令和6年8・9月分　学校給食予定献立表（アレルギー別表）

四條畷市立学校給食センター
TEL072-876-8310

※「小」印は小学校、「中」印は中学校のみの献立になります。

食物アレルギーをお持ちの方々へ

食品メーカー・学校給食センター・パン工場・米飯工場では、原材料として使用していないにも関わらず、アレルギー物質が微量混入してしまう可能性（コンタミネーション）があります。

機械や器具の洗浄・消毒が適切になされているため、コンタミネーションの可能性はないに等しいのですが、心配な食材があるときは、学校給食センターまでお問い合わせください。

月	火	水		木		金	
		28日	ごはん	29日		30日	ごはん
		ポークカレーうどん	**かぼちゃのてんぷら**	**ミートボールのトマトに**	**フルーツミックス**	**なつやさいのみそしる**	**チンジャオロース**
		③削り節 （サバ・ウルメイワシ） ⑤油揚げ・醤油 カレールウ（大豆） ⑥うどん・醤油・カレールウ	⑥小麦粉 天ぷら粉（小麦粉）	①ミートボール （鶏肉・チキンオイル） ⑤大豆 ミートボール：植物性たん白（大豆） 大豆油	①～⑦のアレルゲンなし	③削り節 （サバ・ウルメイワシ） ⑤味噌 油揚げ 豆腐	③オイスターソース（カキエキス） ⑤醤油 ⑥醤油 オイスターソースの醸造酢に大麦が含まれています。
			のむヨーグルト（ジョア・ストロベリー）		**チョコまるパン**		
			④脱脂粉乳		④チョコチップに脱脂粉乳 ⑤チョコチップに乳化剤（大豆）		

2日	ごはん	3日	げんりょううずまきパン	4日	ごはん	5日	まるがたパン	6日	ごはん
とうふのちゅうかうまに	**にくまん**	**なすとベーコンのトマトスパゲティ**	**チキンナゲット**	**ちゅうかふうコーンスープ**	**ぶたキムチ**	**マカロニシチュー**	**ポテトサラダ**	**とうがんいりすましじる**	**サバのしおやき**
②うずら卵 ③オイスターソース（カキエキス） ⑤豆腐 醤油 ⑥醤油 ⑦ごま油 オイスターソースの醸造酢に大麦が含まれています。	⑤醤油 ラード（大豆） ⑥小麦粉 醤油 パン粉	⑤トマトソース（大豆油） ⑥スパゲティ	①鶏肉・チキンスープ ⑤粉末状たん白（大豆） 醤油・衣に醤油 ⑥パン粉・醤油 たん白加水分解物（小麦） 衣：パン粉・小麦粉 加工でん粉（小麦） 醤油	①鶏肉 鶏がらスープ 鶏骨 濃縮鶏がらエキス ⑤醤油 ⑥醤油	⑤醤油 ⑥醤油 ⑦ごま油	①鶏肉 鶏がらスープ 鶏骨 濃縮鶏がらエキス ④バター・牛乳 粉チーズ ⑥マカロニ ばいせん小麦粉	③ツナ缶（マグロ）	③カツオ節 ⑤豆腐 醤油 ⑥醤油	③サバ
							マヨネーズふうドレッシング		**ぎゅうにくのしぐれに**
							⑤食用植物油脂（大豆油） 粉末状たん白（大豆）		⑤醤油 ⑥醤油

9日	ごはん	10日	こくとうコッペパン	11日	ごはん	12日		13日	ごはん
ぶたにくとやさいのしょうがに	**サンマのたつたあげ**	**ハッシュドポーク**	**ウインナーポテト**	**マーボーはるさめ**	**にらまんじゅう**	**キャベツとウインナーのスープ**	**とうふハンバーグ**	**とりにくとはくさいのちゅうかに**	**ミニれいめん**
③削り節 （サバ・ウルメイワシ） ⑤厚揚げ 枝豆 醤油 ⑥醤油	③サンマ ⑤醤油 ⑥醤油	④バター スキムミルク ⑥ばいせん小麦粉	①～⑦のアレルゲンなし	③オイスターソース（カキエキス） ⑤味噌・醤油 甜麺醤（醤油・味噌） ⑥醤油 甜麺醤（醤油） ⑦甜麺醤の植物油脂（ごま油） オイスターソースの醸造酢に大麦が含まれています。	⑤醤油 皮に大豆粉末 ⑥醤油 小麦粉加工品 皮：小麦粉 小麦でん粉 粉末状たん白（小麦）	⑤醤油 ⑥醤油	①鶏肉 ⑤豆腐・粉末状たん白（大豆） 醤油・粒状たん白（大豆） ⑥パン粉・醤油	①鶏肉 ②うずら卵 ③なると（スケソウタラ） オイスターソース（カキエキス） ⑤醤油 ⑥醤油 オイスターソースの醸造酢に大麦が含まれています。	⑥中華麺
						こまつなのソテー			**れいめんつゆ**
						①～⑦のアレルゲンなし			③カツオエキス たん白加水分解物（カツオ） ⑤醤油・食用植物油脂（大豆油） ⑥醤油・たん白加水分解物（小麦） ⑦食用植物油脂（ごま油）
						トマトケチャップ	**きりめいりバターうずまきパン**		
						①～⑦のアレルゲンなし	④マーガリン（発酵乳） ⑤マーガリンに乳化剤（大豆）		

＜アレルギー別表取り扱い方法＞

●学年・クラス・名前を忘れずにご記入ください。

●学校提出用・家庭保管用として2部配付します。

●ご家庭においてアレルゲンを確認していただき、誤認・誤食を防ぐために、赤ではっきりと大きく、食べられる献立名に「○印」を、食べられない献立名に「×印」を付けて、学校に1部提出してください。

17日	こめこコッペパン	18日	ごはん	19日	きりめいりげんりょうコッペパン	20日	ごはん
ミネストローネ	**さといもコロッケ**	**とりすきふうに**	**きりぼしだいこんのいためサラダ**	**やきそば**	**だしまきたまご**	**なつやさいのキーマカレー**	**ツナコーンサラダ**
⑤トマトソース（大豆油）	⑥パン粉	①鶏肉 ⑤厚揚げ 醤油 ⑥ふ（小麦粉・小麦たん白） 醤油	⑤醤油 ⑥醤油	⑥やきそばめん	②鶏卵 ③カツオだし	⑤枝豆 醤油 ⑥醤油	③ツナ缶（マグロ）
とんかつソース	**おつきみデザート（おつきみゼリー）**		**ごまドレッシング**				**のむヨーグルト（コアコア・プレーン）**
①～⑦のアレルゲンなし	①～⑦のアレルゲンなし ＊お月見デザート（お月見ゼリー） みかんゼリーの上に、うさぎの形をしたレモンゼリーが乗っています。		⑤醤油 食用植物油脂（大豆油） ⑦ごま 食用植物油脂（ごま油）			**かんきつドレッシング** ③魚醤 （ホッケ・スケソウタラ）	④加糖練乳 脱脂粉乳 全粉乳 クリーム 生乳

【アレルゲン番号】

①鶏肉・鶏脂
②卵類
③魚介類（魚卵含む）
④牛乳及び乳製品
⑤大豆製品
⑥小麦製品
⑦ごま・ナッツ類

24日		25日		26日	アップルパインコッペパン	27日	ごはん
とりにくとやさいのポトフ	**フルーツナタデココ**	**みそラーメン**	**サワラしおこうじづけ**	**ベーコンときのこのクリームに**	**とりごぼうサラダ**	**しらたまスープ**	**アジフライ**
①鶏肉 鶏がらスープ 鶏骨 濃縮鶏がらエキス ⑤枝豆 醤油 ⑥醤油	①～⑦のアレルゲンなし	⑤ラーメンスープ（味噌・醤油） ⑥ラーメン ラーメンスープ（醤油） ⑦ごま油	③サワラ	④バター 粉チーズ 生クリーム 牛乳 ⑥ばいせん小麦粉	①鶏ささみ肉 チキンエキス（鶏骨）	⑤醤油 ⑥醤油	③アジ ⑥パン粉 バターミックス（小麦粉）
	スイートポテトコッペパン		**わかめごはん**		**サウザンアイランドドレッシング**	**ちゅうのうソース**	
	④バター		①～⑦のアレルゲンなし		①～⑦のアレルゲンなし	①～⑦のアレルゲンなし	

30日	ごはん
さつまいものそぼろに	**アカウオのみそづけ**
⑤厚揚げ 醤油 ⑥醤油	③アカウオ ⑤味噌

＜パンについて＞

●基本パン（コッペパン・うずまきパン・パーカーパン・丸型パン・減量パン）の材料は、小麦粉・砂糖・塩・脱脂粉乳・ショートニングです。【アレルゲン番号④・⑥該当】

●小麦粉量の4%の脱脂粉乳、ショートニングの乳化剤に、ごく微量の大豆が入っています。【アレルゲン番号⑤該当】

●給食で使用する全てのパンに**卵は入っていません。**

●アレルギー別表には、基本パンに①～⑦のアレルゲンに該当する材料を加えたパンのみ記載しています。

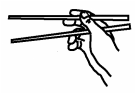
MILK

＜今月の飲みもの＞
８月２８日（水）
飲むヨーグルト（ジョア・ストロベリー）
９月２０日（金）
飲むヨーグルト（コアコア・プレーン）

その他の日は牛乳がつきます。

いずれも
【アレルゲン番号④該当】

＜学校給食センターからのお知らせ＞

＊献立はやむを得ない事情により、変更する場合があります。ご了承ください。

＊現在週３日の米飯給食を実施し、給食の半分以上の献立が、お箸の使用に適した内容となっています。お箸は各自で毎日ご持参ください。