

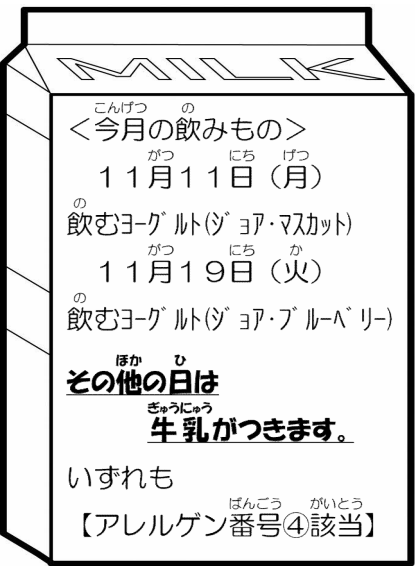
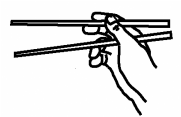
令和6年11月分

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。

月	火		水		木		金	
<p><アレルギー別表取り扱い方法></p> <ul style="list-style-type: none"> ●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ギー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。 	<p>【アレルギー番号】</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 				<p><学校給食センターからのお知らせ></p> <ul style="list-style-type: none"> *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。  <p>お箸は各自で毎日ご持参ください。</p>		<p>1日</p> <p>とうふとわかめのすましじる</p>	<p>ごはん</p> <p>サバこんぶしょうゆぼし</p>
	<p><パンについて></p> <ul style="list-style-type: none"> ●基本パン(コッパン・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。【アレルギー番号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。【アレルギー番号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のアレルギーに該当する材料を加えたパンのみ記載しています。 	<p>5日</p> <p>ミートボールシチュー</p>	<p>まるがたパン</p> <p>おさかなナゲット</p>	<p>6日</p> <p>さつまじる</p>	<p>ごはん</p> <p>ふたそぼろどん</p>	<p>7日</p> <p>ふたにくとやさいのポトフ</p>	<p>うずまきパン</p> <p>ごぼうサラダ</p>	<p>8日</p> <p>しおラーメン</p>
<p>食物アレルギーをお持ちの方々へ</p> <p>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。</p> <p>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。</p>								

11日	ごはん	12日	ココアコッペパン	13日	ごはん	14日	げんりょう アップルハイコッペパン	15日	ごはん
おでん	キャベツ ミンチカツ	きのこスープ	ベーコン ポテト	あつあげと キャベツの みそいため	ホッケ いちやぼし	ポモドーロ スパゲティ	チキンと だいたいのサラダ	こんさいり カレーライス	アロエいり フルーツミックス
①鶏肉 ②うすら卵 ③タコ 野菜ミックスボール エソ 鰯(カタクチイワシ) 削り節 (サバ・ウルメイワシ) ⑤厚揚げ 醤油 ⑥醤油	⑤たん白加水分解物(大豆) ⑤醤油 ⑥醤油 ⑥パン粉 小麦粉 たん白加水分解物(小麦) 衣 パン粉 小麦粉 のむヨーグルト (ショア・マスカット) ④脱脂粉乳	①鶏肉 ⑤醤油 ⑥醤油	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厚揚げ 醤油 甜麺醬(醤油) 甜麺醬(味噌) 甜麺醬(醤油) 醤油 ⑦甜麺醬の植物油脂(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。	③ホッケ	⑤トマトソース(大豆油) ⑥スパゲティ	①鶏ささみ肉 チキンエキス(鶏骨) ⑤大豆 サウザンアイランド ドレッシング ①～⑦のアレルゲンなし	⑤醤油 ⑥醤油	①～⑦のアレルゲンなし
18日	ごはん	19日	きりめいり コッペパン	20日	ごはん	21日	こめコッペパン	22日	
こじる	ふたにくの しょうがいため	はくさいと きのこの クリームに	フランクフルト	ちゅうか スープ	あげぎょうざ	ミートポテト	ハムと だいこんの サラダ	かやくうどん	やさしいり たまごやき
③削り節 (サバ・ウルメイワシ) ⑤大豆ピューレ 油揚げ 豆腐 きざみ大豆 味噌	⑤醤油 ⑥醤油	①鶏肉 ④バター 牛乳 粉チーズ 生クリーム ⑥ばいせん小麦粉	①～⑦のアレルゲンなし トマト ケチャップ ①～⑦のアレルゲンなし のむヨーグルト (ショア・ブルーベリー) ④脱脂粉乳	⑤醤油 ⑥醤油 てづくり ふりかけ ③ちりめんじゃこ ⑤醤油 ⑥醤油 ⑦ごま	⑤粒状たん白(大豆) 醤油 たん白加水分解物(大豆) ⑥醤油 たん白加水分解物(小麦) 小麦粉 グルテン ⑦ごま油	⑤トマトソース(大豆油)	①～⑦のアレルゲンなし かんきつ ドレッシング ③魚醤 (ホッケ・スケソウタラ)	①鶏肉 ③かまぼこ(イトヨリ) 削り節 (サバ・ウルメイワシ) ⑤油揚げ 醤油 ⑥うどん 醤油	②鶏卵 ⑤醤油 ⑥醤油 わかめごはん ①～⑦のアレルゲンなし
25日	ごはん	26日	きりめいり げんりょうコッペパン	27日	ごはん	28日		29日	ごはん
はるさめ スープ	カレーボール	やきそば	れんこんサラダ	とりにくの ごまみそに	ひじきの いためもの	こまつなの クリームシチュー	フルーツ ミックス	かんこくふう すきやき	ほうれんそう しゅうまい
⑤豆腐 醤油 ⑥醤油	①具 チキンフィヨン 鶏肉 ⑤具 粒状たん白(大豆) 醤油 ⑥皮 パン粉 てん粉(小麦) 具 カレールウ(小麦) 醤油	⑥やきそばめん	③ツナ缶(マグロ) マヨネーズふう ドレッシング ⑤食用植物油脂(大豆油) 粉末状たん白(大豆)	①鶏肉 ③削り節 (サバ・ウルメイワシ) ごぼう天(イトヨリ) ⑤醤油 味噌 ⑥醤油 ⑦ごま	⑤油揚げ えだまめ 枝豆 醤油 ⑥醤油	④バター 牛乳 粉チーズ ⑥ばいせん小麦粉	①～⑦のアレルゲンなし バター うずまきパン ④マーガリン(発酵乳) ⑤マーガリンに乳化剤(大豆)	⑤豆腐 大豆もやし 醤油 ⑥醤油 ⑦ごま	⑤たん白加水分解物(大豆) ⑥たん白加水分解物(小麦) 小麦粉 グルテン(小麦)