月	火	水	木		金	
＜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。	**【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**	MILK ＜今月の飲みもの＞ １月１５日（水） 飲むヨーグルト(ジョア・ストロベリー) １月３１日（金） 飲むヨーグルト(ジョア・ブルーベリー) **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】	9日 **ミートボールのようふうに** ①ミートボール 鶏肉 チキンオイル ⑤ミートボール 植物性たん白（大豆） 大豆油	こくとうコッペパン **かぼちゃグラタン** ⑤おから 豆乳 大豆粉	10日 **おぞうに** ①鶏肉 ③カツオ節 ⑤豆腐 味噌	ごはん **ブリのたつたあげ** ③ブリ ⑤白醤油 ⑥白醤油 **ツナこんぶ** ③ツナ缶（マグロ） ⑤醤油 ⑥醤油
＜パンについて＞ ●基本パン(ｺｯﾍﾟﾊﾟﾝ・うずまきパン・ﾊﾟｰｶｰﾊﾟﾝ・丸型ﾊﾟﾝ・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、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞの乳化剤に、ごく微量の大豆が入っています。【ｱﾚﾙｹﾞﾝ番号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。	14日 **キャロットポタージュ** ④牛乳 生クリーム バター ⑥ばいせん小麦粉	きりめいり うずまきパン **とうふハンバーグ** ①鶏肉 ⑤豆腐 粉末状たん白（大豆） 粒状たん白（大豆） 醤油 ⑥パン粉 醤油 **トマトケチャップ** ①～⑦のアレルゲンなし	15日 **みそラーメン** ⑤ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟ（味噌・醤油） ⑥ラーメン ラーメンスープ（醤油） ⑦ごま油 **わかめごはん** ①～⑦のアレルゲンなし **のむヨーグルト(ジョア・ストロベリー)** ④脱脂 粉乳	**はるまき** ⑤植物油脂（大豆油） 醤油 ショートニング（大豆） 皮 植物油脂（大豆油） ショートニング（大豆） ⑥醤油 たん白加水分解物（小麦） 小麦粉 皮に小麦粉	16日 **ぶたにくとまめのポトフ** ①～⑦のアレルゲンなし	まるがたパン **チキンサラダ** ①鶏ささみ肉 チキンエキス（鶏骨） **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）	17日 **ごもくスープ** ①鶏肉 ②うずら卵 ③なると（スケソウタラ） ⑤豆腐 醤油 ⑥醤油	ごはん **ビビンバ** ⑤醤油 コチジャン（味噌） ⑥醤油 ⑦ごま ごま油 コチジャンに麦芽エキス（大麦）が含まれています。

20日	ごはん	21日		22日	ごはん	23日	きりめいり げんりょうコッペパン	24日	ごはん
ほうれんそうとコーンのカレー ①鶏ミンチ肉 ⑤醤油 ⑥醤油	**フルーツミックス** ①～⑦のアレルゲンなし **プレーンヨーグルト** ④脱脂 粉乳 全粉乳	**さつまいもいりミネストローネ** ⑤トマトソース（大豆油） **キャベツソテー** ①～⑦のアレルゲンなし **きりめいり ﾊﾞﾀｰうずまきﾊﾟﾝ** ④マーガリン（発酵乳） ⑤マーガリンに乳化剤（大豆）	**ミンチカツ** ①鶏肉 ⑤衣 パン粉（大豆） バッター粉（大豆） ⑥パン粉 衣 パン粉 バッター粉（小麦） **とんかつソース** ①～⑦のアレルゲンなし	**とりにくとはくさいのちゅうかに** ①鶏肉 ②うずら卵 ⑤醤油 ⑥醤油	**パオズ** ③調味料 (ｶﾂｵ粉・ｱｻﾘ粉・ﾎﾀﾃ粉) ⑤具 粒状たん白(大豆・醤油 調味料(ｶﾞｰﾘｯｸ粉（大豆） 皮に大豆粉末 ⑥具（パン粉・醤油） 皮 小麦粉 小麦でん粉 粉末状たん白（小麦） ⑦具にごま油	**やきそば** ⑥やきそばめん	**きりぼしだいこんとツナのサラダ** ③ツナ缶（マグロ） **ごまドレッシング** ⑤醤油 食用植物油脂（大豆油） ⑦ごま 食用植物油脂（ごま油）	**すいとん** ①鶏肉 ③削り節 （サバ・ウルメイワシ） ⑤味噌 ⑥すいとん（小麦粉）	**サケのあまじおやき** ③サケ **たくあん** ①～⑦のアレルゲンなし

27日	ごはん	28日	アップルパイン うずまきパン	29日		30日	こめこコッペパン	31日	ごはん
すきやき ⑤厚揚げ 醤油 ⑥麩 小麦たん白 小麦粉 醤油	**だしまきたまご** ②鶏卵 ③カツオだし **おおさかさんのりいりのりつくだに** ⑤醤油 ⑥醤油	**やさいスープ** ⑤醤油 ⑥醤油	**のりしおポテト** ①～⑦のアレルゲンなし	**あんかけうどん** ③削り節 （サバ・ウルメイワシ） ⑤醤油 ⑥うどん 醤油 **かやくごはん** ③カツオだし ⑤油揚げ 醤油 ⑥醤油	**おおさかさんさといもコロッケ** ①鶏肉 ⑤醤油 大豆油 ⑥パン粉 醤油 小麦粉	**ポークビーンズ** ⑤大豆	**ツナコーンサラダ** ③ツナ缶（マグロ） **かんきつドレッシング** ③魚醤 （ホッケ・スケソウタラ）	**しらたまいりさわにわん** ①鶏肉 ③削り節 （サバ・ウルメイワシ） ⑤醤油 ⑥醤油 **のむヨーグルト(ジョア・ブルーベリー)** ④脱脂 粉乳	**サバスタミナづけ** ③サバ ⑤醤油 豆板醤（大豆） ⑥醤油 **こまつなのじゃこいため** ③ちりめんじゃこ ⑤醤油 ⑥醤油 ⑦ごま・ごま油

食物アレルギーの対応について

学校給食ｾﾝﾀｰでは、アレルギーを持つ児童・生徒用の除去食及び代替食は、調理設備・人員等の関係から行っておりませんが、「アレルギー別表」を作り、情報提供しています。

アレルギー別表には、鶏・卵・魚介・乳・大豆・小麦・ごまやナッツ類について、①～⑦の番号をつけ、どのアレルゲンが含まれているかを記載しています。配付を希望されるご家庭は、学校にご連絡ください。また、アレルゲンの種類だけでなく、詳しい内容が必要な場合には、「食品 内容表」を配付しますので、学校に申し出てください。（ただし、アレルギー別表には＊コンタミネーションに関する記載はしていませんので、ご了承 ください。）

＜＊コンタミネーション＞
食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずに混入してしまう場合のことをいいます。

＜＊注意喚起表示の例＞ A：同一製造ライン使用によるコンタミ B：原材料の採取方法によるコンタミ
A：本品製造工場では小麦、卵を含む製品を生産しています。
B：本製品で使用しているしらすは、かにが混ざる漁法で採取しています。

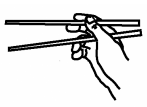
消費者庁は、コンタミネーション（微量混入）の可能性が排除できない場合は、上記のような注意喚起表示を推奨していることもあり、食品メーカーが記載する場合があります。

また、食品メーカーだけでなく、同一の釜や器具を使って調理を行う学校給食ｾﾝﾀｰ、パン・米飯 工場においてもコンタミネーションの可能性があります。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無いに等しいのですが、ご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。ご協力よろしくお願いします。

＜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。