令和6年5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。

＜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「〇印」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

＜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。

月	火	水		木		金
		1日	ごはん	2日	アップルパイコッペパン	
		わかたけじる	**えだまめコロッケ**	**ミートボールのようふうに**	**ハムとだいこんのサラダ**	
		③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤豆腐 油揚げ 醤油 ⑥醤油	⑤枝豆 パン粉（大豆） バターミックスの でんぷん（大豆） 食用 大豆油 ⑥パン粉 **かしわもち** ①～⑦のアレルゲンなし	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	①～⑦のアレルゲンなし **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）	＜今月の飲みもの＞ 5月14日（火） 飲むヨーグルト （アシドミルク・プレーン） 5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】
	7日	こめこコッペパン	8日		9日		10日	ごはん
	ハッシュドポーク	**アスパラウインナーポテト**	**にくうどん**	**サワラしおこうじづけ**	**キャベたまスープ**	**ボロニアカツ**	**とうふのちゅうかうまに**	**とりごぼうサラダ**
	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削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤油揚げ・醤油 ⑥うどん・醤油	③サワラ **わかめごはん** ①～⑦のアレルゲンなし	②うずら卵 ⑤醤油 ⑥醤油 **スイートポテトコッペパン** ④バター	①鶏肉 ⑤粉末状たん白（大豆） **こまつなのソテー** 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豆腐 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。	①鶏ささみ肉 チキンエキス（鶏骨） **コーンクリーミードレッシング** ①～⑦のアレルゲンなし

食物アレルギーをお持ちの方々へ

食品メーカー・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、給食センターまでお問い合わせください。

13日	ごはん	14日	パーカーパン	15日	ごはん	16日	げんりょうココアコッペパン	17日	ごはん
ぐだくさんみそしる	**ぶたにくのしょうがいため**	**グリーンポタージュ**	**アジフライ**	**ちゅうかどん**	**にくまん**	**イタリアンスパゲティ**	**フルーツナタデココ**	**こんにゃくのあまからに**	**サバのみそに**
③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤豆腐 油揚げ・味噌	⑤醤油 ⑥醤油	①鶏肉 鶏がらスープ （鶏骨・濃縮 鶏がらエキス） ④バター・生クリーム 牛乳 ⑥ばいせん小麦粉 **とんかつソース** ①～⑦のアレルゲンなし	③アジ ⑥パン粉・バターミックス（小麦粉） **キャベツソテー** ①～⑦のアレルゲンなし **のむヨーグルト（アシドミルク・プレーン）** ④脱脂粉乳・乳たん白 全 粉乳・香料（乳） ミルクカルシウム	③なると（スケソウタラ） イカ 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。	⑤醤油 ラード（大豆） ⑥小麦粉 醤油 パン粉	③オイスターソース （カキエキス） ⑥スパゲティ オイスターソースの醸造酢に大麦が含まれています。	①～⑦のアレルゲンなし	①鶏肉 ③カツオ節 ⑤醤油 ⑥醤油	③サバ ⑤味噌 白だしたれ ⑥白だしたれ

＜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。

20日	ごはん	21日	きりめいりげんりょうコッペパン	22日	ごはん	23日	こくとうコッペパン	24日	ごはん
ポークカレー	**ツナサラダ**	**やきそば**	**プレーンオムレツ**	**しらたまいりさわにわん**	**ホッケのいしるづけ**	**とりにくのトマトに**	**カツオミンチカツ**	**わかめスープ**	**ぶたそぼろどん**
⑤醤油 ⑥醤油	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）	⑥やきそばめん	②鶏卵 **トマトケチャップ** ①～⑦のアレルゲンなし	①鶏肉 ③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤油揚げ 醤油 ⑥醤油	③ホッケ 魚醤（カタクチイワシ） ⑤醤油 ⑥醤油 **ぶたにくのしぐれに** ⑤醤油 ⑥醤油	①鶏肉 鶏がらスープ （鶏骨・濃縮 鶏がらエキス） **ちゅうのうソース** ①～⑦のアレルゲンなし	③カツオ・カツオエキス ⑤パン粉（大豆）・醤油 加工でん粉（大豆） 乳化剤（大豆） 衣 植物油脂（大豆油） パン粉（大豆） ⑥パン粉・醤油 衣 パン粉 小麦粉	①鶏肉 鶏がらスープ （鶏骨・濃縮 鶏がらエキス） ③なると（スケソウタラ） ⑤豆腐 醤油 ⑥醤油	⑤醤油 ⑥醤油

27日	ごはん	28日		29日	ごはん	30日	きりめいりうずまきパン	31日	ごはん
かぼちゃいりふくめに	**だしまきたまご**	**キャベツとウインナーのスープ**	**ミートビーンズ**	**しおラーメン**	**イカときゅうりのサラダ**	**とりにくとやさいのクリームに**	**ポークハンバーグ**	**ごじる**	**はるまき**
③削り節（サバ・ウルメイワシ） 野菜ミックスボール エソ 魚醤（カタクチイワシ） ⑤厚揚げ 醤油 ⑥醤油	②鶏卵 ③カツオだし **あじつけのり** ③風味だし（カツオ削り節） ⑤醤油	⑤醤油 ⑥醤油 **チーズパーカーパン** ④ナチュラルチーズ	⑤刻み大豆 **れいぞうミニゼリー（りんご）** ①～⑦のアレルゲンなし	①ラーメンスープ 動物 油脂（チキンオイル） チキンエキス（鶏骨） ③ラーメンスープ（カツオエキス） ⑤ラーメンスープ （香辛料（大豆）・醤油） ⑥ラーメン ラーメンスープ（醤油） ⑦ごま油	③イカ ツナ缶（マグロ） **イタリアンドレッシング** ①～⑦のアレルゲンなし	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 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	③削り節（サバ・ウルメイワシ） ⑤大豆ピューレ・豆腐・味噌 油揚げ・刻み大豆 **ツナこんぶ** ③ツナ缶（マグロ） ⑤醤油 ⑥醤油	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・小麦粉 たん白加水分解物（小麦） 皮に小麦粉 **のむヨーグルト（ジョア・ブルーベリー）** ④脱脂粉乳