

11月 食物アレルギー使用日一覧表

アレルギー	2日	4日	5日	6日	9日	10日	11日	12日
乳	脱脂粉乳(ふりかけ)	卵白(竹輪)	クリーム煮 脱脂粉乳(クリーム煮) チーズ(サラダ)			㊟ヨーグルト		
卵	ふりかけ			卵焼き		信田煮 うずら卵(旨煮)		香味揚げ
魚卵								
えび								
いか								
貝類								
オイスターソース								
かに								
さば								香味揚げ
さけ							昆布巻	
その他の魚類		竹輪(切り昆布煮)			かまぼこ(肉汁) いわし(揚げ煮)	ツナ(あえもの)		
大豆	ふりかけ メンチカツ 豆腐(汁) 油あげ(汁)	みそ(みそステーキ、みそ汁) 切り昆布煮 豆腐(みそ汁) 油あげ(みそ汁) 竹輪(切り昆布煮)		油あげ(ごはん) 豆腐(とん汁) みそ(とん汁)	揚げ煮	油あげ(信田煮) 生揚げ(旨煮) みそ(旨煮)	生揚げ(筑前煮) 油あげ(みそ汁) 大豆ペースト(みそ汁) みそ(みそ汁)	おから(うの花炒り) 油あげ(うの花炒り) みそ(汁)
バター・マーガリン								
チョコレート・ココア								
種実類	ごま(ふりかけ)							ごま(香味揚げ)
小麦	ふりかけ パン粉(メンチカツ)	車麩(みそ汁)	パン クリーム煮	卵焼き	ゆでうどん	信田煮		
とうもろこし			コーン(クリーム煮)					コーン(汁)
菊・よもぎ・春菊				きく(秋びたし)				
やまいも								
きのこ類	なめこ(汁) しめじ(汁) えのきたけ(汁)		しめじ(クリーム煮)		椎茸(肉汁)	椎茸(旨煮)	しめじ(みそ汁)	干し椎茸(うの花炒り)
くだもの			いちご(ジャム) りんご		みかん			
豚肉	メンチカツ 旨煮 きのこ汁	みそステーキ	クリーム煮	とん汁	肉汁	旨煮		汁
とり肉			クリーム煮				筑前煮	
ゼラチン								
ハム ベーコン								

※ご質問や気になる点がありましたら、いつでも給食センターの栄養士にお問い合わせください。
見附市学校給食センター TEL 62-2244

11月 食物アレルギー使用日一覧表

見附市学校給

13日	15日	17日	18日	19日	20日	24日	25日	26日
生クリーム(ストロガノフ)				バター(シチュー) シチュー クレープ			粉チーズ(カレー) 脱脂粉乳(カレー) カテージチーズ(サラダ) 牛乳(ヨーカン)	
ドレッシング(サラダ)	汁	うずら卵(煮物)		クレープ	スープ			
		煮物						
	照り焼き							
					かに風味かまぼこ			
						塩焼き		
	さつまあげ(きんぴら)	カレイ(唐揚げ)	さつまあげ(きんぴら) いわし(アーモンド小魚)	ツナ(サラダ)	竹輪(炒めもの) かに風味かまぼこ(スープ)	さつまあげ(炒め煮)		ツナ(あえもの)
ストロガノフ サラダ	豆腐(汁)	生揚げ(煮物)	みそ(みそ焼き) 豆腐(汁)	ハンバーグ クレープ			カレールウ	油あげ(みそ汁) 大豆ペースト(みそ汁) みそ(みそ汁)
	ごま(きんぴら)	ごま(あえもの) ピーナツ(あえもの)	ごま(きんぴら、 アーモンド小魚) アーモンド(アーモンド小魚)		ごま(炒めもの)		ごま(福神漬)	
ストロガノフ				パン ハンバーグ シチュー クレープ			カレー	
				コーン(サラダ)			コーン(カレー)	
マッシュルーム(ストロガノフ) エリンギ(ストロガノフ)	えのきたけ(汁)	干し椎茸(煮物)	椎茸(汁)		えのきたけ(スープ) なめこ(スープ)	椎茸(炒め煮)	しめじ(カレー)	
りんご(ストロガノフ) パイン缶(サラダ) みかん缶(サラダ) りんご				みかん(クレープ)			バナナ(カレールウ) りんご(カレールウ) ずいか(福神漬)	梅干し
ストロガノフ			きんぴら 汁	ハンバーグ シチュー		肉じゃが	カレー	立田揚げ
ストロガノフ	汁	煮物	みそ焼き	ハンバーグ クレープ	唐揚げ			
ハム(サラダ)								

◎飲用牛乳は給食だよりと合わせてご確認ください。
◎揚げ物やサラダに使用している油は菜種油です。
◎マヨネーズは卵なしのものを使用しています。

給食センター

27日	30日
	みそ煮
	かつお節(あえもの) なると巻(汁)
油あげ(ごはん、みそ汁) フライ 大豆ペースト(みそ汁) みそ(みそ汁)	みそ(みそ煮) 豆腐(汁)
フライ	
まいたけ(ごはん) 椎茸(ごはん) えのきたけ(みそ汁)	えのきたけ(汁)
	みかん
フライ	汁
ハム(サラダ)	

