

2月 食物アレルギー使用日一覧表

アレルギー	1日	2日	3日	6日	7日	8日	9日	10日
乳		乳糖(クリーム煮) 脱脂粉乳(クリーム煮) 牛乳(クリーム煮) チーズ(サラダ)						
卵				卵白(なると巻)		うずら卵(華風煮)	卵焼き(手巻きの具)	
魚卵								
えび						華風煮		えびエキス(味付けのり)
いか								
貝類								
オイスターソース					炒めもの			
かに								
さば								
さけ			塩焼き		石狩汁		納豆(たれ)	
その他の魚類	さつまあげ(大根炒め)		竹輪(切昆布煮)	なると巻(スープ) 小魚(いわし・揚げ煮)		ホキ(フライ)	かつおエキス(卵焼き) ツナ(手巻きの具)	かつおエキス(味付けのり)
大豆	油あげ(大根炒め) 大豆たんぱく(さつまあげ) 豆腐(みそ汁) 油あげ(みそ汁) 大豆ペースト(みそ汁) みそ(みそ汁)		打ち豆(切昆布煮) 大豆たんぱく(竹輪) 枝豆(切昆布煮) 豆腐(みそ汁) 油あげ(みそ汁) みそ(みそ汁) 大豆(節分豆)	みそ(スープ) 大豆(揚げ煮)	納豆(きりざい) みそ(石狩汁)	生揚げ(華風煮)	納豆(手巻きの具) 豆腐(とん汁) みそ(とん汁)	油あげ(みそ汁) 大豆ペースト(みそ汁) みそ(みそ汁)
バター・マーガリン					バター(石狩汁)			マーガリン(コロッケ)
チョコレート・ココア								
種実類	ごま(ごま塩) ごま(ピリリ焼き)		アーモンド(節分豆) ピーナツ(節分豆)	ごま(スープ)	ごま(きりざい)	ごま(ごまあえ)		
小麦		米粉パン 小麦粉(クリーム煮)	車麩(みそ汁) 小麦粉(節分豆)	中華めん		パン粉(フライ)	小麦でんぷん(卵焼き)	小麦粉(コロッケ) パン粉(コロッケ)
とうもろこし		ホールコーン(クリーム煮)	コーンスターチ(節分豆)	ホールコーン(スープ)	ホールコーン(石狩汁)		ホールコーン(手巻きの具)	ホールコーン(コロッケ)
キノコ類								
やまいも								
きのこ類	椎茸(大根炒め) なめこ(みそ汁)	しめじ(クリーム煮)			きくらげ(炒めもの)	椎茸(華風煮)		えのきたけ(みそ汁)
くだもの		いちご(ジャム) いよかん		りんご		りんご(ソース・フライ)	りんご酢(納豆)	りんご(ソース・コロッケ)
豚肉		豚脂(クリーム煮)		スープ	炒めもの	ポークエキス(華風煮)		ポークエキス(味付けのり) コロッケ
とり肉	ピリリ焼き	クリーム煮				華風煮	とん汁	
ゼラチン								
ハム ベーコン								ハム(サラダ)

※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

2月 食物アレルギー使用日一覧表

見附市学校給食センター

13日	14日	15日	16日	17日	20日	21日	22日	23日
乳糖(スープ) 牛乳(クレープ) ヨーグルト(クレープ) チーズ(クレープ)			チーズ(フライ) 乳糖(ミネストローネ)	牛乳(ハンバーグ) ヨーグルト	チーズ(じゃがチーズ)		乳糖(カレー) 脱脂粉乳(カレー) 粉チーズ(カレー)	
クレープ	かに玉	卵とじ煮		ハンバーグ				信田煮 うずら卵(うま煮)
	かに玉							
みそ煮						昆布巻		
さつまあげ(金平)	かつおエキス(のり の佃煮) ⓐ小魚(いわし・ アーモンド小魚)	魚介エキス(しゅう まい)		かつおエキス(五 目ごはん) ツナ(のりずあえ)				ほっけ(信田煮) かつおエキス(信 田煮) ツナ(あえもの)
みそ(みそ煮) 大豆たんぱく(さつ まあげ) 豆腐(スープ)		大豆たんぱく(しゅう うまい) 高野豆腐(卵とじ 煮)	大豆たんぱく(フライ) 大豆たんぱく分解 物(ミネストローネ)	油あげ(五目ごは ん) 豆腐(ハンバーグ)	油あげ(和風汁) 豆腐(和風汁)	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)	大豆(カレー) 豆乳(フルーツボン チ)	油あげ(信田煮) 大豆たんぱく分解 物(信田煮) 生揚げ(うま煮) みそ(うま煮)
					バター(じゃがチ ーズ)			
ごま(金平)	ごま(ナムル) ⓐ アーモンド(アーモ ンド小魚) ⓐごま (アーモンド小魚)						ごま(福神漬け)	
小麦たんぱく分解 物(スープ) 小麦粉(クレープ)	小麦たんぱく分解 物(スープ)	小麦粉(しゅうま い)	米粉パン 小麦粉(フライ) パン粉(フライ) パスタ(ミネスト ローネ)	パン粉(ハンバー グ)	ゆでうどん		小麦粉(カレー)	小麦粉(信田煮)
	コーンスターチ(春 雨・スープ) ホールコーン(ス ープ)	コーンスターチ (しゅうまい)					ホールコーン(カ レー) コーンスターチ(カ レー)	
	椎茸(かに玉)	まいたけ(おひた し) 椎茸(卵とじ煮)	しめじ(あえもの)		しめじ(和風汁) 干し椎茸(和風汁)	しめじ(みそ汁)	しめじ(カレー)	椎茸(うま煮)
レモン果汁(クレー プ)			ブルーベリー(ジャ ム)	いちご(ヨーグルト)	りんご		バナナ(カレー) りんご(カレー) すいか(福神漬け) もも缶・パイン缶・ みかん缶・バナナ・ りんご(フルーツボン チ)	
チキンエキス(ス ープ)	スープ	しゅうまい	フライ ミネストローネ	ハンバーグ 根菜汁	和風汁		カレー	うま煮
	チキンエキス(かに 玉)	卵とじ煮	フライ チキンエキス(ミネ ストローネ)	ハンバーグ		筑前煮	チキンエキス(カ レー)	
クレープ								
	ハム(ナムル)		ハム(あえもの)		ベーコン(じゃが チーズ)			

◎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。

24日	27日	28日	29日
乳糖(煮菜)	乳糖(スープ)		
	卵白(かにかま) スープ	千切り卵(ビビンバ の具)	
			ソテー
	かにかま		
じゃこ(ごはん) かつおエキス(ごはん) さわら(西京焼き) かつおエキス(煮 菜)	竹輪(ピリカラこ んにやく) かにかま(スープ)	しらす干し(いわし・ ビビンバの具)	さつまあげ(甘辛 煮)
みそ(西京焼き) 打ち豆(煮菜) 油あげ(煮菜) みそ(煮菜) 豆腐(具だくさん 汁)	大豆たんぱく(竹 輪) 大豆たんぱく(か にかま) 大豆たんぱく分解 物(スープ)	みそ(ビビンバの 具) 油あげ(ビビンバの 具)	大豆たんぱく(さつ まあげ) みそ(さつま汁)
ごま(ごはん)	ごま(ピリカラこ んにやく)	ごま(ビビンバの 具)	ごま(甘辛煮)
	小麦でんぷん(か にかま) 小麦たんぱく分解 物(スープ)	小麦たんぱく分解 物(ビビンバの具) 小麦たんぱく分解 物(スープ)	
		コーンスターチ(千 切り卵)	
椎茸(具だくさん 汁)	えのきたけ(スー プ) なめこ(スープ)	えのきたけ(スー プ)	
みかん	梅干し	りんご酢(千切り 卵) オレンジ(ゼリー)	
具だくさん汁	ポークエキス(スー プ)	ビビンバの具 ポークエキス(スー プ)	さつま汁
	から揚げ チキンエキス(スー プ)	チキンエキス(千切 り卵)	