

# 令和2年5月 詳細献立表 (アレルギー)

鎌原学校給食センター 917-3492

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務(特定原材料)7品目	その他
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに	豆乳、きなこ、甲殻類、いくら、魚卵、いか、たこ、サケ、タラ、鰹魚、貝類、魚介類、キウイ、パイン、マンゴー、ごま、ジーマミー豆腐、ナッツ類、ごぼう、なす、よもぎ

- ※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示してありませんが、微量の小麦成分が含まれております。
- ※ 詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食センターまでお問い合わせください。
- ※ 給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。
- ※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。

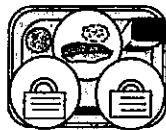
日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくる もとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとなる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとなる食品	調味料
21	木	ごはん		こめ		
		タコライス (ミート)	牛肉、豚肉、ぶたレバー、だいず、よごまめ	油	にんにく、たまねぎ、にんじん、ピーマン、コーン、ブルーベリー	
		タコライス (キャベツ)	チーズ(乳)		キャベツ、赤ピーマン	
22	金	ごはん		こめ、粟		
		くたくさんみそしる	ぶたにく、あぶらあげ、みそ	ごま	せんぎり、だいこん、にんじん、キャベツ、えのきたけ、ながねぎ	
		とりのからあげシークワサーソース	とりにく	でん粉、こむぎこ、油、さとう	シークワサー果汁	
25	月	ごはん		こめ		
		チキンカレー	とりにく、だいず	じゃがいも、油、こむぎこ、乳なしマーガリン	たまねぎ、にんじん、ピーマン、しめじ、にんにく	小麦
		フルーツポンチ			もも、パイナップル、みかん、アロエ、りんごゼリー、ももゼリー、ぶどうゼリー、豆乳ゼリー、シークワサー果汁	
26	火	トマトスパゲティ	とりにく	スパゲティ(小麦)、オリーブ油	なす、たまねぎ、ピーマン、しめじ、にんにく、トマト、パプリカ	
		メンチカツ	ぶたにく、とりにく、だいず	パンこ、でん粉、さとう、油	たまねぎ	
		ポテトサラダ	ツナ	じゃがいも、卵なしマヨネーズ、さとう	にんじん、えだまめ、コーン	
27	水	ひじきごはん	とりにく、あぶらあげ、ひじき	こめ、油	にんじん、ごぼう、しいたけ、えだまめ	
		いわしカボスレモンに	いわし	さとう、でん粉	かぼす、レモン	小麦
		いんげんのごまあえ	とりにく	さとう、ごま	いんげん、キャベツ、にんじん	
28	木	バーガーパン	スキムミルク(乳)	こむぎこ、さとう、ショートニング		
		ミネストローネ	とりにく、ベーコン、だいず	じゃがいも、マカロニ(小麦)、オリーブ油	にんじん、たまねぎ、セロリ、エリンギ、パセリ、トマト	
		かつおフライ	かつお	パンこ、こむぎこ、油、でん粉		小麦
29	金	ごはん		こめ、もちぎひ		
		かぼちゃのみそしる	とりにく、あぶらあげ、みそ		たまねぎ、こまつな、かぼちゃ、えのきたけ、ながねぎ	
		きゅうりとワカメのあえもの	わかめ、チリメン	ごま、さとう、ごま油	こまつな、キャベツ、きゅうり、赤ピーマン	

## 食物アレルギーについて知ってほしいこと

食物アレルギーのある人もない人も、みんながアレルギーについて正しく知ることで、事故を防ぎ、安全に楽しく食べられます。給食では文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、安全を最優先にしています。ご理解とご協力をお願いします。

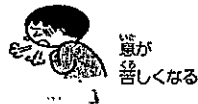
食物アレルギー対応食が  
出る日があります

対応食はおうちの人と  
学校が相談して決めて  
います。きちんと本人  
に届くようみんなで気をつけましょう。



さまざまな症状が  
あります

アレルギーの症状は  
さまざまです。アレルギーの  
ある人がつらそうにしていたり、  
自分に何か変わったことが起さ  
たりした場合は、すぐに先生に知らせましょう。



食物アレルギーは  
好き嫌いとは違います

好き嫌いやわがままとは  
違います。食物アレルギー  
のある人の気持ちになっ  
て考えてみましょう。

