

学校給食用半製品・加工品の配合表

※ 毎日 はんし を持参 しまし しょう。

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	栄養三色
6月19日(金)	ごはん きゅうにゅう とろろこんぶ にくすい	○きゅうにゅう ●たまご ▲しょうゆ わかめ にんじん たまねぎ あおねぎ ▲けずりぶし ●さけ(酒) さとう ▲しょうゆ しお なたねあぶら ●みりん ▲しょうゆ しお	こめ	70	黄	6月25日(木)	コッペパン1こ ぎゅうにゅう えきたいココア キャロットシチュー	●コッペパン1こ ○ぎゅうにゅう ▲えきたいココア	1ぼん	1	赤
			1ぼん	1	黄						
			20	3	赤						
			0.5	0.5	赤						
6月22日(月)	ごはん きゅうにゅう ぶたじゃが	○きゅうにゅう ●ねじりこんにゃく じゃがいも にんじん たまねぎ さんどまめ ●さけ(酒) さとう ▲しょうゆ しお なたねあぶら ▲さばのよしほし	こめ	70	黄	6月26日(金)	ごはん ぎゅうにゅう わかめのすましじる	○ぎゅうにゅう ▲ごまかなのつくだに	1ぼん	1	赤
			20	20	黄						
			20	50	赤						
			20	5	赤						
6月23日(火)	コッペパン1こ きゅうにゅう もずくスープ	○きゅうにゅう ▲かんそうもずく にんじん たまねぎ えのきたけ あおねぎ ▲チキンスープ ▲しょうゆ しお こしょう なたねあぶら ぶたにく つちしょうが ●さけ(酒) ▲しょうゆ ●でんぶん なたねあぶら ▲こくとう ▲しょうゆ しお	こめ	70	黄	6月29日(月)	ごはん ぎゅうにゅう とりそばろ いろどりにゅうめんじる	○ぎゅうにゅう ▲とりそばろ ▲ほしがたかまぼこ ●スパゲティ にんじん たまねぎ ほししいたけ あかビーマン オクラ ▲けずりぶし ▲しょうゆ しお なたねあぶら さば	1ぼん	1	赤
			10	10	赤						
			0.6	5	黄						
			0.6	8	黄						
6月24日(水)	ごはん きゅうにゅう トックイリキムチスニツ	○きゅうにゅう ▲トック にんじん たまねぎ あおねぎ ▲はくさいキムチ ●ポークスープ おろしにんにく ▲しょうゆ しお こしょう なたねあぶら ●ごまあぶら ▲チヂミ きゅうにゅう にんじん もやし チンゲンサイ ▲ぜんまい(水煮) つちしょうが しろすりごま おろしにんにく ●コチジャン ●さけ(酒) さとう ▲しょうゆ しお こしょう ●ごまあぶら なたねあぶら	こめ	70	黄	6月30日(火)	コッペパン1こ ぎゅうにゅう とうがんスープ	●コッペパン1こ ○ぎゅうにゅう ぶたにく にんじん とうがん ほししいたけ あおねぎ ●ポークスープ ▲しょうゆ なたねあぶら ▲にくだんご(ノンフライ) なたねあぶら かぼすかじゅう さとう ▲しょうゆ ●でんぶん ●ハム ●かいそうはるさめ にんじん とうもろこし むきえだまめ(大豆) ●ちゅうかドレッシング	1ぼん	1	赤
			15	10	赤						
			20	5	赤						
			10	30	赤						
6月29日(月)	ごはん きゅうにゅう トックイリキムチスニツ	○きゅうにゅう ▲トック にんじん たまねぎ あおねぎ ▲はくさいキムチ ●ポークスープ おろしにんにく ▲しょうゆ しお こしょう なたねあぶら ●ごまあぶら ▲チヂミ きゅうにゅう にんじん もやし チンゲンサイ ▲ぜんまい(水煮) つちしょうが しろすりごま おろしにんにく ●コチジャン ●さけ(酒) さとう ▲しょうゆ しお こしょう ●ごまあぶら なたねあぶら	こめ	70	黄	6月30日(火)	ごはん ぎゅうにゅう ぶたじゃが	○ぎゅうにゅう ▲ごまかなのつくだに	1ぼん	1	赤
			20	20	黄						
			20	50	赤						
			20	5	赤						

6月4・5・25日以外 しょうゆ	6月1日 つくねだんご(ノンフライ)	6月1・8・16・19・26・29日 けずりぶし	6月1日 ちくさやき	6月2日 チキンハンバーグ	6月4日 ニョッキ
脱脂加工大豆 小麦、食塩 大豆、アルコール (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで鶏肉を含む食品を製造	鶏肉、玉ねぎ タビオカでん粉 馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩 発酵調味料、香辛料 酵母エキス (鶏肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・小麦・牛肉・豚肉・オレンジ・桃・りんご・大豆・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	さば節 むろあじ節 いわしの煮干し (さば由来の原材料を含む)	卵、砂糖、玉ねぎ、にんじん 発酵調味料、しょうゆ 穀物酢、タビオカでん粉 ほうれん草、食塩 なたね油 (卵・小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで乳・えび・カニ・牛肉・鶏肉・豚肉・さば・りんご・ごまを含む食品を製造	鶏肉、玉ねぎ タビオカでん粉 馬鈴薯でん粉 とうもろこしでん粉 ポテトフレーク (鶏肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・小麦・牛肉・豚肉・オレンジ・桃・りんご・大豆・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	小麦粉 乾燥じゃがいも 食塩 加工でん粉 (小麦由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵を含む食品を製造
6月4・11・17・18・23・25日 チキンスープ	6月4日 ようなしゼリー	6月4日 こくとうだいず	6月5日 れんこんのはさみあげ	6月8日 とうにゅう	6月10日 しおこうじ
鶏骨抽出スープ (鶏肉由来の原材料を含む)	ぶどう糖果糖液糖 洋なし濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料	大豆、砂糖、米粉、小麦粉 とうもろこしでん粉、黒糖液 食用加工油脂、カラメル色素 膨張剤 (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・落花生・えび・カニ・鶏肉・イカ・鮭・くるみ・ごま・カシューナッツを含む食品を製造	れんこん、鶏肉、豚肉、玉ねぎ、食塩 こしょう、パン粉、とうもろこしでん粉 植物繊維、酵母エキス、加工でん粉 増粘剤(加工でん粉) (小麦・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・えび・牛肉・オレンジ・山芋・ゼラチン・ごまを含む食品を製造	大豆 (大豆由来の原材料を含む)	米こうじ 食塩 酒精
6月11日 こめこツイストマカロニ	6月11日 コーンフレーク	6月12日 テンメンジャン	6月12日 こなさんしょう	6月12日 ポークシュウマイ	
発芽玄米粉 白米粉 加工でん粉 増粘剤(アルギン酸エステル・増粘多糖類)	コーングリッツ、砂糖、麦芽エキス、食塩 ぶどう糖果糖液糖、ビタミンC 酸化防止剤(ビタミンE)、乳化剤 ナイアシン、鉄、酸味料、ビタミンB2 ビタミンB1、ビタミンA、ビタミンD (大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで小麦・ごまを含む食品を製造	味噌 砂糖 ごま油 なたね油 しょうゆ (小麦・大豆・ごま由来の原材料を含む)	山椒 陳皮 玉ねぎ、しょうが、豚肉 馬鈴薯でん粉、粒状大豆たん白、砂糖 食塩、ごま油、ほたてエキス 魚介エキス調味料、こしょう、小麦粉 (小麦・大豆・豚肉・ごま由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・えび・カニ・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造		
6月15日 のりのつくだに	6月16日 おきなわめん	6月16日 べにしょうが	6月16日 しょうちゅう	6月17日 とびうおのからあげ	6月17日 いちごゼリー
水あめ、砂糖、しょうゆ、海苔 みりん、煮干し、かつお カラメル色素、増粘多糖類 (小麦・大豆由来の原材料を含む)	小麦粉、食塩 なたね油、かんすい クチナン色素 (小麦由来の原材料を含む)	しょうが 梅 しそ 食塩	さつまいも 米麴	とびうお、馬鈴薯でん粉 食塩、こしょう ※同一ラインで小麦・えび・イカ・鮭・さばを含む食品を製造	果糖ぶどう糖液糖、麦芽糖、砂糖、いちご ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料 乳酸カルシウム、香料、紅糖色素 クエン酸鉄ナトリウム ※同一ラインで卵・乳・小麦を含む食品を製造
6月18日 とうもろこしクリーム	6月18日 ポークぎょうぎ	6月19日 とろろこんぶ	6月22日 さばのよしほし	6月23日 かんそうもずく	6月23日 こくとう
とうもろこし	キャベツ、玉ねぎ、にら、にんにく、しょうが 豚肉、豚脂、粒状大豆たん白、しょうゆ 馬鈴薯でん粉、ごま油、食塩、砂糖 たん白自己消化物、酵母エキス、こしょう、小麦粉 (小麦・大豆・豚肉・ごま由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・えび・カニ・鶏肉・ゼラチンを含む食品を製造	昆布 醸造酢 砂糖 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造	さば、しょうゆ みりん風調味料、魚しょう (小麦・大豆・さば由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・カニ・鶏肉・豚肉・イカ・鮭・りんご・ごまを含む食品を製造	おきなわもずく ※原料のもずくは、えび・カニが生息する海域で採取しています。	原料糖、糖蜜 黒糖 水酸化カルシウム
6月23日 むらさきいもチップス	6月24日 トック	6月24日 はくさいキムチ	6月24日 チヂミ	6月24日 ぜんまい(水煮)	6月24日 ぜんまい(水煮)
さつまいも 砂糖 米油	白米粉 食塩 加工でん粉 酒精	白菜、かつお節エキス ぶどう糖果糖液糖、食塩 昆布エキス、パプリカ 一味唐辛子、にんにく	キャベツ、にら ミックス粉(小麦粉・米粉・コーンスターチ・その他) 米油、天かす、イカ、たこ、かつおだし、増粘多糖類 (小麦・大豆・イカ由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・鶏肉・豚肉・さば・山芋を含む食品を製造	ぜんまい pH調整剤(クエン酸) ビタミンC 乳酸カルシウム	
6月25日 えきたいココア	6月26日 ごまかなのつくだに	6月26日 さかなすりみカツ	6月26日 さかなすりみカツ	6月26日 バジルペースト	6月26日 バジルペースト
果糖ぶどう糖液糖、砂糖 ココアパウダー、ぶどう糖 食塩、香料、大豆レシチン (大豆由来の原材料を含む)	水あめ、しらす干し、砂糖 食塩、醸造酢、寒天、酵母エキス ※本製品に使用するしらす干しは、えび・カニが混ざる漁法で採取しています。	キャベツ、たらすり身、にんじん、パン粉、玉ねぎ、小麦粉 小麦でん粉、大豆油、砂糖、みりん風調味料、食塩、こしょう (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・えび・カニ・豚肉・イカ・鮭・ごまを含む食品を製造	キャベツ、たらすり身、にんじん、パン粉、玉ねぎ、小麦粉 小麦でん粉、大豆油、砂糖、みりん風調味料、食塩、こしょう (小麦・大豆由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・えび・カニ・豚肉・イカ・鮭・ごまを含む食品を製造	バジル 大豆油、食塩 (大豆由来の原材料を含む)	バジル 大豆油、食塩 (大豆由来の原材料を含む)
6月29日 とりそばろ	6月29日 ほしがたかまぼこ	6月29日 すけそうたら、かぼちゃ 馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料 食塩、加工でん粉 ※同一ラインで小麦・大豆を含む食品を製造	6月30日 にくだんご(ノンフライ)	6月30日 にくだんご(ノンフライ)	6月30日 にくだんご(ノンフライ)
鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、鶏軟骨 大豆たん白、砂糖、酵母エキス 炭酸カルシウム (小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む)	ほしがたかまぼこ		豚肉、玉ねぎ、パン粉 タビオカでん粉、粒状大豆たん白 砂糖、食塩、白こしょう (小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む) ※同一ラインで卵・乳・牛肉・鶏肉・山芋・ごまを含む食品を製造		

給食の前には、必ず手を洗いましょう

上手な手洗い方法

- ① 手を水でぬらし、せっけんをつけ、てあてて泡立てる
- ② 手のひら、手のこゝろ、指の間、指先、手首を順に洗う
- ③ 水でしっかりと洗い流す
- ④ 清潔なハンカチやタオルでふく

出典：月刊「学校給食」2020年3月号