


台風に伴う献立変更

※アレルギー対応は★マークで表示、個数物是对応が不可能なため（代替食なし）で表示します。 代替食の提供なしを確認し家庭より弁当持参をお願いします。

対応は学校及び学校給食センターの処遇会議を経て対応が決まった児童・生徒へ行うものです。

日	曜日	こ ん だ て	主な材料と体内での働き				
			(あか) 血や肉・骨を作る	(きいろ) 働く力や体温となる	(みどり) 体の調子をととのえる	調味料	
9月1日	木		なかよしパン		なかよしパン (乳 小麦 大豆)		
			ソーキ汁	ぶたソーキ こんぶ		とうがん にんじん こまつ菜	かつおぶし マース しょうゆ
			★あつ焼きたまご (代替食なし)	★たまご 圧縮麩 (小麦 大豆)	あぶら	たまねぎ ほうれん草	しょうゆ みりん かつお節
			やさいのみそいため	とうふ ちきあぎ (大豆) 赤みそ おさかなソー (小麦 大豆)	油 三温糖 でん粉	きゃべつ ぴーまん なす えりんぎ しょうが	かつお節 甜面醬 醤油 にんにく
			ソフトチーズ	ソフトチーズ (乳)			

<調味料詳細>

濃・薄口しょうゆ (小麦・大豆) 白・赤・イナムドッチ用みそ (大豆) 酢 (小麦) 黒豆 (大豆) 青豆 (大豆) もやし (大豆) きな粉 (大豆) 油揚げ (大豆) ツナ (大豆) カステラかまぼこ (大豆・卵) ちきあぎ (大豆) マーガリン (乳・大豆) バター (乳) ジェノバペースト (乳) チーズ (乳) 脱脂粉乳 (乳) パン粉 (小麦・大豆) ケーキ粉 (小麦・乳・大豆) デミグラスソース (小麦粉・鶏肉) 甜面醬 (小麦・大豆) カレールウ (小麦・大豆・鶏肉・牛肉・りんご) オイスターソース (かきエキス・漁醤) ピーナツバター (ピーナッツ 大豆) ポロニアソーセージ (牛肉・豚肉・大豆)

チリミックス (小麦・砂糖・食塩・トマト・でん粉・チリペッパー・ガーリック・ポークエキス)

マヨネーズは卵抜のマヨネーズ使用 (大豆)

※海産物 (もずく・あさり・しらす・いか・のり等) えび・かにに共生しています。

※揚げ油 (大豆) は数回使用しています。

●食品衛生法に基づくアレルギー表示義務7品目及び、推奨20品目のアレルギーを記載しています。

表示義務7品目 ; 卵・乳・小麦粉・えび・かに・落花生・そば

推奨20品目 : あわび・いか・いくら・さけ・さば・鶏肉・ゼラチン・豚肉・牛肉・大豆・まつたけ・キウイフルーツ・オレンジ・バナナ・もも・やまいも・りんご・カッシュナッツ・くるみ・ごま

●今婦仁給食センターでは、卵・えび・かに・いか・あさり・落花生・アーモンド・カシューナッツ・バナナの対応を行っています。