令和6年11月献立表（アレルギー表示）

記入方法

① 食べられないメニューに、朱書きで×印をつけてください
② 代替食を持参する場合は、「代替食持参」の欄に〇印をつけてください
主食は代替食を記入する欄がないので、持参の場合は、「通信欄」にご記入ください
※ その他、気になる点や連絡事項がある場合は通信欄にご記入ください

酒々井町学校給食センター

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン 卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
1	金	ご飯	〇	鶏肉のごま味噌焼き										〇					〇						
				ほうれん草和風サラダ																	〇				
				酒々井味噌の呉汁														〇							
				ラフランスゼリー																					
4	月	振替休日																							
5	火	ご飯	〇	鯖味噌煮												〇		〇							
				キャベツの梅和え										〇											
				かぶのとろみ汁														〇							
				ウエハース		〇	〇	〇										〇							
6	水	ご飯	〇	根菜カレー				〇							中学校のみ			●			〇				
				のりマヨサラダ										〇				〇							
				カル鉄ヨーグルト			〇																	〇	
7	木	ご飯	〇	かに玉　甘酢あんかけ		〇		〇		〇				〇				〇	〇						
				豚肉と野菜の韓国風炒め										〇							〇				
				ワンタンスープ				〇											〇						
8	金	きなこ揚げパン A　小麦、乳、大豆×	〇	温野菜サラダ																					
				ドレッシング		〇	〇											〇			〇				
				トマトと卵のスープ		〇															〇				
				ヨーグルトレーズン			〇											〇							
11	月	ご飯	〇	鰯の梅煮				〇				〇		〇		〇		〇							
				大豆の磯煮														〇	〇						
				みぞれ汁														〇			〇				

↓裏面に続きます

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	通信欄
						アレルゲン																			
12	火	中華麺 A 小麦×	○	筍シューマイ				○										○							
				ナムル																					
				ピリ辛味噌ラーメンスープ																	○				
				ミルメークココア														○							
13	水	ご飯	○	ハンバーグ　トマトソース			○	○										○	○		○				
				ビーンズカルサラダ			○											○							
				ABCスープ				○													○				
14	木	ご飯	○	いか磯香天ぷら				○			○														
				天つゆ				○										○							
				ポン酢和え																					
				芋煮汁														○			○				
15	金	鮭菜飯 A さけ、ごま×	○	松風焼き				○						○				○	○						
				蓮根のきんぴら										○				○							
				けんちん汁														○	○						
				青のり小魚				○										○							
18	月	コッペパン A 小麦、乳×	○	じゃが芋とベーコンのグラタン			○	○										○	○		○				
				人参サラダ																					
				南瓜の米粉シチュー			○											○	○						
				ブルーベリージャム																					
19	火	ご飯	○	焼き栗コロッケ				○																	
				ソース																					
				ごぼうサラダ		○	○	○						○				○							
				わかめスープ										○							○				
				鶏そぼろ				○										○	○						
20	水	チキンライス A 鶏肉、大豆、豚肉×	○	オムレツ　デミソースかけ		○	○	○					○				○	○	○		○				
				キャベツとコーンのサラダ																					
				ドレッシング				○								○		○							
				ウインナーポトフ																	○				

↓２枚目に続きます

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食持参	アレルゲン																			通信欄
						卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	
21	木	麦ご飯	○	コーンシューマイ				○										○			○				
				海藻サラダ				○										○	○		○			○	
				麻婆豆腐				○						○				○	○		○				
22	金	ご飯	○	ハヤシソース			○	○					○				○	○	○		○				
				ブロッコリーサラダ				○						○				○							
				みかんゼリー																					
25	月	ご飯	○	鶏肉のマスタード焼き															○					○	
				ちくわ入りさっぱりサラダ																					
				酒々井味噌の豆乳豚汁														○			○				
				ちばにんじんゼリー																					
26	火	麦ご飯	○	鉄鍋餃子				○						○			○	○	○		○				
				チョレギサラダ										○											
				中華白玉スープ															○						
				りんごゼリー																				○	
27	水	ご飯	○	厚焼玉子		○		○								○		○							
				えのき茸の酢の物				○		○								○							
				すき焼き風煮														○			○				
28	木	ご飯	○	鶏のレモン煮															○						
				カル鉄サラダ			○														○				
				豆腐となめこの味噌汁														○							
29	金	スパゲティ ミートソース	○	鰺チーズパン粉焼き			○	○																	
				イタリアンサラダ																					
				ドレッシング				○										○	○		○			○	
		A　小麦、豚肉、大豆、鶏肉×		お米のタルト		○	○	○										○							

★この献立表は、使用している材料と業者からの成分表を基に作成しました。コンタミネーションについては、表示をしていません。
★その他、給食調理で使用する調味料、だし、添加物については、表示をしていません。
★材料の都合により食材料・献立を変更する場合があります。必要に応じて変更時にお知らせします。
★当日の急な対応変更は事故防止のため、原則お控えください。やむを得ない場合のみ連絡帳と電話の両方で連絡ください。

記入日	保護者確認サイン