

月	火	水	木	金
<b>17日</b> <b>麦ご飯</b> <b>マーボー豆腐</b> とうふ 80 ぶたミンチ 25 たまねぎ 45 にんじん 20 いら 5 つちしょうが 0.8 ほししいたけ 0.5 にんにく 0.03 あかみそ 4 まめみそ 2 小麦 テンメンジャン 3 トウバンジャン 0.1 みりん 1 こしょう 0.02 小麦 こいくちしょうゆ 1 さとう 0.8 なたねあぶら 0.2 でんぶん 1 みず 8 (乳)牛乳 1本	<b>18日</b> <b>(小麦・乳)ココアパン</b> <b>クラムチャウダー</b> あさりみずに 10 ベーコン 10 じゃがいも 30 たまねぎ 35 にんじん 5 マッシュルーム 10 しろワイン 1 ローリエ 0.02 乳 ぎゅうにゅう 20 ポークブイオン 5 乳・小麦 ホワイトベース 32 こしょう 0.03 しお 0.4 みず 40 (乳)牛乳 1本	<b>19日</b> <b>麦ご飯</b> <b>たまねぎの みそ汁</b> あぶらあげ 5 かんそうわかめ 0.3 たまねぎ 40 にんじん 5 えのきたけ 10 こまつな 10 みそ 10 けずりぶし 1.7 みず 100 りんごジュース 1本	<b>20日</b> <b>(小麦・乳)ブランパン</b> <b>ポークビーンズ</b> ぶたにく 20 だいずみずに 20 レンズまめ 10 じゃがいも 40 たまねぎ 40 マッシュルーム 10 ローリエ 0.02 ポークブイオン 10 こしょう 0.03 さとう 0.5 しお 0.1 小麦 うすくちしょうゆ 3 トマトケチャップ 11 なたねあぶら 0.2 みず 40 (乳)牛乳 1本	<b>21日</b> <b>麦ご飯</b> <b>豚肉の しょうが炒め</b> ぶたにく 25 たまねぎ 30 もやし 5 ピーマン 5 つちしょうが 0.7 みりん 1.4 小麦 うすくちしょうゆ 1.8 なたねあぶら 0.2 (乳)牛乳 1本

<b>24日</b> <b>減量麦ご飯</b> <b>わかめうどん</b> とりこ 20 あぶらあげ 5 かんそうわかめ 0.9 小麦 うどん 50 たまねぎ 30 にんじん 10 えのきたけ 10 あおねぎ 5 さとう 0.2 しお 0.1 小麦 うすくちしょうゆ 5 けずりぶし 1.7 みず 100 (乳)牛乳 1本	<b>25日</b> <b>(小麦・乳)パイナップ</b> <b>オニオンスープ</b> ベーコン 10 たまねぎ 40 キャベツ 30 パセリ 0.5 セロリー 1 ローストオニオン 10 ローリエ 0.01 やさいブイオン 15 しろワイン 1 こしょう 0.03 しお 0.5 小麦 うすくちしょうゆ 1.5 なたねあぶら 0.1 みず 85 (乳)牛乳 1本	<b>26日</b> <b>麦ご飯</b> <b>ビーフカレー☆</b> ぎゅうにく 20 レンズまめ 10 じゃがいも 40 たまねぎ 35 にんじん 10 ローリエ 0.02 プルーンピューレ 8 小麦 カレールウ 9 ウスターソース 1 なたねあぶら 0.2 みず 85 (乳)牛乳 1本	<b>27日</b> <b>(小麦・乳)コッペパン</b> <b>じゃがいもと ベーコンの煮物</b> ベーコン 15 やさいてん 20 じゃがいも 60 たまねぎ 45 にんじん 10 おさけ 1 しお 0.05 さとう 2 小麦 うすくちしょうゆ 3.2 けずりぶし 0.7 みず 40 (乳)牛乳 1本	<b>28日</b> <b>麦ご飯</b> <b>鶏肉の ケチャップ炒め</b> とりこ 20 キャベツ 30 ホールコーン 5 にんにく 0.02 こしょう 0.02 トマトケチャップ 5 トマトピューレ 1 しお 0.05 なたねあぶら 0.1 (乳)牛乳 1本
---	--	---	--	---

<b>31日</b> <b>麦ご飯</b> <b>もずくのみそ汁</b> とうふ 25 あぶらあげ 5 もずく 8 もやし 20 にんじん 5 あおねぎ 5 あかみそ 8 みそ 2 けずりぶし 1.7 みず 100 (乳)牛乳 1本	<b>たまねぎコロッケ</b> 小麦 たまねぎコロッケ (40g) 1コ なたねあぶら 6 <b>三色そばろ</b> ぶたミンチ 30 つちしょうが 0.1 さやいんげん 5 ホールコーン 10 にんじん 5 みりん 2.4 小麦 こいくちしょうゆ 2.4 さとう 0.8 (乳)牛乳 1本
---	---

## ~食物アレルギーについて~

食物アレルギーのある児童生徒も、給食時間を安心して過ごすことができるように、食物アレルギーの対応に取り組んでいます。

### 食物アレルギーとは？

食物アレルギーは好き嫌いとは違います。「食べない」のではなく、「食べられない」のです。原因となる食べ物を食べたり、触ったりすると体にさまざまな症状が出ます。皮膚がかゆくなったり、じんましんが出たりするほか、命にかかわる危険な状態になることもあります。食物アレルギーがない人もそのことを知っておいてください。もし、まわりに急に具合が悪くなったお友だちがいたら、すぐに先生に知らせましょう。



### 食物アレルギーの対応について

#### 除去食の対応

アレルギーの原因物質を除いて給食を作る除去食の対応を行っています。除去食は現在、「卵(魚卵はふくまない)・えび」を対象に実施しています。また、マヨネーズや調味料、加工食品などについても、卵を使っていない商品可能な限り使用しています。

くわしくは、学校または給食センターにお尋ねください。

#### 加工食品配合表の配布

給食に使用する加工食品の配合表を作成しています。加工食品配合表を希望される方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表配布申請書」をセンターへ提出してください。

※除去食を申し込まない人でも希望することができます。

加工食品配合表(例)

使用日	食品名	使用量	原材料	コタミネーション
10日	コロッケ	1コ 40g	じゃがいも 玉ねぎ 砂糖 醤油(小麦・大豆) パン粉(小麦)	卵、乳、牛肉 りんご、ごま
10日	かまぼこ	3g	魚肉 ばれいしよでん粉 砂糖 発酵調味料	小麦