

令和1年9月

献立表(アレルギー)



TEL:098-875-1291

沖縄カトリック小学校

1.予定献立表(アレルギー詳細)は、食品衛生法に定められている27品目を表示しています。

オードイフ

表示義務 7品目	表示の推奨 20品目
卵 乳 小麦 ソバ 落花生 エビ カニ	アワビ イカ イクラ オレンジ キウイ 牛肉 クルミ サケ サバ 大豆 鶏肉 パナナ 豚肉 マツタケ モモ 山芋 リンゴ ゼラチン カシューナッツ ゴマ

※海藻類(モズク・アーサ・シラス)は収穫の際、エビ、カニが混ざる漁法で採取されていることから、「エビ、カニ」が混入することがあります。

※アサリには、カニが共生しています。

※鶏がらには、微量に鶏卵が含まれるため卵の表示をしています。

※揚げ油に使用する油は、3回程度 同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。)

※食品を製造する際に、原材料として使用していないにも関わらず、同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品の

アレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります。

これらについては記載しておりません。詳細については株式会社オードイフまでお問合せ下さい。

日付	こんだて	食材名	調味料
2(月)	MILK 牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	さんまのみぞれ煮	さんまのみぞれ煮(小麦、大豆)	
	パパイア炒め イナムドゥチ	パパイア スライス、にんじん、ツナ、チキアギ、にら、なたね油 豚ロース、しいたけ、こんにゃく、黄色カマボコ、薬ねぎ、かつお節	しょうゆ(小麦、大豆)、シママース 白みそ(大豆)、甘口白みそ(大豆)
3(火)	MILK 牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	ハヤシライス	牛肉、たまねぎ、グリーンピース、にんじん、小麦粉、無塩バター(乳)、とりがらだし(卵、鶏肉)	赤ワイン、ハヤシソフ(小麦、牛肉、大豆)、ケチャップ、三温糖、シママース、ウスターソース(豚肉、大豆、りんご)
	彩り温サラダ	グリーンアスパラ、にんじん、もやし、きゅうり、黄ピーマン、とりささみちゃんく(鶏肉)	サウザンアイランドドレッシング
4(水)	果物	オレンジ	
	MILK 牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	魚の刺身焼き	さわら、すりごま、いりごま、ごま油(ごま)	しょうゆ(小麦、大豆)、料理酒、本みりん
5(木)	MILK 牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	鶏肉のカレーマヨ焼き	鶏もも肉、にんにく、なたね油、とりがらだし(卵、鶏肉)	カレー粉、ノンアレルギーカレーフレーク、ノンエッグマヨネーズ(大豆、りんご)、三温糖
	マカロニソテー	マカロニ(小麦)、たまねぎ、ベーコン(豚肉)、ピーマン、あお豆、なたね油	トマトダイス缶、シママース、こしょう、ケチャップ、おろしにんにく、パセリ
6(金)	MILK 牛乳	牛乳	
	麦ごはん	押し麦、精白米	
	ピピンパ	チャックロール、しいたけ、こまつな、もやし、にんじん、しょうが、なたね油、白ごま、ごま油(ごま)	おろしにんにく、本みりん、三温糖、赤みそ(大豆)、しょうゆ(小麦、大豆)、テンメンジャン(小麦、大豆、ごま)、トウバンジャン、シママース
	春巻	春巻(小麦、豚肉、大豆)、なたね油	
9(月)	MILK 牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	チキン南蛮	鶏もも肉、小麦粉、ピクルスグリーン、粒入りマスタード、ポッカレモン	しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖(小麦)、三温糖、ノンエッグマヨネーズ(大豆、りんご)、シママース、こしょう
	ごぼうサラダ	ごぼう、きゅうり、にんじん、水菜、スイートコーン、焼き竹輪、	ごまドレッシング(ごま、小麦、大豆)
10(火)	MILK 牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	いわしのトマト煮	いわしのトマト煮	
	アスパラソテー	グリーンアスパラ、たまねぎ、エリンギ、しめじ、スイートコーン、赤ピーマン、ウイナーソーセージ(豚肉)、なたね油	しょうゆ(小麦、大豆)、おろしにんにく、シママース、こしょう
11(水)	MILK 牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	八宝菜	鶏もも肉、にんにく、しょうが、やりいか、うずらの卵(卵)、にんじん、たけのこ、はくさい、こまつな、ごま油(ごま)、なたね油、かたくり粉	料理酒、しょうゆ(小麦、大豆)、オリーブオイル、大豆、魚介類、三温糖、シママース、チキンブイオン
	メンチカツ	メンチカツ(小麦、豚肉、鶏肉、大豆)、なたね油	
12(木)	MILK 牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	あじごマフライ	あじごマフライ(小麦、大豆、ごま)、なたね油	
	ひき肉としらたきのどり辛炒め	しらたき、豚ひき肉、パクチョイ、赤ピーマン、しょうゆ(小麦、大豆)、なたね油、ごま油(ごま)	料理酒、三温糖、シママース、本みりん、豆ばん醬
13(金)	MILK 牛乳	牛乳	
	麦ごはん	押し麦、精白米	
	うきぎ製ハンバーグ	ハンバーグ(鶏肉、豚肉、大豆)、なたね油	ケチャップ
	ブロッコリーソテー	ブロッコリー、キャベツ、スイートコーン、にんじん、ベーコン(豚肉)、なたね油	シママース、しょうゆ(小麦、大豆)、こしょう
お月見汁	白玉餅だんご、小松菜、にんじん、えのきたけ、うす揚げ(大豆)、かつお節	シママース、三温糖、しょうゆ(小麦、大豆)、ポークブイオン(鶏肉、豚肉)	

令和1年9月

献立表(アレルギー)



TEL:098-875-1291

沖縄カトリック小学校

1.予定献立表(アレルギー詳細)は、食品衛生法に定められている27品目を表示しています。

株式会社オーティフ

表示義務 7品目	表示の推奨 20品目
卵 乳 小麦 ソバ 落花生 エビ カニ	アワビ イカ イクラ オレンジ キウイ 牛肉 クルミ サケ サバ 大豆 鶏肉 パナナ 豚肉 マツタケ モモ 山芋 リンゴ ゼラチン カシューナッツ ゴマ

※海藻類(モズク・アーサ・シラス)は収穫の際、エビ、カニが混ざる漁法で採取されていることから、「エビ、カニ」が混入することがあります。

※アサリには、カニが共生しています。

※鶏がらには、微量に鶏卵が含まれるため卵の表示をしています。

※揚げ油に使用する油は、3回程度 同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。)

※食品を製造する際に、原材料として使用していないにも関わらず、同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品の

アレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります。

これらについては記載しておりません。詳細については株式会社オーティフまでお問合せ下さい。

日付	こんだて	食材名	調味料
17(火)	牛乳	牛乳	
	なすとトマトのスパゲッティ	スパゲティ(小麦)、豚ひき肉、牛ひき肉、大豆の葉(大豆)、なす、たまねぎ、にんじん、にんにく、しょうが、ピーマン、セロリ、チーズパウダー(乳)	料理酒、しょうゆ(小麦、大豆)、ケチャップ、トマトダイス缶、トマトピューレ、マイルドソース(小麦、鶏肉)、ウスターソース(大豆、りんご)、シママース、イタリアンドレッシング
	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー、キャベツ、とりささみチヤンク(鶏肉)、スイートコーン、鶏パプリカ	
	マチュドニア	フルーツカクテル(黄桃、洋ナシ、ぶどう、パイナップル、さくらんぼ、みかん缶、パイナップル、レモン果汁、サイダー)	
18(水)	牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	アーサの厚焼き玉子	アーサ入り厚焼きたまご(鶏卵、小麦、大豆)	
	もやしのコンビーフハッシュ炒め	もやし、にんじん、にら、ピーマン、赤ピーマン、コンビーフハッシュ(牛肉)、なたね油	シママース、しょうゆ(小麦、大豆)、こしょう
19(木)	牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	鶏肉の柚子味噌焼き	鶏もも肉、かつお節	白みそ(大豆)、ゆず(果皮)、三温糖、おろししょうが
	ひじき炒め	豚ばら肉、ひじき、にんじん、糸こんにゃく、あお豆、キャベツ、チキアギ、もやし、なたね油、かつお節	三温糖、しょうゆ(小麦、大豆)、本みりん、料理酒
20(金)	牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米、栗煮、さつまいも	シママース
	さんまの甘露煮	さんまの甘露煮(小麦、大豆)	
	きのこの味噌汁	えのきたけ、しめじ、しいたけ、大根、パクチョイ、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
24(火)	牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	さばごま味噌煮	さばごま味噌煮(さば、大豆、ごま)	
	もみじ炒め	にんじん、黄ピーマン、赤ピーマン、ひじき、絹さや、ベーコン(豚肉)、なたね油	シママース、しょうゆ(小麦、大豆)、こしょう、ポークブイオン(鶏肉、豚肉)
25(水)	牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	家常豆腐(ジュアジャンドウフ)	豚肉、厚揚げ(大豆)、たまねぎ、にんじん、ピーマン、しいたけ、たけのこ、さくらげ、長ねぎ、しょうが、にんにく、ごま油(ごま)、かたくり粉、とりがらだし(卵、鶏)	しょうゆ(小麦、大豆)、トウバンジャン、赤みそ(大豆)、三温糖
	黄花香(ホアンホワタン)	鶏卵(卵)、チンゲンサイ、えのきたけ、ねぎ、かたくり粉、とりがらだし(卵、鶏肉)	シママース、三温糖、こしょう、チキンブイオン(鶏肉)
26(木)	牛乳	牛乳	
	さびご飯	精白米、もちさび	
	カレーライス	豚肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ひよこまめ、小麦粉、無塩バター(乳)、なたね油	しょうゆ(小麦、大豆)、赤ワイン、おろしにんにく、カレー粉、ポークブイオン(鶏肉、豚肉)、マイルドカレーフレーク(小麦、卵、乳、大豆、豚肉、りんご)、カレールウディナー(小麦、乳、パナナ、大豆、りんご、牛肉)、ウスターソース(大豆、りんご)
	フルーツヨーグルト	みかん缶、黄桃、パイナップル、ヨーグルト(乳)	
27(金)	牛乳	牛乳	
	クワジュージー	精白米、三枚肉(豚肉)、白かまぼこ、ごぼう、にんじん、しいたけ、ひじき、葉ねぎ、かつお節、なたね油	しょうゆ(小麦、大豆)、料理酒、シママース、本みりん
	サバの塩焼き	さば、なたね油	シママース
	沖縄風みそ汁	大根、にんじん、レタス、沖縄豆腐(大豆)、チョップドラントポーク(豚肉、鶏肉)、かつお節	白みそ(大豆)
シークワーサーゼリー	シークワーサーゼリー		

食材産地一覧表

令和 1年 9月

※出荷状況、天候等により変更する場合もございます。

食品名	産地	食品名	産地
精白米	香川、大分	パパイヤ	沖縄
もちぎび	ベトナム	にんじん	北海道、青森、茨城、千葉、長崎 他
押し麦	国産	にら	宮崎、熊本、高知、大分、福岡
雑穀米	国産	ねぎ	九州
		玉ねぎ	佐賀、長崎、北海道 他
牛乳	沖縄、熊本	グリーンピース	ニュージーランド
鶏卵	沖縄	アスパラガス	チリ
うずら卵	愛知、静岡	白菜	長崎 他
豚肉	ロシア、カナダ、スペイン、沖縄	もやし	沖縄
鶏肉	ブラジル	きゅうり	沖縄、宮崎、熊本、佐賀 他
鶏肉	ニュージーランド、オーストラリア	黄ピーマン	オランダ、韓国、ニュージーランド
		からしな	沖縄
さんま	青森、岩手、北海道、台湾	にんにく	青森
さわら	沖縄	ピーマン	沖縄、佐賀、茨城、宮崎、熊本
あさり	中国	あお豆	台湾
いわし	青森、北海道、千葉	キャベツ	群馬 他
いか	東シナ海、長崎	コーン	ベトナム
アジ	ニュージーランド	しょうが	熊本、長崎、高知
きびなご	長崎、九州	葉だいこん	中国
さば	ノルウェー	じゃがいも	北海道、長崎
		小松菜	九州
オレンジ	オーストラリア	えのきたけ	沖縄、福岡
洋梨	南アフリカ	冬瓜	沖縄
パイナップル	フィリピン	赤パプリカ	オランダ、韓国、ニュージーランド
黄桃	南アフリカ	エリンギ	沖縄、福岡
梨	熊本、佐賀	レタス	沖縄 他
みかん	佐賀、長崎、熊本 他	長ネギ	群馬、茨城、栃木、埼玉
椎茸	九州、中国	なす	沖縄、福岡、熊本、佐賀、大分
かつお節	鹿児島	たけのこ	九州
アーサー	沖縄	ブロッコリー	エクアドル
ひじき	韓国	ヤングコーン	タイ
絹さや	グアテマラ	れんこん	中国
きくらげ	中国	ゴーヤー	沖縄
チンゲン菜	九州	セロリ	アメリカ
水菜	茨城、沖縄、福岡	さつまいも	茨城、千葉、鹿児島 他
ごぼう	台湾	しめじ	沖縄、福岡
おくら	中国	ゴーヤー	沖縄
パクチョイ	沖縄	大根	北海道、青森
いんげん	タイ		