

令和 7 年度 3 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)



★3月分よりアレルギー表示項目に、「そら豆」が追加になりました。

※○印または由来する食品を記載しています。調味料欄、備考欄、注意事項も併せてご確認ください。

日 曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	そら豆	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳														
2 月	中華めん			○	▲																▲麵工場では、【そば】も製造しています。	
	みそラーメンスープ			焼き豚 みそラーメンスープ			焼き豚 みそラーメンスープ			豚肉 焼き豚(豚肉) みそラーメンスープ (鶏肉)				なると (すけそうたら、 いとよりだい)						大豆油 とりがらスープ 中華スープ みそ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																			
	焼きぎょうざ			○				○			豚肉 鶏肉											
	もやし中華炒め								ごま油		豚肉 鶏肉 ハム (豚肉)				もやし						中華スープ しょうゆ	
3 火	ごはん																					
	五目ちらし寿司の具	鰯糸玉子					枝豆 鰯糸玉子							きはだまぐろ	たけのこ					大豆油 だし汁 しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																			
	かますの米粉お茶フライ													かます						大豆油	かますを、緑茶を混ぜ合わせたバター液に漬けたあと、米粉で衣付けをして揚げます。	
	すまし汁						あらははんべん 豆腐							あらははんべん (すけそうたら)			あらははんべん (やまいも)			しょうゆ だし汁	紅白のあらははんべんが入ったすまし汁です。	
ひなあられ														トマト						野菜パウダーを使用したひなあられです。		
4 水	ごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	鶏肉のかりんとがらめ			小麦粉						鶏肉										大豆油 しょうゆ	塩とこしょうで下味を付けた鶏肉を、小麦粉と片栗粉を付けて揚げ、しょうゆ、砂糖、酒、みりんで作ったたれで和えまします。	
	茎わかめのきんぴら									豚肉	▲さつま揚げ (えび、かに)			さつま揚げ (たら、いとより、えそ)						大豆油 だし汁 しょうゆ	▲さつま揚げの魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。	
	さといものみそ汁						油揚げ 豆腐										さといも			だし汁 みそ		
5 木	ごはん																					
	豚丼の具									豚肉				かつおだし (かつお節、かつお節エキ ス、かつおエキス)						大豆油 しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																			
	根っこ野菜のごまキムチ汁			白菜キムチ			豆腐 白菜キムチ	ごま 練りごま		鶏肉				白菜キムチ (さば、かつお節エキス)			さといも	白菜キムチ (りんご)		大豆油 だし汁 みそ		
	いちごプリン																	いちご			卵・乳・大豆不使用のいちごプリンに、いちごソースがかかっています。	
6 金	横割り丸型パン		○	○																		
	ハムカツ			○			○			豚肉										大豆油		
	ぎゅうにゅう		○																			
	ツナと野菜のソテー													きはだまぐろ	もやし					コンソメ しょうゆ		
	ピーンズポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							鶏肉										大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック ベシヤメルソース		
9 月	ごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	さわらの酢しょうが揚げ													さわら						大豆油 しょうゆ	片栗粉を付けたさわらを揚げ、酢、しょうゆ、砂糖、みりん、しょうがで作ったたれをかけます。	
	ひじきの炒め煮									鶏肉				焼きちくわ (すけそうたら、いとより だい、きんときだい、 さんま)	たけのこ				大豆油 だし汁 しょうゆ			
	豚汁						油揚げ 豆腐			豚肉							さといも			大豆油 だし汁 みそ		

日 曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	そら豆	やまいち さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考	
							大豆 大豆製品	豆乳														
17	赤飯																					
	ごま塩								ごま												1食用のごま塩です。各自赤飯にかけて食べます。	
	ぎゅうにゅう		○																			
	鶏の塩から揚げ				小麦粉																大豆油	にんにく、しょうが、塩麩に漬け込んだ鶏肉を、小麦粉と片栗粉を付けて揚げます。
	キャベツのごま昆布和え				塩昆布			塩昆布		ごま												キャベツとにんじんを、塩昆布としょうゆ、ごまで和えます。
火	かきたま汁	鶏卵					豆腐							かまぼこ (すけそうたら、えそ、 ぐち)							だし汁 しょうゆ	
	お祝いクレープ						○	○														いちご いちごクリームといちごソースが入った、米粉生地のカレープです。
	黒糖入り角型食パン		○	○																		黒糖が練り込まれた食パンです。
18	ぎゅうにゅう		○																			
	ラザニア		牛乳 チーズ	デミグラスソース ぎょうざの皮			デミグラスソース			豚肉 デミグラスソース (鶏肉、豚肉)					トマト デミグラスソース (トマト)						大豆油 赤ワイン ケチャップ デミグラスソース (赤ワイン) ベシヤメルソース	紙カップにミートソースを入れ、その上にぎょうざの皮とホワイトソースを重ねて、チーズをのせて焼きます。
	キャベツとコーンのソテー									ハム (豚肉)												
	チキンとポテトのスープ									鶏肉												大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ
水																						

【アレルギー献立表についての注意事項】必ずお読みください。

- 貝：貝全般について表示します。
- 魚：魚全般について表示します。
- 野菜：トマト、もやし、きゅうり、セロリー、**たけのこ**、**山菜**について表示します。
- 果物：果物全般について表示します。

・よく使用する調味料類については、下記の表の原材料を使用しています。これらの食品については、各項目への○印の表示はしていません。使用の際は、調味料類欄に記入してありますのでご確認ください。

だし汁	さば節、いわし節 かつお節、むろ節(あじ) まぐろ	とりがらスープ	鶏肉	しょうゆ	小麦、大豆	赤ワイン・白ワイン	ぶどう	ベシヤメルソース	乳、小麦、大豆 ほたてエキスパウダー
ブイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	エブリカレールウ	小麦、大豆
パイタン	大豆、鶏肉、豚肉	スープストック	大豆、鶏肉、豚肉、トマト セロリー、ぶどう	ケチャップ トマトピューレ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ﾘｰｽ	大豆、トマト、りんご、ぶどう	ハイグレードカレールウ	乳、小麦、大豆 豚肉、トマト ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉、豚肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	クッキングトマトソー ス	豚肉、トマト	ウスターソース	トマト、りんご	ハヤシフレーク	小麦、大豆 トマト

- ・いくらは、学校給食では基本的に使用しませんので、チェックの項目に入っていません。もし使用する場合は備考欄に記載します。
- ・給食センターでは、油は大豆油を使用しています。
- ・揚げ油は、使用後はろ過し、足りない分は次回継ぎ足して使用しています。汚れ具合を見て廃油にしています。次の揚げ物も、同じ油を使用しますので、重度のアレルギーの方は、前回の揚げ物の内容にご確認ください。
- ・麺類は、そばが原材料には入りませんが、同じ工場ですばを使用した製品を製造しています。麺類はそばが混入する可能性もあるので、重度のそばアレルギーの方は避けてください。
- ・パンや麺類は、たまごが原材料には入りませんが、製造工場ではたまごを使用した製品を製造しています。
- ・魚介エキスが調味料や加工食品に含まれているものもあります。詳しくはお問い合わせください。
- ・この献立表は、食品の原材料として使用しているアレルギー物質のみ記載してあります。(食品の製造過程で使用されているアレルギー物質については、特に記載していません。)
- ・給食センターでは、現在、除去食等の提供はしていません。すべての食材を同じ調理場内で取り扱っていますので、重度のアレルギーの方はご注意ください。
- ・アレルギー物質が原材料に入らなくても、同じ工場アレルギー物質を含む製品を製造している場合があります。献立表には特に記載していませんので、重度のアレルギーの方は、お問い合わせください。
- ・この献立表は、コンタミ(※)については特に表示していません。
※コンタミ:コンタミネーションの略で、原材料には使用していないが、食物アレルギーとなる食材が、意図せず、ごく微量に混入してしまうこと。
- ・練り製品に使用している魚肉すり身は、時期や原料事情により魚種が変わる可能性があります。

★ 詳しくは南学校給食センター (0550-78-6689) までお問い合わせください。

