

令和7年度 1月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

★6月分より、令和7年度アレルギー調査の結果に基づいて記載しています。表示食品が変更している部分がありますので、ご確認ください。

（変更点：たけのこ、山菜→追加、なす→表示なし）

※○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	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													
8 木	ごはん																				
	ぎゅうにゅう	○																			
	赤魚の西京焼き		○				○							赤魚							
	お煮しめ						厚揚げ					▲こんぶ (えび、かに)								大豆油 しょうゆ だし汁	▲こんぶは、えび、かにが付着する漬法で採取しています。
	お雑煮									鶏肉				かまぼこ(すけそうたら)	かまぼこ(トマト)					大豆油 しょうゆ だし汁	
9 金	マーガリン入りねじり型パン	○	○																		マーガリンが練り込まれたねじり型のパンです。
	ぎゅうにゅう	○																			
	ハンバーグバーベキューソース						ハンバーグ			ハンバーグ (鶏肉、豚肉)					ハンバーグ (トマト)		りんご レモン		しょうゆ 白ワイン	焼いたハンバーグの上に、にんにく、りんご、レモン、しょうゆなどの調味料で作ったソースをかけます。	
	ツナとキャベツのソテー													きはだまぐろ					しょうゆ		
	カルボナーダ (アルゼンチンの具だくさんスープ)	パター								豚肉 ベーコン(豚肉)					トマト				白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	豚肉やベーコン、大麦、野菜などが入った、トマト味の具だくさんスープです。	
13 火	ごはん																				
	ぎゅうにゅう	○																			
	麻婆豆腐						豆腐 赤だしみそ		ごま油	豚肉				赤だしみそ(かつおだし)	たけのこ					大豆油 みぞ しょうゆ 中華スープ	
	チャプチエ								ねぎ油		ハム(豚肉)					もやし				しょうゆ 中華スープ	
	お米のムース	○	○					○													米粉を使用したムースです。
14 水	黒糖入り角型食パン	○	○																		
	ぎゅうにゅう	○																			
	コーヒーぎゅうにゅうの素						コーヒー														
	ミートオムレツ	○	○	○				○		鶏肉、豚肉											
	ペンネナポリタン			マカロニ						ウインナー(豚肉)					トマト				トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース コンソメ		
	白菜のスープ									鶏肉									大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ		

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 大豆製品 豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
15 木	ごはん																		
	ぎゅうにゅう	○																	
	さばのみそ煮					○							さば						
	和風ソテー												▲さつま揚げ (えび、かに)					大豆油 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。
	豚汁						豆腐		豚肉									大豆油 だし汁 みそ	
16 金	メロンパン【小学校】	○	○	○			○												小学校のみメロンパンです。
	揚げパン【中学校】		○	○														大豆油	中学校のみ揚げパンです。ロールパンを揚げて、きび砂糖をまします。
	ぎゅうにゅう	○																	
	イタリアンサラダ			ドレッシング		ドレッシング (ココナッツ)	ドレッシング		ドレッシング (鶏肉、豚肉)				ドレッシング (魚醤、かつお)				ドレッシング (りんご、ぶどう)		野菜をイタリアンドレッシングで和えます。
	クリームシチュー		牛乳、 脱脂粉乳 生クリーム						鶏肉									大豆油 白ワイン ベシャメルソース コンソメ	
19 月	いちごゼリー																いちご		
	中華めん			○	▲														▲麺工場では、【そば】も製造しています。
	しょうゆラーメンスープ			焼き豚			焼き豚 ねぎ油		豚肉 焼き豚(豚肉)				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 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう	○																	
	ナムル			ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング (鶏肉、豚肉)			ドレッシング (魚醤、かつお)	もやし						野菜をナムルドレッシングで和えます。
20 火	手作りマーラーカオ	ホットケーキ ミックス 牛乳	ホットケーキミックス				ホットケーキミックス		ホットケーキミックス (豚肉=豚脂)									大豆油 しょうゆ	ホットケーキミックスに、牛乳、サラダ油、黒砂糖、しょうゆを混ぜて煮した中華風の蒸しパンです。
	ごはん																		
	ぎゅうにゅう	○																	
	ヤンニヨムチキン						コチュジャン		鶏肉									大豆油 ケチャップ	
	五目ビーフン			オイスターソース			オイスターソース	ごま油	ハム(豚肉)		オイスターソース (かき)							しょうゆ 中華スープ	
21 水	中華コーンスープ	鶏卵					ねぎ油											中華スープ テンダント しょうゆ	
	玄米入り山型食パン	○	○																玄米フリングが練り込まれた食パンです。
	ぎゅうにゅう	○																	
	ワインナーと野菜のソテー								ワインナー(豚肉)									しょうゆ	
	ミートボールのトマトシチュー	ミートボール	ミートボール 生クリーム	ミートボール デミグラスソース			ミートボール デミグラスソース (鶏肉、豚肉)						デミグラスソース (トマト)				大豆油 ベシャメルソース スープストック ケチャップ トマトピューレ 赤ワイン ブイヨン デミグラスソース (赤ワイン) 中濃ソース		
	チョコクレープ	○	○	○	ココアパウダー カカオ		○		豚肉=ゼラチン										チョコクリームが入ったクレープです。

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 大豆製品	豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
22 木	ごはん																			
	ひじきそぼろごはんの具						ひきわり大豆			豚肉					たけのこ				大豆油 だし汁 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう	○					まぐろメンチ												大豆油 しょうゆ	揚げたまごメンチに、砂糖、しょうゆ、みりんなどで作ったたれをかけます。
	たれまぐろメンチ			まぐろメンチ										まぐろメンチ (ほたてエキス)	まぐろメンチ (びんながまぐろ)					
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチのもと								キムチのもと (トマト)	さといも	キムチのもと (りんご)	だし汁 みそ		
23 金	わかめごはん										▲わかめ (えび、かに)									▲わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。
	ぎゅうにゅう	○								鶏肉										
	鶏のから揚げ			小麦粉															しょうゆ 大豆油	
	にんじんしりしり	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子								きはだまぐろ 炒り玉子(かつお節エキス) かつおだし(かつお節、かつお節エキス かつおエキス)					
	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ								もやし			みそ だし汁		
26 月	ごはん																			
	ぎゅうにゅう	○					○			鶏肉、豚肉										
	焼きようざ		○				白菜キムチ			豚肉									白菜キムチ (りんご)	大豆油
	豚キムチ			白菜キムチ																
	春雨スープ						豆腐 ねぎ油								なると(すけそそうたら、いとよりだい)	もやし			中華スープ テンダ しおゆ	
27 火	ごはん																			
	ぎゅうにゅう	○																		
	さばの塩焼き														さば					
	おかかたくあん														かつお節					
	すいとん汁			すいとん						鶏肉									大豆油 だし汁 みそ	鶏肉や油揚げ、野菜、小麦粉で作ったすいとんが入ったみそ味の汁物です。
28 水	角型食パン	○	○																	
	みかんジャム																			
	ぎゅうにゅう	○					○			豚肉=豚脂										
	かぼちゃコロッケ	○	○																	
	コールスローサラダ	ドレッシング					ドレッシング									ドレッシング (レモン)			大豆油	野菜をコールスロードレッシングで和えます。
29 木	ポトフ									鶏肉 カクテルワインナー (鶏肉、豚肉=豚脂)									大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
	ごはん									豚肉										
	ごてんぱこめこカレー														こめこカレールウ (トマト)			赤ワイン	ごてんぱこシヒカリの米粉で作ったカレールウを使用します。	
	緑茶									ベーコン(豚肉)										
	野菜ソテー																			
	豆乳プリンタルト						○	○												米粉と豆乳を使用した、プリン風味のタルトです。

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 大豆製品	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
							豆乳												
30 金	ロールパン		○	○															
	いちごジャム															いちご			
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のノルウェー風								鶏肉								大豆油 ウスター・ソース ケチャップ しょうゆ		揚げた鶏肉を、ソースやケチャップなどで作ったたれとからめます。
	粉ふき芋																		
	大根のミルクスープ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							ベーコン(豚肉)							大豆油 白ワイン ブイヨン コンソメ		

【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	ペシャメルソース	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	エブリィカレールウ	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		グラス付 中濃ソース	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す。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注意ください。

・麺類は、そばが原材料には入ませんが、同じ工場でそ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おります。(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おりません。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、同じ工場で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ことがあります。

★ 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。

