

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月	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、かにが付着する漁法 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	
木曜日																				
9月	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 (アルゼンチンの臭たくさんスープ)		バター							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、トマト味の臭たくさんスープです。
金曜日																				
13日	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 みそ しょうゆ 中華スープ	
	チャプチェ						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。
火曜日																				
14日	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	
水曜日	白菜のスープ									鶏肉									大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	

[illegible]

[illegible]

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												
30	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、ソースやケッチャップなどで作ったたれとからめます。
	粉ふき芋																			
金	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	ベシャメルソース	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	エブリイカレールウ	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 中濃ｽｰｽ	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注意ください。
- ・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스가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。

