

令和 7 年度 11 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。

[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												
19	山型食パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	デミグラスハンバーグ		バター	デミグラスソース			ハンバーグデミグラスソース		ハンバーグ(鶏肉、豚肉)デミグラスソース(鶏肉、豚肉)					ハンバーグ(トマト)デミグラスソース(トマト)				ケチャップウスターソース赤ワインデミグラスソース(赤ワイン)	ハンバーグの上に、デミグラスソース、ケチャップ、ウスターソース、バターなどで作ったたれをかけます。	
	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(魚類、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。	
	ビーンズポタージュ		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 ベシャメルソース	
水																				
20	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばのみそ煮						○							さば						
	野菜のごま和え							ごま							もやし				しょうゆ	野菜を、すりごま、いりごま、しょうゆ、砂糖で和えます。
	秋のすまし汁						豆腐							もみじかまぼこ、いちようかまぼこ(すけそうたら)かつおだし汁(かつお節、かつおエキス、まぐろエキス)				しょうゆ	もみじといちようの形をしたかまぼこが入ったすまし汁です。だし汁がいつもと違い、かつおと昆布でとっただし汁を使います。	
木	りんごゼリー																りんご			
21	黒糖入りロールパン		○	○																黒糖が練りこまれたロールパンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	かにクリームコロッケ	○	○	○			○			豚肉	えびかに オキアミ			すけそうたら					大豆油	かに、かに黒味かまぼこ、たまねぎなどが入ったクリームコロッケです。
	枝豆とコーンのソテー						枝豆			ウインナー(豚肉)									大豆油 しょうゆ	
	チキンと野菜のスープ									鶏肉									大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ	
金																				
25	さんまめし																			
	さくらごはん			○			○								かつお節エキス					しょうゆ味のごはんです。
	さんまのしょうが煮			○			○							さんま						さくらごはんの上に、さんまのしょうが煮をのせて揚げ、セルフでさんまめしにして食べます。
	ぎゅうにゅう		○																	
	荳わかめのきんぴら									鶏肉	▲さつまあげ(えび、かに)			さつま揚げ(たら、いとより、えそ)					大豆油 しょうゆ だし汁	▲さつま揚げは、えび、かにを食べている魚を使用しています。
火	具だくさんみそ汁						豆腐								さといも				だし汁 みそ	
26	角型食パン		○	○																
	メイプルジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ミートオムレツ	○	○	○			○			鶏肉 豚肉										
	パンネのソテー			マカロニ						ベーコン(豚肉)									コンソメ しょうゆ	
水	白菜と肉団子のスープ	肉団子	肉団子	肉団子			肉団子			肉団子(鶏肉)									大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	
27	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	八宝菜	うずら卵								豚肉		いか			たけのこ				大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	
	ポークシュウマイ			○						豚肉										
	中華サラダ			ドレッシング			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(かき)	ドレッシング(かつお、まぐろ、魚類)	もやし					野菜を中華ごまドレッシングで和えます。
木																				

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												
28	ごはん																			
	ごてんばこめこハヤシ					ハヤシルウ (ココア)				豚肉					ハヤシルウ(トマト) トマト				ケチャップ	御殿場コシヒカリの米粉を使ったハヤシルウを使用します。
	緑茶																			
	キャベツのソテー									ベーコン(豚肉)										
金	さつまいもと栗のタルト					栗		○												米粉と豆乳で作ったタルト生地に、さつまいもと栗のペーストがのっています。

【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 ぼ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

- ・いくらほ、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、同じ工場です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。

