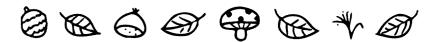
## 令和 7 年度 11 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★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)

※〇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。



В	ひみだは田米9の艮画	10 C 110 +34		9 0 094N19	ו אוויד אוויד		大豆		51 × /CC			l								
曜日	こんだて	90	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆大豆大豆製品	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
	ごはん																			
;	ぎゅうにゅう		0																	
4 i	酢鶏									鶏肉					たけのこ				大豆油 しょうゆ 中華スープ ケチャップ チンタン 中華スープ しょうゆ	
:	わかめスープ						豆腐 ねぎ油							かまぼこ (すけそうたら、えそ、ぐち)					チンタン 中華スープ	
	マンゴープリン	0	0			ココナッツ	0							, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			マンゴー		しようゆ	
火																				
_	黒糖入り角型食パン		0	0																黒糖が練りこまれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		0																	
	まぐろメンチカツ			0			0						ほたてエキス	びんながまぐろ					大豆油	
5	ハムと野菜のソテー									ハム(豚肉)									しょうゆ	
	ポトフ									鶏肉 カクテルウインナー (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	
水																			しようゆ	
	ごはん																			
-	ぎゅうにゅう		0																	
-	かつおツナ入り厚焼き玉子	0		0			0							かつお かつおだし かつお節						かつおツナが入った厚焼き玉子です。
	厚揚げと大根のそぼろ煮						厚揚げ			鶏肉				かつお節					しょうゆ	
	白菜とえのきのみそ汁						油揚げ			Ar.									しょうゆ 大豆油 だし汁 みそ だし汁	
木	日来こんのとののでで						/A3617												だし汁	
	ナン		0	0																
																			大豆油 "	
	ドライカレー		粉チーズ							豚肉							りんご		大豆油 エブリィカレールウ ハイグレードカレールウ ケチャップ 中速ソース 赤ワイン しょうゆ	
7	ぎゅうにゅう		0																	
	かみかみポテト						大豆 枝豆				▲かたくちいわし (えび、かに)			かたくちいわし					大豆油 しょうゆ	▲かたくちいわしは、いわし以外の海産物(えび、かにを含む)が混じる漁法で採取しています。 さつまいもとでんぶんを付けた大豆を掲げ、焼いたかたくちいわし、茹でた枝豆と一緒に甘じよっぱいたれで和えます。
	野菜スープ									鶏肉					もやし				大豆油 ブイヨン スープストック しょうゆ	一緒に甘じょっぱいたれで和えます。
金																				
	うどん			0	<b>A</b>															▲麺工場では【そば】も製造しています。
;	きのこうどんつゆ						油揚げ			豚肉				かまぼこ (すけそうたら、えそ、ぐち)		さといも			大豆油 しょうゆ だし汁	
10	ぎゅうにゅう		0																isus	
-	鶏肉のお茶パン粉焼き			パン粉			マヨネーズ パン粉			鶏肉							マヨネーズ (レモン)			鶏肉にノンエッグマヨネーズとせん茶、/ ン粉、塩、こしょうを混ぜて焼きます。
-	和風ソテー													かつお節	もやし				大豆油	
月																				

日 こんだて	g	D <del>y</del>	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 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
ごはん																				▲たいかんごみこけ いわしじめの海産
											A # 11 # 7 10 m =			****			***********			▲ちりめんじゃこは、いわし以外の海産 物(えび、かにを含む)が混じる漁法で採 取しています。
手作り水かけ菜ふり	かけ			水かけ菜ふりかけ			水かけ葉ふりかけ		ごま		▲ちりめんじゃこ (えび、かに)			ちりめんじゃこ (かたくちいわし)			ゆかりふりかけ (梅)			ちりめんじゃこ、水かけ菜ふりかけ、ゆかりふりかけ、ごまを炒め合わせます。
11 ぎゅうにゅう			0																	
県産かつおとじゃがいものごまみ									ごま					かつお					大豆油 みそ	じゃがいもと片栗粉を付けたかつおを握 げ、砂糖、みそ、ごまで作ったたれで和 ます。
<u> </u>		din .					豆腐												みそ 	ます。
火 県産抹茶入り玄米まん		-																	しようか	静岡県産の玄米の生地に静岡県産の抹 茶を練り込み、粒あんを包んだまんじゅう です。
ごはん																				्र -
ぎゅうにゅう			0																	
12 鶏肉と大豆のチリソ							大豆			鶏肉									大豆油 ケチャップ コンソメ	
チャプチェ	^								ごま油	ハム(豚肉)									コンソメ しょうゆ 中華スープ	
中華スープ							ねぎ油		- 子畑	/\ <u>A</u> (					もやし				中華スープ チンタン 中華スープ しょうゆ	
							142 湘												しょうゆ	
水 ごはん																				
ゴテンパポーク丼の										豚肉									大豆油 だし汁 しょうゆ	
13 <b>ぎゅうにゅう</b>	*									189-274									しょうゆ	
野菜の塩ダレ和え			0						ごま ごま油						もやし				しょうゆ	野菜をごま、ごま油、塩、しょうゆ、昆布 だしで和えます。
大根のみそ汁							豆腐油揚げ		ごま油						570	さといも			だし汁 みそ	だしで和えます。
木							油揚げ									CEVIO			<u>みそ</u>	
ロールパン			0	0																
県産みかんジャム																	みかん			
14 ぎゅうにゅう			0																	
秋野菜のシチュー		勝生	牛乳 税脂粉乳 ジリーム							鶏肉									大豆油 ペシャメルソース 白ワイン コンソメ	
ベーコンと野菜のソ	テー									ベーコン(豚肉)									しょうゆ	
金 フルーツのゼリー和	え																りんご パイン 黄槐 ぶどうゼリー (ぶどう)			りんご、パイン、黄桃とぶどうゼリーを和えます。
ごはん																	(かとり)			
ガパオライスの具				オイスターソース			ひきわり大豆 オイスターソース		ごま油	鶏肉			オイスターソース(かき)						しょうゆ	ひき肉とひきわり大豆、野菜をパジル、ス イスターソース、しょうゆ、豆板番などで 炒めたタイ料理です。セルフでごはんの 上にのせて食べます。
17 ぎゅうにゅう			0																	
焼きぎょうざ				0			0			豚肉 <b>鶏</b> 肉										
フォースープ										豚肉					もやし				大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
月			***************************************																しようゆ	
ごはん																				
ぎゅうにゅう			0																	
揚げ出し豆腐のあん	かけ			揚げ出し豆腐			揚げ出し豆腐							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	
18 にんじんしりしり	炒りた	まご		炒りたまご			炒りたまご							かつおだし (かつお節、かつお節エキス、 かつおエキス) きはだまぐろ 参りたまこ (かつお節エキス) かつお節エキス) かつおエキス)						
さつまいものみそ汁			***************************************				油揚げ			鶏肉				»· ンのナイヘ)					大豆油 だし汁 みそ	
火 丹那のミルククレー	プ 0	)	0	0			0			豚肉=ゼラチン										

曜日	こんだて	ØD	乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 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
			0	0			人立製品			IFFS										
l	<b>ぎ</b> ゅうにゅう		0																	
   <sub>19</sub>   デ	デミグラスハンバーグ		パター	デミグラスソース			ハンパーグ デミグラスソース			ハンパーグ (鶏肉、豚肉) デミグラスソース (鶏肉、豚肉)					ハンパーグ (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)	ハンパーグの上に、デミグラスソース、ケ チャップ、ウスターソース、パターなどで 作ったたれをかけます。
1	 (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 (魚番、かつお)			ドレッシング (りんご、ぶどう)		( <b>क</b> .)19)	野菜をイタリアンドレッシングで和えま す。
*********	<b>ニ</b> ーンズポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム			(11) )))				第 <b>内</b>				(M. El. 202)			(9702, 32)		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																			ペシャメルソース	
	 ごはん																			
ļ	<b>ぎゅうにゅう</b>		0																	
	sばのみそ煮						0							さば						
20	が 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。
**********	火のすまし汁						豆腐							もみじかまぼこ、いちょうかまぼ 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	もみじといちょ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
木り	)んごゼリー													<u>ロエイベ、まくウエイ</u> ベ)			りんご			す。 
黒			0	0																黒糖が練りこまれたロールパンです。
8	ぎゅうにゅう		0																	
かか	いにクリームコロッケ	0	0	0			0			豚肉	えび かに オキアミ			すけそうたら					大豆油	かに、かに風味かまぽこ、たまねぎなど が入ったクリームコロッケです。
21	せい はっぱい はっぱい はっぱい はっぱい はっぱい はっぱい はっぱい はっぱ						枝豆			ウインナー(豚肉)	オキアミ								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																			しょうゆ	
	 ざんまめし																			
ļ	さくらごはん			0			0							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			0			0							さんま						さくらごはんの上に、さんまのしょうが煮 をのせて混ぜ、セルフでさんまめしにして
	これなのしなりの 無 ぎゅうにゅう		0											2.00						食べます。
l										***	▲さつまあげ			さつま揚げ					大豆油	▲さつま揚げは、えび、かにを食べてい
ļ	<b>些わかめのきんぴら</b>									鶏肉	(えび、かに)			(たら、いとより、えそ)					大豆油 しょうゆ だし汁 だし汁	る黒を使用しています。
	だくさんみそ汁						豆腐									さといも			だし汁 みそ	
	自型食パン ノイブル・シャ か		0	0																
	くイプルジャム fu うにゅう		0																	
	ぎゅうにゅう ミートオムレツ									強肉 豚肉										
	ミートオムレッ ペンネのソテー	0	0	マカロニ			0			豚肉   ベーコン(豚肉)									コンソメ	
				マカロニ															コンソメ しょうゆ 大豆油	
水白	3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	
7	ごはん																			
<b>1</b>	ぎゅうにゅう		0																	
27 /\		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	ペークシュウマイ			0						豚肉										
ф	草サラダ			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、魚番)	もやし					野菜を中華ごまドレッシングで和えます。
木																				

В	こんだて	ศล	乳	小主	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	В	<b>A</b>	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	=田(土)以来古	備考
曜日	Croic C	מפ	乳製品	小麦	210	ナッツ類	大豆 大豆製品	豆乳	Ca	豚肉	かに	たこ	貝	魚	<b>野米</b>	さといも	未初	<b>キ</b> シッドール	調味料類	順5
	ごはん							5 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8												
	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。
28	緑茶																			
	キャベツのソテー									ベーコン(豚肉)										
	さつまいもと栗のタルト					栗		0												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。
金																				

## 【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、各項目への〇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	אעעב	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	クラス付 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。

