令和 7 年度 10 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。



B						大豆				⇒7 ₹	(.) (1)				₩ ±1.+				
こんだて 曜日	ØD.	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
角型食パン		0	0			7 1 2 7 1 5 1													
りんごジャム																りんご			
1 ぎゅうにゅう		0																	
焼きボロニアソーセージ									鶏肉 豚肉										
ツナとキャベツのソテー													きはだまぐろ					しょうゆ	
水 秋味シチュー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム					***************************************		鶏肉									大豆油 白ワイン ペシャメルソース コンソメ	
ごはん																			
ぎゅうにゅう		0																	
ハンバーグのカレーソースがけ						ハンパーグ			ハンパーゲ (鶏 肉、豚肉)					ハンパーグ (トマト)				大豆油 エプリィカレールウ コンソメ ケチャップ 中濃ソース しょうゆ	ハンパーグの上に、たまねぎ、マッシュ ルームなどが入ったカレーソースをかけ ます。
粉ふき芋																			
白菜のスープ									鴺肉									大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ	
木																			
ごはん																			
ぎゅうにゅう		0																	
3 鶏肉とねぎの甘辛炒め			小麦粉						鶏肉									しょうゆ 大豆油	小麦粉、片栗粉を付けて揚げた鶏肉と、 炒めたねぎを甘じょっぱいたれでからめます。
おかかたくあん								ごま油					かつお節			たくあん(梅)			
芋の子汁						油揚げ 豆腐									さといも			だし汁 みそ	
金 十五夜ゼリー																オレンジ みかん ブルーベリー			ブルーベリーゼリーの中に、月に見立て たみかんゼリーが入っています。
ごはん																370 113			
ぎゅうにゅう		0																	
下肉と厚揚げのピリ辛炒め			白菜キムチ			厚揚げ 白菜キムチ			豚肉				白菜キムチ (さば、かつお節エキス)	もやし		白菜キムチ (りんご)		大豆油 しょうゆ みそ 中華スープ	
ワンタンスープ			焼き豚 肉入りワンタン			焼き豚 肉入りワンタン			焼き豚(豚肉) 肉入りワンタン (豚肉)					たけのこ				パイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
杏仁豆腐		0																	
月																			
ごはん																			
ぎゅうにゅう		0																	
7 厚焼き玉子	0		0			0							かつおだし						
筑前煮									鶏肉				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 しょうゆ だし汁	
どさんこ汁		パター																だし汁 みそ	じゃがいも、とうもろこし、バターなどが 入った、みそ味の汁物です。
火																			

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	おいまか さいろち	果物	キシリトール	調味料類	備考
角型食	はパン		0	0			,													
ブルー	-ベリージャム																ブルーベリー			
8 きゅう	うにゅう		0																	
レモン	ノ風味のかじきカツ	0		0			0							くろかじき			レモン		大豆油	
ペンネ	の豆乳クリームソース		粉チーズ	マカロニ				豆乳		ペーコン(豚肉)									ペシャメルソース 白ワイン	
水ミネス	ストローネ									鶏肉					ト <u>ム</u> ト				白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
ごはん	υ																			
	うにゅう		0																	
9 マーボ				テンメンジャン			ひきわり大豆 豆腐 テンメンジャン		ごま油	豚肉					たけのこ				大豆油 みそ しょうゆ パイタン	
コーン	ソシュウマイ	***************************************		0			0			豚肉=豚脂				すけそうたら						
もやし	/の中華炒め								ごま油	ハム(豚肉)					もやし				中華スープ しょうゆ	
木																				
	- ドッグ																			
	別りロールパン		0	0																
・ウイケラ	(ンナーの チャップソースがけ									ウインナー (豚肉)									ケチャップ ウスターソース 赤ワイン	ウインナーの上に、ケチャップ、ウスター ソース、赤ワインなどで作ったたれをかけます。 各自、パンにはさんで食べます。
10 ぎゅう	うにゅう		0																	
	_{ソュポテト}		パター 生クリーム 牛乳																	
	ノスープ		牛乳							鶏肉									大豆油 白ワイン コンソメ ブイヨン しょうゆ	
	-プフルーツゼリー									A							グレープフルーツ		ブイヨン しょうゆ	
ごはん																				
	ソカレー		脱脂粉乳				チャツネ			鶏肉							りんご チャツネ(りんご、 レモン、レーズン)		大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中濃ソース エブリイカレールウ ハイグレールウ しょうゆ	
ぎゅう	うにゅう		0																	
りっち	らゃんのサラダ			塩昆布 ドレッシング			塩昆布 ドレッシング			ドレッシング (鶏肉、豚肉)				ドレッシング (かつお、魚番)	きゅうり		ドレッシング (りんご、梅)			野菜と塩昆布をドレッシングで和えます。
ピーチ	チゼリー																棋			
火																				
ごはん	υ																			
鶏たま	まそぼろ	炒り玉子		炒り玉子			枝豆 炒り玉子			鶏肉				炒り玉子 (かつお節エキス)					大豆油 しょうゆ	
15 ぎゅう	うにゅう		0																	
	5ゃコロッケ		0	0			0			豚肉=豚脂									大豆油	
野菜の	Dみそ汁						豆腐 油揚げ												みそ だし汁	
水								1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1												
ごはん	υ																			
ぎゅう	うにゅう		0																	
16 焼きさ	さばのねぎみそがけ													ੇ ਫ਼ਿੰ					しょうゆ みそ	焼いたさばに根深ねぎ、しょうゆ、しょう が、みそなどで作ったみそだれをかけま す。
れんこ	こんのきんぴら								ごま ごま油	鶏肉	▲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 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。
かきた	きま汁	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	
木																				

曜日	こんだて	90	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
₹-	ーガリン入りロールパン 【小学校】		0	0																小学校のみマーガリン入りロールパンです。 マーガリンが練り込まれたパンです。
হ _ে	ナモン揚げパン【中学校】		0	o															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、シナモンをまぶしま す。
17 ਤੋਂ	ゆうにゅう		0																	
***************************************	ークビーンズ						大豆			豚肉					나 マト				大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ クッキングトマトソース しょうゆ	
ウ・	インナーと野菜のソテー									ウインナー(豚肉)					もやし				しょうゆ	
金ア	セロラミルクゼリー						0	0									アセロラ			アセロラゼリーの上に豆乳ゼリーがのっ ています。
こ	はん																			
*	ゆうにゅう		0																	
20 š	びなごフライ			0										きびなご ▲魚卵					大豆油	▲きびなごには、魚卵が含まれている場合があります。
120	肉じゃが									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	▲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。
根	っこ野菜のごまみそ汁						豆腐		ごま 練りごま	鶏肉									大豆油 だし汁 みそ	
月					***************************************															
	はん																			
	ゆうにゅう		0																	
	岡おでん						がんもどき つくね			鶏肉 つくね(鶏肉、 豚肉=豚脂)	▲昆布 (えび、かに)			黒はんべん(さば、いわし) ちくわ(すけそうたら、 いとよりだい) だし粉 (さば節、かたくちいわし)		さといも つくね (さといも)			大豆油 とりがらスープ だし汁 しょうゆ	▲里布は、えび、かにが付着する漁法で 採取しています。
/J\/	松菜とコーンの和え物													(CISA) (N12(30-170)					大豆油しょうゆ	野菜を油、砂糖、しょうゆで和えます。
お	茶プリン							0											Carry	
火																				
	型食パン		0	0																
	ちごジャム																いちご			
22	ゆうにゅう		0																	
^න ්	ナオムレツ	0		0			0							めばちまぐろ			りんご		1-4	
€'	やしのガーリックソテー									ペーコン(豚肉)					もやし				大豆油 しょうゆ コンソメ	
水き	のこスープ		牛乳 生クリーム							強肉									大豆油 白ワイン ブイヨン ペシャメルソース スープストック	
こ	はん																			
л· 23	ヤシライスソース		生クリーム	<i>デ</i> ミグラスソース			デミグラスソース			豚肉 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 トマトピューレ コンソメ ハヤシフレーク デミグラスソース (赤ワイン) ウスターソース まワイン しょうゆ	
₹	ゆうにゅう		0																	
	ーコンと野菜のソテー									ベーコン(豚肉)									しょうゆ	
	作りりんごカスタードパイ	カスタード クリーム	パイシート カスタード クリーム	パイシート			パイシート カスタードクリーム										りんご			パイシートにカスタードクリームとりんご のシロップ渡をのせて焼きます。
木																				
	華めん			0	A															▲麺工場では、【そば】も製造しています。
	ゃんぽんスープ		ちゃんぽん スープ	焼き豚 ちゃんぽんスープ			焼き豚 ちゃんぽんスープ		ごま油	豚肉 焼き豚(豚肉) ちゃんぽんスープ (鶏肉、豚肉)	▲かまぼこ (えび、かに)	いか	かまぼこ (あさり)	かまぼこ(いとよりだい、 すけそうたら、ぐち、 まぐろ、かつお)	もやし かまぼこ(トマト)				大豆油 しょうゆ	▲かまぼこの魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。
27 ಕ	ゅうにゅう		0																	
春	巻き			0			0			豚肉									大豆油	
ت ا	んにゃくサラダ	ドレッシング		ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング						きゅうり		ドレッシング (みかん)			こんにゃく、野菜をごまドレッシングで和 えます。
月																				

曜日	i hit- (90	乳乳乳製品	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						XIII													
	ぎゅうにゅう		0																	
28	チキごぼう						枝豆			鶏肉									大豆油 しょうゆ	加熱した枝豆と、片栗粉を付けて揚げた 鶏肉・ごぼうを、しょうゆ、砂糖、酒、みり んで作ったたれで和えます。
	大根のゆかり和え																ゆかりふりかけ (梅)			野菜をゆかりふりかけと塩で和えます。
	ピリ辛みそ汁						油揚げ キムチのもと								もやし 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	
火																				黒糖が練り込まれた食パンです。
	黒糖入り角型食パン		0	0																
	ぎゅうにゅう		0																	かぽちゃ型ハンパーグの上に、にんにく、
29	かぼちゃ型ハンバーグ						ハンパーゲ			ハンパーグ (鶏肉、豚肉)					ハンパーグ (トマト)		りんご レモン		しょうゆ 白ワイン	かぼちゃ型ハンパーグの上に、にんにく、 すりおろしりんご、しょうゆ、レモン汁など で作ったたれをかけます。
29	マカロニのソテー			マカロニ						ベーコン(豚肉)									コンソメ しょうゆ	
	野菜のスープ									驀肉					もやし				大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ	
水	ハロウィンデザート		-				0	0												パンプキンバパロアの上に絞った豆乳ク リームがのったデザートです。
	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		0																	
30	黒はんぺんフライ	0	0	0			0							いわし、すけそうたら					大豆油	
	野菜のおかか炒め									ハム(豚肉)				かつお節	もやし				大豆油	
	親子煮	鶏卵					高野豆腐			鶏肉				なると(すけそうたら、 いとよりだい)	たけのこ				大豆油 しょうゆ だし汁	
木																				
	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		0																	住いたえげに しょうゆ 砂葉 酢 デェケ
31									ごま					さば					しょうゆ	焼いたさばに、しょうゆ、砂糖、酢、ごまな どで作ったたれをかけます。
	煮びたし						油揚げ							かつお節					しょうゆ だし汁	
	秋の豚汁						豆腐			豚肉									大豆油 だし汁 みそ	
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	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	エプリィカレールウ	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 魚番パウダー、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。

