

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)

※○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												
1	角型食パン		○	○																
	りんごジャム																りんご			
	ぎゅうにゅう		○																	
	焼きポロニアソーセージ									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 ベシャメルソース コンソメ	
2	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハンバーグのカレーソースがけ						ハンバーグ			ハンバーグ (鶏肉、豚肉)					ハンバーグ (トマト)				大豆油 エブリイカレールウ コンソメ ケチャップ 中濃ソース しょうゆ	ハンバーグの上に、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									鶏肉									大豆油 白ワイン スープストック フィヨン しょうゆ	
木																				
3	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	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。
6	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	豚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				バイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	杏仁豆腐		○																	
月																				
7	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	厚焼き玉子	○		○			○							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		バター																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																				

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	角型食パン		○	○																	
	ブルーベリージャム																ブルーベリー				
	ぎゅうにゅう		○																		
	レモン風味のかじきカツ	○		○			○							くろかじき			レモン		大豆油		
	パンネの豆乳クリームソース		粉チーズ	マカロニ				豆乳		ベーコン(豚肉)									ベシヤメルソース 白ワイン		
水	ミネストローネ									鶏肉					セロリー トマト				白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ		
9	ごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	マーボー大根			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 バイタン		
	コーンシュウマイ			○			○			豚肉＝豚脂				すけそうたら							
	もやし中華炒め								ごま油	ハム(豚肉)					もやし				中華スープ しょうゆ		
木																					
10	ホットドッグ																				
	・背割りロールパン		○	○																	
	・ウインナーの ケチャップソースかけ									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。	
	ぎゅうにゅう		○																		
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																		
金	チキンスープ									鶏肉									大豆油 白ワイン コンソメ ブイヨン しょうゆ		
	グレープフルーツゼリー																グレープフルーツ				
14	ごはん																				
	チキンカレー		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 ハイグレードカレールウ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																		
	りっちゃんのサラダ			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、魚醤)	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	
	ピーチゼリー																桃				
火																					
15	ごはん																				
	鶏たまそぼろ	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		
	ぎゅうにゅう		○																		
	かぼちゃコロッケ		○	○			○			豚肉＝豚脂									大豆油		
水	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ												みそ だし汁		
16	ごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	焼きさばのねぎみそかけ													さば					しょうゆ みそ	焼いたさばに根茎ねぎ、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。	
	かきたま汁	鶏卵					豆腐							かまぼこ(すけそうたら、えそ、 ぐら)					だし汁 しょうゆ		
木																					

[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												
28	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	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																				
29	黒糖入り角型食パン		○	○																黒糖が練り込まれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃ型ハンバーグ						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	かぼちゃ型ハンバーグの上に、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。
	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									鶏肉					もやし				大豆油 白ワイン スープストック フイヨン しょうゆ	
水	ハロウィンデザート						○	○												パンプキン・ババロアの上に絞った豆乳クリームがのったデザートです。
30	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	黒はんぺんフライ	○	○	○			○							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																				
31	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	焼きさばのごま酢がけ								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○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	ベシヤメルソース	乳、小麦、大豆 ほたてエキスパウダー
フイヨン	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 中濃ｼｰｽ	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。

