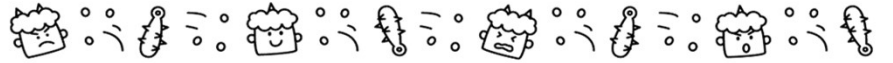


令和 7 年度 2 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★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												
2 月	ソフトめん			○	▲															▲麺工場では、【そば】も製造しています。
	ミートソース			デミグラスソース		ハヤシルウ (ココア)	デミグラスソース			豚肉 デミグラスソース (鶏肉、豚肉)					トマト デミグラスソース (トマト) ハヤシルウ (トマト)				赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシルレーク 中濃ソース スープストック デミグラスソース (赤ワイン)	
	ぎゅうにゅう		○																	
	コーンとほうれん草のソテー									ハム(豚肉)									しょうゆ コンソメ	
	手作り キャロットカップケーキ		牛乳 ホットケーキ ミックス	ホットケーキミックス			ホットケーキミックス			ホットケーキミックス (豚肉＝豚脂)									大豆油	ホットケーキミックスに、牛乳、にんじん ペースト、油、砂糖を混ぜて焼きます。
3 火	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	いわしのかば焼き								ごま										大豆油 しょうゆ	片栗粉を付けて揚げたいわしを、砂糖、 水あめ、しょうゆ、ごまなどで作ったたれ に漬け込みます。
	れんこんのきんぴら								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。
	大根のみそ汁						豆腐 油揚げ									さといも			だし汁 みそ	
4 水	福豆			○			○													黒糖の味がついた大豆が入っています。
	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	コーンシュウマイ			○			○			豚肉＝豚脂				すけそうたら						
	ホイコーロー			テンメンジャン			テンメンジャン コチュジャン			豚肉									大豆油 みそ しょうゆ 大豆油 テンダ 中華スープ しょうゆ	
5 木	中華スープ						ねぎ油			ベーコン(豚肉)					もやし					
	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	厚焼き玉子	○		○			○							かつおだし						
	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 しょうゆ 大豆油 だし汁 みそ	▲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。
6 金	みそちゃんこ汁						豆腐			鶏肉										
	マーガリン入りロールパン		○	○																マーガリンが練り込まれたロールパンで す。
	ぎゅうにゅう		○																	
	チキンパルミジャーナ		粉チーズ	パン粉			パン粉 マヨネーズ			鶏肉					トマト		マヨネーズ (レモン)		トマトピューレ 中濃ソース スープストック	パン粉やノンエッグマヨネーズ、粉チーズ などの調味料で下味した鶏肉を焼き、玉 ねぎ、トマト、中濃ソース、トマトピューレ などの調味料を加えて作ったソースをか けたオーストラリアの料理です。
	マカロニのソテー			マカロニ															コンソメ しょうゆ 大豆油 フィヨン スープストック しょうゆ	
	豆とハムのスープ									ハム(豚肉)					セロリー					

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												
9 月	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	たらのみそマヨコーン焼き						マヨネーズ							すけそうたら			マヨネーズ (レモン)		白ワイン みそ	たらに、白ワイン、塩、こしょうで下味を し、とうもろこし、玉ねぎ、ノンエッグマヨ ネーズ、みそを混ぜた具をのせて焼きま す。
	カラフルひじき炒め			白菜キムチ			白菜キムチ			鶏肉				白菜キムチ (さば、かつお節)			白菜キムチ (りんご)		大豆油 しょうゆ	ひじきを鶏肉や春雨、野菜、白菜キムチ と一緒に炒めたものです。
	和風汁						豆腐 油揚げ			豚肉									大豆油 だし汁 しょうゆ	
10 火	ごはん																			
	冬野菜カレー		脱脂粉乳							鶏肉							りんご チャツネ (りんご、デーツ)		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	チャツネの成分が変更になりました。 デーツとはナツメヤシの果実です。
	ぎゅうにゅう		○																	
	カリカリ大豆						大豆												大豆油	水煮大豆に片栗粉を付けて揚げ、塩で味 付けをします。
	キャベツとコーンのソテー									ハム(豚肉)										
12 木	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	いかのチリソース											いか							大豆油 ケチャップ コンソメ	片栗粉を付けたいかを揚げ、しょうが、に んにく、ケチャップ、豆板醤などで作った ソースで和えます。
	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	
	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	
13 金	ねじり型パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハートハンバーグ						ハンバーグ		ごま	ハンバーグ (鶏肉、豚肉)					ハンバーグ (トマト)				しょうゆ	ハート型ハンバーグの上に、しょうゆ、砂 糖、みりん、ごまなどを使用して作った ソースをかけます。
	イタリアンサラダ									ドレッシング (鶏肉、豚肉)				ドレッシング (魚醤、かつお)			ドレッシング (ぶどう、みかん)			野菜をノンオイルのイタリアンドレッシン グで和えます。
	鶏肉と野菜のトマト煮		粉チーズ							鶏肉					セロリー トマト				トマトピューレ 赤ワイン フイヨン コンソメ 大豆油	
	チョコボンデーナツ	○	○	○		ココア	○													もちもちとした生地のだーナツにチョコ レートがかかっています。
16 月	中華めん			○	▲															▲麺工場では、【そば】も製造していま す。
	塩ラーメンスープ			塩ラーメンスープ			塩ラーメンスープ ねぎ油			豚肉 塩ラーメンスープ (鶏肉、豚肉)				なると (すけそうたら、いとよりだい) 塩ラーメンスープ (いわしエキス)	たけのこ 塩ラーメンスープ (たけのこ＝めんま粉 末)				大豆油 とりがらスープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	茎わかめ中華サラダ			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、魚醤)		もやし きゅうり					野菜と、茎わかめをノンオイルの中華ご まドレッシングで和えます。
	紫芋のごま団子		○				○		○										大豆油	
17 火	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	焼きさばのねぎみそがけ													さば					しょうゆ みそ	焼いたさばの上に、みそ、しょうゆ、しょう が、砂糖、根菜ねぎなどで作ったねぎみ そダレをかけます。
	つきこんにゃくの炒め煮								ごま油	鶏肉									大豆油 しょうゆ	
	けんちん汁						豆腐		ごま油							さといも			だし汁 しょうゆ	
	みかんゼリー																みかん			

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												
18	角型食パン		○	○																
	メイプルジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	うずら卵とウインナーの カレーソテー	うずら卵								ウインナー (豚肉)									しょうゆ 大豆油	
	魔法の豆サラダ														きゅうり				大豆油	豆と野菜を油、酢、塩、こしょうで和えます。
水	チキンとポテトのスープ									鶏肉									大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
19	ごはん																			
	鶏たまそぼろ	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子 枝豆			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		○																	
	県産抹茶入りコロッケ		○	○			○												大豆油	抹茶が練り込まれたコロッケです。
	根っこ野菜のごまみそ汁						豆腐		すりごま 練りごま										だし汁 みそ	
木																				
20	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ヤンニョムかつお						コチュジャン							かつお					大豆油 ケチャップ	片栗粉を付けて揚げたかつおと煮揚げしたじゃがいもを、にんにく、ケチャップ、砂糖、水あめ、コチュジャンを使用して作ったたれで和えます。
	チンゲンサイと ビーフンのソテー			オイスターソース			オイスターソース		ごま油	豚肉			オイスターソース (かき)						しょうゆ 中華スープ	
	リーフレタスと コーンの中華スープ	鶏卵							ごま油										中華スープ チンタン しょうゆ	
金																				
24	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	焼きつくね									鶏肉 豚肉＝豚脂				かつお節						
	和風サラダ			塩昆布 ドレッシング			塩昆布 ドレッシング		ごま	ドレッシング (鶏肉、豚肉)				かつお節 ドレッシング (かつお、魚骨)	もやし		ドレッシング (りんご、梅)		大豆油	野菜を塩昆布とごま、和風ドレッシングで和えます。
	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				しょうゆ だし汁	
火																				
25	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		○																	
	フィッシュ&チップス			たらフリッター			たらフリッター							たらフリッター(たら)					大豆油	たらフリッターとフライドポテトを揚げ、塩とこしょうで味付けしたニュージーランドの料理です。
	タルタルソース						○								きゅうり		レモン			1食用のノンエッグのタルタルソースです。フィッシュ&チップスにつけて食べます。
	野菜のソテー																		しょうゆ	
水	ウインナーと野菜のスープ									ウインナー (豚肉)									大豆油 ブイヨン スープストック しょうゆ	
	レモンゼリー																レモン			
26	ごはん																			
	ビビンバの具（肉炒め）			白菜キムチ			白菜キムチ			豚肉				白菜キムチ (さば、かつお節エキス)			白菜キムチ (りんご)		大豆油 しょうゆ みそ	
	ビビンバの具（ナムル）								ごま ごま油										しょうゆ	野菜を、酢、砂糖、しょうゆ、ごま油、ごまで和えます。
	ビビンバの具（錦糸玉子）	○					○													
	ぎゅうにゅう		○																	
木	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 しょうゆ	

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												
27	シナモン揚げパン 【小学校全学年】		○	○															大豆油	小学校のみ揚げパンです。ロールパンを揚げて、きび砂糖とシナモンをまぶします。
	りんごチップ入りロールパン 【小学校5・6年&中学校】		○	○													りんご			小学校5・6年と中学校に付きます。（小学校5・6年生は揚げパンとりんごチップ入りロールパンの両方が付きます。） りんごチップが練り込まれたロールパンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ポークビーンズ						大豆			豚肉					トマト				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 キャベツのソテー									ウインナー （豚肉）					もやし				しょうゆ	
金	豆乳プリン						○	○												

【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
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 中濃ｿｰｽ	大豆、トマト、りんご、ぶどう	ハイレードカレールウ	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、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。もし使用の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。

