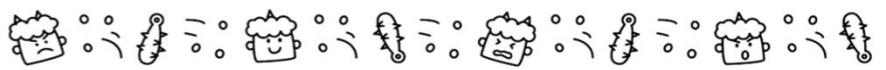


令和 7 年度 2 月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

★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 大豆製品	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
9月	ごはん ぎゅうにゅう たらのみそマヨコーン焼き カラフルひじき炒め 和風汁		○				マヨネーズ 白菜キムチ 豆腐油揚げ					すけそたら 白菜キムチ(さば、かつお節)			マヨネーズ(レモン) 白菜キムチ(りんご)		白ワインみそ 大豆油しょうゆ 大豆油だし汁しょうゆ	たらに、白ワイン、塩、こしょうで下味をし、どうもろこし、玉ねぎ、ノンエッグマヨネーズ、みそを混ぜた具のせて焼きます。 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。	
10月	ごはん 冬野菜カレー ぎゅうにゅう カリカリ大豆 キャベツとコーンのソテー		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ィガーリー・ル・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。
火	ごはん ぎゅうにゅう いかのチリソース もやしの中華炒め ワンタンスープ		○				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。	
12木	ごはん ぎゅうにゅう ハート型パン イタリアンサラダ 鶏肉と野菜のトマト煮 チョコポンドーナツ						焼き豚 肉入りワンタン		焼き豚 肉入りワンタン		ごま油	ハム(豚肉)			いか			大豆油 ケチャップ コンソメ 中華スープ しょうゆ バイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	片栗粉を付けていかを揚げ、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。
13金	ねじり型パン ぎゅうにゅう ハートハンバーグ イタリアンサラダ 鶏肉と野菜のトマト煮 チョコポンドーナツ	○	○								ハンバーグ	ハム(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。 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。
16月	中華めん 塩ラーメンスープ ぎゅうにゅう 茎わかめの中華サラダ 紫芋のごま団子			○	▲													大豆油 とりがらスープ しょうゆ	▲麺工場では、【そば】も製造しています。
17火	ごはん ぎゅうにゅう 焼きさばのねぎみそがけ つきこんにゃくの炒め煮 けんちん汁 みかんゼリー																	しょうゆ みそ 大豆油 しょうゆ だし汁 しょうゆ みかん	焼いたさばの上に、みそ、しょうゆ、しょうが、砂糖、根深ねぎなどで作ったねぎみそダレをかけます。

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 水	角型食パン		○	○																		
	メイプルジャム																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	うずら卵とワインナーの カレーソテー	うずら卵								ワインナー (豚肉)										しょうゆ 大豆油		
	魔法の豆サラダ																			大豆油	豆と野菜を油、酢、塩、こしょうで和えます。	
19 木	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		
	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	○						○												大豆油	抹茶が練り込まれたコロッケです。	
	県産抹茶入りコロッケ	○	○					豆腐		すりごま 練りごま									だし汁 みそ			
20 金	根っこ野菜のごまみそ汁																					
	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素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。	
	チングンサイと 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		
24 火	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 中華スープ チゲ しょうゆ			
	ごはん																					
	ぎゅうにゅう	○																				
	焼きつくね																					
	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	鶏肉 豚肉＝豚脂				かつお節					大豆油 しょうゆ だし汁	野菜を塩昆布とごま、和風ドレッシングで和えます。	
25 水	親子煮	鶏卵						高野豆腐		鶏肉					ドレッシング (かつお、魚醤)	もやし			ドレッシング (りんご、梅)			
	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て、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食用のソース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。	
26 木	野菜のソテー																			しょうゆ		
	ワインナーと野菜のスープ																			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			
	ごはん																					
	ピピンバの具（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	
26 木	ピピンバの具（ナムル）	○								ごま ごま油										しょうゆ		
	ピピンバの具（錦糸玉子）	○						○														
	ぎゅうにゅう	○																				
	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)				テンタン 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 金	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。)		
	ぎゅうにゅう		○																			りんごチップが練り込まれたロールパンです。
	ポークピーンズ						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		
	ワインナーと キャベツのソテー									ワインナー (豚肉)						もやし				しょうゆ		
	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、コントミ(※)について特に表示していません。

※コントミ:コント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ことがあります。

★ 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。

