

令和 4 年度 2 月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

★10月分より、アレルギー項目に「豚肉」が追加されました。

★6月分より、令和4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：豚肉、貝類⇒表示なし、オクラ、しめじ、キシリトール⇒追加）

※○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	魚	野菜 きのこ	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	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	いかのしょうが焼き			○			○					いか							
	おかかたくあん						たくあん		ごま油				かつお節						
	すき焼き風煮	鶏卵					焼き豆腐			豚肉			かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)	しめじ				大豆油 しょうゆ	
水																			
2	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	いわしの煮つけ			○			○						いわし						
	ひじき和え			しそ味ひじき			しそ味ひじき									しそ味ひじき(しその実)			野菜を、しそ味ひじきと塩で和えます。
	豚汁						豆腐			豚肉				ごぼう	さといも			大豆油 だし汁 みそ	
木	福豆			○			大豆 ○			豚骨エキス									砂糖や黒糖、青のりなどの味がついた大豆とえんどう豆が入っています。
3	背割りロールパン		○	○															
	焼きそば			焼きそば麺	▲焼きそば麺		焼きそば麺 焼きそばソース			豚肉 焼きそばソース (豚肉)			焼きそばソース(かつお節、かつおエキス、いわし節、むろ節)	もやし 焼きそばソース(トマト)		焼きそばソース(りんご)		大豆油 ウスターソース	▲麵工場では、【そば】も製造しています。
	ぎゅうにゅう		○																
	中華スープ						豆腐		ごま油				なると(すけそうたら、いとよりだい)					デンタン 中華スープ しょうゆ	
	いちごヨーグルト		○													いちご			
金																			
6	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉の天ぷら			○			○			鶏肉								大豆油	
	煮びたし						油揚げ						かつお節					しょうゆ だし汁	
	石狩汁												鮭		さといも			みそ だし汁	野菜、さといも、鮭などが入ったみそ味の汁物です。
月																			
7	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	ぶりの照り焼き			○			○						ぶり 魚醤(かたくちいわし)						
	にんじんしりしり	炒り玉子	バター	炒り玉子			炒り玉子						まぐろ 炒り玉子(かつお節エキス) かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)						にんじん、まぐろ、炒り玉子、グリーンピースをバターで炒め、塩こしょう、かつおだしで味付けます。
	豆腐とわかめの 具材たっぷりみそ汁						豆腐							しめじ				だし汁 みそ	
火	でこぼん															でこぼん			
8	山型食パン		○	○															
	キャラメルクリーム		○																
	ぎゅうにゅう		○																
	ベーコンチーズオムレツ	○	○				○			ベーコン(豚肉)									
	ジャーマンポテト									ウインナー(豚肉)									
水	チキンとキャベツのスープ									鶏肉								大豆油 フイヨン コンソメ 白ワイン	

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	魚	野菜 きのこ	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 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	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		白菜キムチ	豚肉 白菜キムチ(ゼラチン＝豚肉)			白菜キムチ(かつお節エキス、魚醤)	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	
	中華コーンスープ	鶏卵							ごま油									中華スープ チンタン しょうゆ	
	杏仁デザート		○			杏仁パウダー (あんずの種)	○												杏仁パウダー(あんずの種)が入った杏仁豆腐です。
10 金	りんごチップ入りロールパン		○	○												りんご			りんごチップが練りこまれたロールパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	あしたカツ			○			○			牛肉 豚肉								大豆油	
	御殿場ハムと野菜のソテー									ハム(豚肉)								大豆油 しょうゆ	
	シーフードチャウダー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							ベーコン(豚肉)	えび		まぐろ					大豆油 白ワイン スープストック ベシャメルソース ブイヨン	野菜やえび、ほたて、まぐろなどが入ったシーフードチャウダーです。
13 月	うどん			○	▲														▲麺工場では、【そば】も製造しています。
	うどんつゆ						油揚げ			鶏肉			なると(すけそうたら、いとよりだい)					大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																
	しらす入りかきあげ			○							▲しらす(甲殻類)		しらす					大豆油	▲しらすは、甲殻類等の混入の可能性があります。
	彩り和風ソテー									ハム(豚肉)			かつお節					大豆油	
	小魚入り芋けんぴ 【中学校のみ】										▲かたくちいわし(えび、かに)		かたくちいわし						▲かたくちいわしは、えび、かにを食べています。 中学校のみ、小魚入り芋けんぴが付き ます。芋けんぴとかたくちいわしが、一 食用の個袋に入っています。
14 火	さくらごはん			○			○						かつお節エキス						しょうゆ味のごはんです。
	ぎゅうにゅう		○																
	静岡おでん	うずら卵					がんも			鶏肉			黒はんぺん(さば、いわし) 豆ちくわ(すけそうたら、いとよりだい) だし粉(さば、煮干し)		さといも			大豆油 とりがらスープ だし汁 しょうゆ	
	野菜の塩だれ和え								ごま ごま油					もやし				しょうゆ	野菜を、しょうゆ、塩、昆布だし、ごま、ごま油で和えます。
	みかんクリーム大福						○	○		ゼラチン＝豚肉						オレンジ りんご みかん			みかん風味の大豆ホイップを、大福生地で包んであります。
15 水	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練りこまれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	白身魚のアーモンドフライ			○		アーモンド							ホキ					大豆油	
	パンネのソテー		粉チーズ	マカロニ						ベーコン(豚肉)				しめじ				コンソメ	
	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 コンソメ しょうゆ	
16 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	照り焼きハンバーグ						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	焼いたハンバーグに、しょうゆやごまで作ったタレをかけます。
	海藻サラダ			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(かつお節エキス)			ドレッシング(りんご、梅、レモン)			野菜と海藻を、青じそドレッシングで和えます。
	切り干し大根のクリーム煮		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							ベーコン(豚肉) 鶏肉								大豆油 白ワイン ベシャメルソース コンソメ	

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	魚	野菜きのこ	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											
17	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	太刀魚フライ			○									たちうお					大豆油	
	中濃ソース													トマトセロリー		りんご			一食用の中濃ソースです。
	つきこんにゃくの炒め煮								ごま油	豚肉								大豆油しょうゆ	
金	青のりボール汁						油揚げ青のりボール						青のりボール(すけそうたら)					だし汁みそ	青のりボール(青のりが入ったボール型練り製品)が入った、みそ味の汁物です。
20月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ビーフカレー		脱脂粉乳				チャツネ			牛肉						りんごチャツネ(りんご、レモン、レーズン)		大豆油コンソメ赤ワイン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		○																
	ツナと野菜のソテー												まぐろ	もやし				コンソメしょうゆ	
	いちごゼリー															いちご			
21火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	かつおと大豆の薬味ソース						大豆						かつお					大豆油しょうゆ	揚げたかつおと大豆を、根菜ねぎ、しょうゆ、酢などで作った薬味ソースと和えます。
	ベーコンともやしの炒め物								ごま油	ベーコン(豚肉)			かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)	もやし				しょうゆ	
	レタスと卵の和風スープ	鶏卵					豆腐						かまぼこ(すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめん)					だし汁しょうゆ	
22水	角型食パン		○	○															
	りんごジャム															りんご			
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きソーセージ									豚肉									
	ごまドレサラダ	ドレッシング		ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング										野菜を、ごまドレッシングで和えます。
水	ミネストローネ			マカロニ						鶏肉ベーコン(豚肉)				セロリートマト				白ワイントマトピューレフイヨンコンソメ	
24金	メロンパン	○	○	○			○												パンにメロンパンの生地をのせて焼きます。
	ぎゅうにゅう		○																
	ミラノ風チキンカツ		○	○						鶏肉								大豆油	鶏肉に粉チーズを付け、パジルとパセリを加えたパン粉で揚げます。
	コロコロソテー						枝豆			ハム(豚肉)								大豆油しょうゆ	
	野菜スープ									ウインナー(豚肉)								大豆油フイヨンコンソメしょうゆ	
27月	ソフト麺			○	▲														▲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			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)				赤ワインケチャップトマトピューレハヤシフ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		○																
	ウインナーとキャベツのソテー									ウインナー(豚肉)				もやし				コンソメしょうゆ	
	チーズタルト	○	○	○			○									レモン			

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	魚	野菜 きのこ	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	わかめごはん										▲わかめ(えび、かに)								▲わかめは、えび、かにの生息域で採取しています。
	ぎゅうにゅう		○																
	れんこんシュウマイ			○			○			豚肉 鶏肉									
	五目ビーフン			オイスターソース			オイスターソース		ごま油	ハム(豚肉)								しょうゆ 中華スープ	
	具だくさんピリ辛みそスープ			白菜キムチ			豆腐 白菜キムチ		白菜キムチ	鶏肉 白菜キムチ(ゼラチン＝豚肉)			白菜キムチ(かつお節エキス、魚醤)	もやし		白菜キムチ(りんご)		大豆油 バイタン みそ	
火																			

【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。

魚:魚全般について表示します。

野菜、きのこ:なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、ごぼう、オクラ、しめじ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、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
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	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	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。
 - ・ 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。
- ★ 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。

