

令和 7 年度 2 月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

〇印または由来する食品を記載しています。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	そば	卵	大豆		黒はんぺん	えび	生りんご	落花生	くるみ	バナナ・マンゴー パイナップル パパイヤ	キシリトール	備考
				大豆 大豆製品	豆乳								
	ごはん												
	ねぎ塩豚丼の具												
19	ぎゅうにゅう												
	おかかたくあん												
	厚揚げのみそ汁			厚揚げ									
木	チョコドーナツ		○	○									
	ごはん												
	ぎゅうにゅう												
20	ヤンニヨムかつお												
	チングン菜とピーフンのソテー												
	リーフレタスとコーンの中華スープ			鶏卵									
金													
	ごはん												
	ぎゅうにゅう												
24	和風おろしハンバーグ				ハンバーグ								
	ツナとれんこんのきんぴら												
	青のりボールのすまし汁			青のりボール 豆腐									
火													
	黒糖入り食パン												
	ぎゅうにゅう												
25	トマトシチュー												
	水かけ菜のペペロンチーノ												
	ヨーグルト												
水													
	ごはん												
	ぎゅうにゅう												
26	さわらの味噌こうじ焼き			○									
	切り干し大根の炒め煮			油揚げ			※昆布						※昆布は、えびの生息する海域で採取しています。
	芋の子汁			豆腐									
木													
	りんごチップ入りロールパン												
	ぎゅうにゅう												
27	メンチカツ			○									
	魔法の豆サラダ												
	冬野菜のポトフ												
金													

- 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があるので、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。
- 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。

日曜日	こんだて	そば	卵	大豆 大豆製品	豆乳	黒はんぺん	えび	生りんご	落花生	くるみ	バナナ・マンゴー パイナップル パパイヤ	キシリトール	備考
-----	------	----	---	------------	----	-------	----	------	-----	-----	----------------------------	--------	----

(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。)

