

令和 6 年度 12 月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

★6月分より、令和6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：貝→追加、オクラ→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	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ひじきごはんの具						枝豆			鶏肉									大豆油 だし汁 しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																		
	ぶりの照り焼き			○			○							ぶり かつお節エキス							
	豚汁						豆腐			豚肉						さといも			大豆油 だし汁 みそ		
3 火	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	マーボー大根			テンメンジャン			大豆 豆腐 テンメンジャン		ごま油	豚肉										大豆油 みそ しょうゆ パイタン	
	コーンシュウマイ			○			○			豚肉＝豚脂				すけそうたら							
	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）			オイスターソース （かきエキス）							しょうゆ 中華スープ	
4 水	山型食パン		○	○																	
	りんごジャム																りんご				
	ぎゅうにゅう		○																		
	かにクリームコロッケ	○	○	○			○			豚肉	えび、かに オキアミ								大豆油	かに、かに風味かまぼこ、たまねぎなど が入ったクリームコロッケです。	
	ハムと小松菜のソテー									ハム （豚肉）									しょうゆ		
白菜と肉団子のスープ	肉団子	肉団子	肉団子				肉団子			肉団子 （鶏肉）									大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ		
5 木	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	焼きつくね									鶏肉 豚肉＝豚脂				かつお節							
	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）					大豆油 しょうゆ だし汁		
6 金	黒糖入りロールパン		○	○																黒糖が練り込まれたロールパンです。	
	ぎゅうにゅう		○																		
	チーズオムレツ	○	○				○														
	ペンネのソテー			マカロニ						ベーコン （豚肉）									コンソメ しょうゆ		
	ウインナーと野菜のスープ									ウインナー （豚肉）									大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ		
豆乳プリン						○	○												豆乳を使用したプリンです。		
9 月	ソフトめん			○	▲															▲麵工場では、【そば】も製造していま す。 ミートボールが入ったミートソースです。	
	ミートボールソース			ミートボール デミグラスソース			ミートボール デミグラスソース			豚肉 ミートボール （鶏肉） 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		○																		
	キャベツとコーンのソテー									ハム （豚肉）											
	ほうれん草とチーズのケーキサレ		ホットケーキ ミックス 牛乳 チーズ	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） ウインナー （豚肉）									大豆油	ホットケーキミックスと牛乳、油、ほうれん 草、ウインナー、チーズを混ぜ合わせたも のを、カップに入れて焼いたものです。	

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												
火曜	10	ごはんばコシヒカリごはん																		
		ツナそぼろ	炒りたまご		炒りたまご			炒りたまご枝豆							きはだまぐろ炒りたまご(かつお節エキス)				大豆油しょうゆ	
		ぎゅうにゅう		○																
		キャベツメンチカツ			○			○		豚肉鶏肉									大豆油	
		冬野菜のみそ汁						豆腐		鶏肉						さといも			大豆油みそだし汁	
水曜	11	ごはんばコシヒカリごはん																		
		ルーロウファンの具			オイスターソース			厚揚げオイスターソース		ごま油	豚肉			オイスターソース(かきエキス)					しょうゆ	豚肉と厚揚げを甘じょっぱいタレで煮込んだ台湾料理です。各自ごはんのにせて食べます。
		ぎゅうにゅう		○																
		焼きぎょうざ			○			○		鶏肉、豚肉										
		豆腐のねぎ塩スープ						豆腐ねぎ油		鶏肉				なると(すけそうたら、いとよりだい)	もやし				大豆油バイタン中華スープしょうゆ	
木曜	12	ごはんばコシヒカリごはん																		
		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ルウハイグレードカレルウしょうゆ	
		ぎゅうにゅう		○																
		枝豆とコーンのソテー						枝豆			ウインナー(豚肉)								大豆油しょうゆ	
		ヨーグルト		○																
金曜	13	丸型横割りパン		○	○															
		白身魚のフライ		○	○										ホキ				大豆油	ホキに粉チーズ、パジル、パセリが入った衣を付けて揚げたものです。
		タルタルソース						○								きゅうり		レモン		ノンエッグの1食用のタルタルソースです。
		ぎゅうにゅう		○																
		イタリアンサラダ			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(りんご、ぶどう)			野菜をイタリアンドレッシングで和えます。
土曜	金	ビーンズポタージュ			牛乳脱脂粉乳生クリーム						鶏肉								大豆油白ワインブイヨンスープストックペシャメルソース	白花豆と白いんげん豆のペーストが入ったポタージュです。
	16	ごは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			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中華スープチンタンしょうゆ	
		中華コーンスープ	鶏卵							ごま油										
日曜	月	杏仁豆腐		○			杏仁パウダー(あんずの種)	○												
	17	ごはんばコシヒカリごはん																		
		ぎゅうにゅう		○																
		揚げさばのゆずソースがけ													さば		ゆず		大豆油しょうゆ	片栗粉を付けて揚げたさばに、しょうゆ、砂糖、ゆず果汁、ゆず皮などで作ったタレをかけます。
火曜		れんこんのきんぴら							ごまごま油	豚肉									大豆油しょうゆ	
		かぼちゃのみそ汁						豆腐											だし汁みそ	

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		○	○																
	キャラメルクリーム		○																	
	ぎゅうにゅう		○																	
	デミグラスハンバーグ		バター	デミグラスソース			ハンバーグデミグラスソース			ハンバーグ(鶏肉、豚肉)デミグラスソース(鶏肉、豚肉)				ハンバーグ(トマト)デミグラスソース(トマト)				デミグラスソース(赤ワイン)ケチャップウスターソース赤ワイン		ハンバーグの上にデミグラスソース、ケチャップ、ウスターソース、バターなどで作ったソースをかけます。
	ポテトサラダ	ドレッシング					マヨネーズドレッシング								きゅうり		マヨネーズ(レモン)ドレッシング(レモン)			茹でたじゃがいもと野菜を、ノンエッグのマヨネーズ、フレンチドレッシング、塩、こしょうで和えます。
水	チキンとキャベツのスープ									鶏肉									大豆油 ブイヨン コンソメ 白ワイン	
19	ごてんばコシヒカリごはん																			
	のりの佃煮			○			○				▲のり(えび)									▲使用しているのりは、えびが混ざる漁法で採取しています。 1食用の佃煮です。各自ごはんにのせて食べます。
	ぎゅうにゅう		○																	
	かつおツナ入り厚焼き玉子	○		○			○							かつお かつおだし かつお節						味付けをしたかつおツナが入った厚焼き玉子です。
	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	
木	根っこ野菜のごまキムチ汁			白菜キムチ			豆腐 油揚げ 白菜キムチ		ごま 練りごま	鶏肉				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 だし汁 みそ	鶏肉や野菜などの具材とごま、練りごまが入ったみそ汁です。
20	ねじり型パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	フライドチキン			○			○			鶏肉									大豆油	
	フレンチサラダ	ドレッシング					ドレッシング										ドレッシング(レモン)			野菜をフレンチドレッシングで和えます。
	クリームシチュー		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							豚肉									大豆油 白ワイン ベシャメルソース コンソメ	
金	クリスマスケーキ (チョコレートケーキ)	○	○	○		ココアパウダー カカオ	○													ココア生地のスポンジにチョコレートクリームをはさんだチョコレートケーキです。

【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:なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー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 ほたてエキスパウダー
ブイヨン	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、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、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、足りない分は次回繰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。

