

令和 6 年度 1 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												
9	ごはんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	赤魚の西京焼き						○							赤魚					大豆油しょうゆだし汁	
	筑前煮									鶏肉				ちくわ(すけそうたら、いとよりだい、きんときだい、さんま)					だし汁	
	かきたま汁	鶏卵					豆腐							かまぼこ(すけそうたら、えぞ、ぐち)					だし汁しょうゆ	
木	だいだいのババロア						○	○									だいたい			豆乳のババロアにだいだいのソースがかかっている2層のデザートです。
10	ごはんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	春巻き			○			○			豚肉									大豆油	
	豚キムチ			白菜キムチ			白菜キムチ			豚肉				白菜キムチ(かつお節エキス、さば)			白菜キムチ(りんご)		大豆油	
	わかめスープ						豆腐ねぎ油							なると(すけそうたら、いとよりだい)	もやし				デンタン中華スープしょうゆ	
金																				
14	ごはんばコシヒカリごはん																			
	鶏たまそぼろ	炒りたまご		炒りたまご			炒りたまご枝豆			鶏肉				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		○																	
	かぼちゃコロッケ		○	○			○			豚肉＝豚脂									大豆油	
	野菜のみそ汁						油揚げ												だし汁みそ	
火																				
15	玄米入り山型食パン		○	○																玄米フィリングが練り込まれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ポークシチュー		シチュールウ生クリーム	シチュールウデミグラスソース			シチュールウデミグラスソース			豚肉シチュールウ(鶏肉、豚肉)デミグラスソース(鶏肉、豚肉)				シチュールウ(トマト)デミグラスソース(トマト)			シチュールウ(ぶどう)		大豆油赤ワインブイヨンスープストックケチャップトマトピューレウスターソースデミグラスソース(赤ワイン)	
	ウインナーと野菜のソテー									ウインナー(豚肉)									しょうゆ	
	ミルククレープ	○	○	○			○			豚肉＝ゼラチン										
水																				
16	ごはんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばのみそ煮						○							さば					大豆油しょうゆ	
	和風ソテー										▲さつま揚げ(えび、かに)			さつま揚げ(たら、いとより、えぞ)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				だし汁	▲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。
	根菜汁						豆腐		ごま油	豚肉						さといも			大豆油だし汁しょうゆ	
木																				
17	メロンパン	○	○	○			○													パンにメロンパンの生地をのせて焼いたものです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハンバーグバーベキューソース						ハンバーグ			ハンバーグ(鶏肉、豚肉)					ハンバーグ(トマト)		りんごレモン		しょうゆ白ワイン	焼いたハンバーグの上に、にんにく、りんご、レモン、しょうゆなどの調味料で作ったソースをかけます。
	ツナとマカロニのソテー			マカロニ										きはだまぐろ				コンソメしょうゆ大豆油ブイヨン		
	ポトフ									鶏肉カクテルウインナー(鶏肉、豚肉＝豚脂)								スープストック白ワインしょうゆ		
金																				

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	やまいち 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												
20 月	中華めん			○	▲															▲鶏工場では、【そば】も製造しています。
	しょうゆラーメンスープ			焼き豚			焼き豚 ねぎ油			豚肉 焼き豚(豚肉)				なると(すけそうたら、い とよりだい)					大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	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	
	紫芋のごまだんご	○	○	○			○		○	豚肉＝豚脂									大豆油	
21 火	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		○																	
	かつおと大豆の薬味ソース和え						大豆							かつお					大豆油 しょうゆ	片栗粉をつけたかつおと大豆を揚げ、しょうが、にんにく、根菜ねぎとしょうゆ、酢などの調味料で作ったタレとからめます。
	鶏団子汁	肉団子	肉団子	肉団子			肉団子 油揚げ			肉団子(鶏肉)									だし汁 みそ	
	みかん																みかん			
22 水	ごてんばコシヒカリごはん																			
	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(かつお節エ キス、さば)			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						もやし				しょうゆ	野菜を酢、砂糖、しょうゆ、ごま油、ごま で作ったドレッシングで和えます。
	ぎゅうにゅう	○	○				○													
	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)									バイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
23 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	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)					大豆油 しょうゆ	
	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 (ほたてエキス)	ドレッシング (かつお節エキス)			ドレッシング (梅肉、りんご)			野菜と海藻を青じそドレッシングで和えま す。
	お米のムース	○	○				○													米粉を使用したムースです。
24 金	ロールパン		○	○																
	いちごジャム																いちご			
	ぎゅうにゅう		○																	
	コーヒーぎゅうにゅうの素					コーヒー														
	鶏肉のノルウェー風									鶏肉									大豆油 ウスターソース ケチャップ しょうゆ	揚げた鶏肉を、ソースやケチャップなど で作ったタレとからめます。
27 月	粉ふき芋																			
	白菜のスープ									ベーコン(豚肉)									大豆油 フイヨン コンソメ しょうゆ	
	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鮭の塩焼き													さけ						
28 火	おかかたくあん						たくあん		ごま油					かつお節						
	すいとん汁			すいとん			油揚げ			鶏肉									大豆油 だし汁 みそ	鶏肉と油揚げ、野菜と、小麦粉で作った すいとんが入ったみそ味の汁物です。
	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏のから揚げ			小麦粉						鶏肉									しょうゆ 大豆油	
火	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、魚肝、 かつお節エキス)	もやし					野菜を中華ドレッシングで和えます。
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素								キムチの素 (トマト)	さといも	キムチの素 (りんご)		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	やまいち 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												
29	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		○																	
	ハムカツ			○			○			豚肉									大豆油	
	ツナとキャベツのソテー													きはだまぐろ	もやし				しょうゆ	
	野菜と肉団子のトマト煮	肉団子	肉団子 粉チーズ	肉団子			肉団子			肉団子(鶏肉)					トマト				トマトピューレ 赤ワイン フィヨン コンソメ 大豆油	
水																				
30	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ごてんばこめカレー									豚肉					こめこカレールウ (トマト)				赤ワイン	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカレー ルウを使用します。
	緑茶																			
	野菜ソテー									ベーコン(豚肉)										
	豆乳プリンタルト						○	○												米粉と豆乳を使用した、プリン風味のタ ルトです。
木																				
31	角型食パン【小学校】		○	○																
	チョコクリーム【小学校】		○			カカオ ココア														小学校のみチョコクリームがつきます。
	シナモン揚げパン【中学校】		○	○															大豆油	中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。
	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。
金	鶏肉とマカロニのクリーム煮		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳	マカロニ						鶏肉									大豆油 ベシヤメルソース コンソメ 白ワイン	
	いちごゼリー																いちご			

【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	ベシヤメルソース	乳、小麦、大豆 ほたてエキスパウダー
フィヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、豚肉 魚醬パウダー、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 魚醬パウダー、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。

