

令和6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												
3月	うどん			○	▲															▲麺工場では【そば】も製造しています。
	けんちんうどん汁							豆腐 油揚げ	ごま油							さといも			しょうゆ だし汁	けんちん汁にうどんを入れて食べます。
	ぎゅうにゅう		○																	
	いわしの磯辺天ぷら			小麦粉							▲あおのり (えび、かに)			いわし					大豆油	▲あおのりに使用しているのは、えび、 かにが生息する海域で収穫された原料を 使用しています。 いわしに小麦粉、あおのり等をつけて揚 げます。
	荳わかめのきんぴら									鶏肉	▲さつま揚げ (えび、かに)			さつま揚げ(たら、 いとより、えそ)					大豆油 だし汁 しょうゆ	▲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。
福豆			○				○													黒糖の味がついた大豆が入っています。
4月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	豚肉とこんにゃくの角煮	うずら卵								豚肉				かつおだし(かつお節、 かつお節エキス、 かつおエキス)					しょうゆ だし汁	
	白菜のみそ汁							豆腐 油揚げ											みそ だし汁	
火	大学いも			味付き焼いも			味付き焼いも		ごま										大豆油 しょうゆ	
5月	山型食パン		○	○																
	みかんジャム																みかん			
	ぎゅうにゅう		○																	
	手作りマカロニグラタン		バター 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム チーズ	マカロニ パン粉			パン粉			鶏肉									大豆油 ベシャメルソース 白ワイン	
	ウインナーと野菜のソテー									ウインナー(豚肉)									スープストック	
水	肉団子と白菜のスープ	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	
6月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ヤンニョムチキン (韓国風から揚げ)							コチュジャン		鶏肉									大豆油 ケチャップ	片栗粉をつけて揚げた鶏肉に、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を和えます。
	チャプチェ								ごま油	ハム(豚肉)					もやし				しょうゆ 中華スープ	
木	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)					チンタン 中華スープ しょうゆ		
7月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	冬野菜カレー		脱脂粉乳					チャツネ		豚肉							りんご チャツネ(レモン、 レーズン、りんご)		大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中華ソース 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		○																	
	コーンとほうれん草のソテー									ハム(豚肉)									しょうゆ コンソメ	
	いよかん																いよかん			
10月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏そぼろ入り厚焼き玉子	○		○			○			鶏肉				かつおだし						
	肉じゃが									豚肉	▲さつま揚げ (えび、かに)			さつま揚げ(たら、いとよ り、えそ)					大豆油 だし汁 しょうゆ	▲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。
月	いわしのつみれ汁						いわしつみれ 豆腐						いわしつみれ (いわし、たら)						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												
20 木	ごてんばコンヒカリごはん																			
	かつおツナそば	炒りたまご		炒りたまご				炒りたまご 枝豆						かつお 炒りたまご (かつお節エキス)					しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	チンゲンサイの磯和え										▲焼きのり (えび、かに)				もやし				しょうゆ	▲焼きのりで使用している原産はえび、 かにが生息する海域で採取しています。 野菜を、しょうゆ、酢、砂糖、焼きのりで 和えます。
	肉団子汁	肉団子	肉団子	肉団子				肉団子		肉団子(鶏肉)						さといも			だし汁 みそ	
21 金	バターロール型パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	チキンカツ			○				○		鶏肉									大豆油	
	ツナと野菜のソテー													きはだまぐろ	もやし				コンソメ しょうゆ	
	きのこポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							鶏肉									大豆油 白ワイン コンソメ ベシャメルソース	
25 火	ごてんばコンヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉の照り焼き									鶏肉									しょうゆ	
	ほうれん草のおひたし																		しょうゆ	野菜を、しょうゆ、砂糖で和えます。
	かつお節													かつお節						一食用の個包装のかつお節がつきます ので、各自おひたしにかけて食べます。
	野菜たっぷりみそ汁							豆腐 油揚げ		豚肉									大豆油 みそ だし汁	
26 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		○																	
	オムレツのきのこクリームソース	オムレツ	牛乳					オムレツ							オムレツ(セロリー)				ベシャメルソース コンソメ	オムレツに、しめじ、マッシュルーム、ベ シャメルソース、コンソメ、牛乳などを使 用して作ったソースをかけます。
	まめまめサラダ	ドレッシング		ドレッシング			大豆 枝豆 ドレッシング		ドレッシング								ドレッシング (みかん)			キャベツ、大豆、とうもろこし、枝豆をごま ドレッシングで和えます。
	カレーポトフ									鶏肉 カクテルウインナー (鶏肉、 豚肉=豚脂)								大豆油 白ワイン フイヨン スープストック しょうゆ		
27 木	ごてんばコンヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	肉みそおでん(おでん)	うずら卵						がんもどき		豚肉	▲こんぶ (えび、かに)			ちくわ(すけそうたら、 いとよりだい)		さといも			大豆油 しょうゆ とりがらスープ だし汁	▲こんぶは、えび、かにが付着する漁法 で採取しています。
	肉みそおでん(肉みそ)									鶏肉									大豆油 みそ	
	おかかたくあん								ごま油					かつお節			たくあん(梅)			
いちご																いちご				

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												
28	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、きび砂糖とグラニュー糖、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			中学校と小学校5・6年生につきます。(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につきます。)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		○																	
	チリコンカン									豚肉					トマト				大豆油 赤ワイン スープストック フィヨン ケチャップ トマトピューレ	
	マカロニサラダ	ドレッシング			マカロニ				マヨネーズ ドレッシング									マヨネーズ (レモン) ドレッシング (レモン)		
金	ヨーグルト		○							豚肉=ゼラチン										

【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: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
フィヨン	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確認ください。

・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。

・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いません。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。

