

# 令和5年度 6月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★6月分より、令和5年度アレルギー調査の結果に基づいて記載しています。先月分までと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: ごぼう、しめじ⇒表示なし)

※〇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	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 木	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						
	五目煮豆							大豆		鶏肉								しょうゆ 大豆油 だし汁	
2 金	いわしのつみれ汁							いわしボール					いわしボール (いわし、すけそうたら)		さといも			だし汁 みそ	いわしのつみれが入った、みそ味の汁物 です。
	背割りロールパン		○	○															
	ウインナーのピザソース									豚肉				トマト				ケチャップ コンソメ	
	ぎゅうにゅう		○																
5 月	チャーマンポテト									ベーコン (豚肉)								白ワイン	
	チキンと野菜のスープ									鶏肉				もやし				大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ	
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ポークカレー		脱脂粉乳					チャツネ		豚肉						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 チャツネ 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	
6 火	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										キャベツ、大豆、枝豆、コーンをごまドレ ッシングで和えます。
	歯と口の健康週間ゼリー						○	○							りんご				りんごゼリーと、豆乳入りのヨーグルト風 ゼリーが、2層になっています。
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
7 水	おろしハンバーグ			ドレッシング			ハンバーグ ドレッシング			ハンバーグ (鶏肉、豚肉) ドレッシング (鶏肉、豚肉)			ドレッシング (かつお節エキス)	ハンバーグ (トマト)			ドレッシング (りんご、梅肉)	しょうゆ	ハンバーグの上に、大根おろしとしょう ゆ、青じそドレッシングで作ったソースを かけます。
	茎わかめのきんぴら									鶏肉	▲茎わかめ (えび、かに) ▲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	▲さつま揚げの鶏肉には、えび、かにを 食べている魚を使用しています。 ▲茎わかめは、えび、かにが付着する漁 法で採取しています。
	貝だくさんみそ汁						豆腐											みそ だし汁	
	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練りこまれた食パンです。
8 木	ぎゅうにゅう		○																
	オムレツのきのこソース	オムレツ	バター	デミグラスソース			オムレツ デミグラスソース			デミグラスソース (鶏肉、豚肉)				デミグラス ソース (トマト) オムレツ (セロリー=ブイヨン)			赤ワイン ケチャップ バター 中濃ソース デミグラスソース(赤ワイン)	オムレツの上に、きのこ、デミグラスソー ス、ケチャップ、バターなどを入れて作っ たソースをかけます。	
	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。
	ポトフ									鶏肉 カクテルウインナー (鶏肉、豚肉)				セロリー				大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
木	ミニいちごレアチーズ【中学校のみ】		○													いちご レモン			中学校のみ、ミニいちごレアチーズが付 きます。
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	いわしの梅煮			○			○											梅肉	
木	彩り和風ソテー									ハム (豚肉)			かつお節					大豆油	
	豚汁						豆腐			豚肉								大豆油 だし汁 みそ	

日曜日	こんだて	卵	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	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月	メロンパン【小学校】	○	○	○				○											小学校のみメロンパンです。パンにメロンパンの生地をのせて焼いたものです。
	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、きび砂糖をまぶします。
	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	チリパウダーが入った、豚ひき肉や豆などのトマト煮込みです。
	コールスローサラダ	ドレッシング						ドレッシング								ドレッシング (レモン)			野菜をコールスロードレッシングで和えます。
金	ヨーグルト		○							豚肉=ゼラチン									
12月	ソフト麺			○	▲														▲麺工場では、【そば】も製造しています。
	カレーソース		粉チーズ					大豆		豚肉								大豆油 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 スープストック	ひき肉や野菜、ひきわり大豆などを入れて作った、カレーソースです。
	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)				野菜をイタリアンドレッシングで和えます。
	さくらんぼゼリー														さくらんぼ レモン ワイン(ぶどう)				
火	ごてんばコシヒカリごはん																		
13月	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉の照り焼き								ごま	鶏肉								しょうゆ	
	ひじきの炒り煮							枝豆		豚肉			ちくわ (すけそうたら、いとよりだい、きんときだい、さんま)					大豆油 だし汁 しょうゆ	
	かきたま汁	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	
木	ごてんばコシヒカリごはん																		
15月	ぎゅうにゅう		○																
	ホイコーロー			テンメンジャン			テンメンジャン コチュジャン			豚肉								大豆油 みそ しょうゆ	
	ワンタンスープ			肉入りワンタン 焼き豚			肉入りワンタン			肉入りワンタン (豚肉) 焼き豚(豚肉)								パイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	りんごとカルピスのゼリー		○					○							りんご				りんごのシロップ漬けが入ったゼリーと、カルピスゼリーが2層になっています。
金	ごてんばコシヒカリごはん																		
16月	ぎゅうにゅう		○																
	ホキの米粉お茶フライ												ホキ					大豆油	ホキに、煎茶を混ぜ合わせた米粉で衣付けをし、揚げたものです。
	野菜のごま和え								ごま									しょうゆ	野菜をごま、しょうゆ、砂糖で和えます。
金	芋の子汁						豆腐			鶏肉				さといも				大豆油 だし汁 みそ	
19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							コチュジャン		鶏肉								大豆油 ケチャップ	でんぶんを付けて揚げた鶏肉に、甘辛いタレをからめた、韓国風のから揚げです。
	もやしナムル								ごま ごま油					もやし				しょうゆ	
金	レタスとコーンの中華スープ	鶏卵								ベーコン (豚肉)								中華スープ チンタン しょうゆ	

日曜日	こんだて	卵	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	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											
20	ごてんばコシヒカリごはん																		
	手作りみずかけなふりかけ			みずかけなふり かけ			みずかけなふり かけ		ごま	▲ちりめんじゃ こ(えび、かに)	▲ちりめんじゃ こ(いか)	ちりめんじゃこ ▲ちりめんじゃこ(さば)			ゆかりふりかけ (梅)				▲ちりめんじゃこは、えび、かに、さば、い かを混ぜる可能性のある漁法で漁獲し ています。 ちりめんじゃこ、みずかけなふりかけ、ゆ かりふりかけ、ごまを混ぜ合わせます。
	ぎゅうにゅう		○																
	かつおのしょうが煮												かつお					しょうゆ	
火	けんちん汁						豆腐		ごま油						さといも			だし汁 しょうゆ	
	みかんのタルト	○	○	○			○									みかん			
21	角型食パン		○	○															
	ブルーベリージャム																	ブルーベリー	
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のバーベキューソース												鶏肉					しょうゆ 白ワイン	焼いた鶏肉の上に、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。
水	大麦のミネストローネ												ベーコン (豚肉)	セロリ トマト				白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
	フルーツのゼリー和え															みかん パイナップル 黄桃 みかんゼリー (みかん)			みかん、パイナップル、黄桃とみかんゼリーを和 えます。
22	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	黒はんぺんのお茶揚げ			小麦粉									黒はんぺん (さば、いわし)					大豆油	黒はんぺんに、煎茶入りの衣を付けて揚 げます。
	煮びたし						油揚げ						かつお節					しょうゆ だし汁	
木	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチの素					豚肉		キムチの素 (トマト)	さといも	キムチの素 (りんご)		大豆油 だし汁 みそ	
23	御殿場ハムバーガー																		
	・丸型横割りパン		○	○									ハム (豚肉)						
	・焼き御殿場ハム																		
	・ツナマヨ	○					○						まぐろ					しょうゆ	1食用のツナマヨネーズです。
金	・野菜ソテー																		
	ぎゅうにゅう		○																
26	クリームシチュー		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳										鶏肉					大豆油 ベシャメルソース コンソメ 白ワイン	
	中華麺			○	▲														▲麵工場では、【そば】も製造していま す。
	ちゃんぽんスープ			焼き豚					ごま油	豚肉 焼き豚(豚肉) ラーメンスープ (豚肉)	えび	いか	ラーメンスープ (かつお) かまぼこ (すけそうたら、ぐち、え そ、ちりめん)	もやし			大豆油 しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																
月	コーンシュウマイ			○			○						豚肉						
	こんにゃく中華サラダ	ドレッシング		ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング										サラダこんにゃくと、きゅうり、にんじんを ごまドレッシングで和えます。
27	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	たこナゲット			○			○			豚肉	▲たこ (えび、かに)	いか たこ	たちうお					大豆油	▲使用しているたこは、えび、かにを食 べています。 たこ、いか、たちうおの魚肉を使用した、 たこの形をしたナゲットです。
	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。
火	なめこと大根のみそ汁					豆腐											みそ だし汁		

日曜日	こんだて	卵	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	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	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ハヤシライスソース		生クリーム	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)			デミグラス ソース (トマト)					大豆油 トマトピューレ コンソメ ハヤシフレーク ウスターソース 赤ワイン しょうゆ デミグラスソース(赤ワイン)		
	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		
	あじさいゼリー															ぶどう				ぶどうゼリーの中に、ダイスゼリーが入った、あじさいの花に見立てたゼリーです。
水																				
29	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばのから揚げねぎソース												さば					大豆油 しょうゆ	でんぶんを付けて揚げたさばに、ねぎ、しょうゆ、砂糖、酢などで作ったソースをかけます。	
	きんぴらごぼう								ごま油	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		
木	じゃがいものみそ汁																	だし汁 みそ		
30	干しぶどう入りうずまき型パン		○	○												ぶどう				干しぶどうが練りこまれた、うずまき型のパンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ミラノ風チキンカツ		○	○									鶏肉					大豆油	鶏肉に、粉チーズやパザルなどが入った衣を付けて揚げたものです。	
	もやしのガーリックソテー									ベーコン (豚肉)				もやし				大豆油 しょうゆ コンソメ		
	ココロ野菜スープ									ウインナー (豚肉)								大豆油 白ワイン フイヨン スープストック しょうゆ		
金																				

【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：なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、オクラ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	クラ付 中濃ソース	大豆、トマト、りんご	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、同じ工場ですべての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。

