

# 令和 8 年度 5 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)



★昨年度のアレルギーの項目で記載してあります。新規に記載が必要な食材がありましたらお知らせください。  
 ※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	貝	魚	野菜	そら豆	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 金	緑茶粉入りねじり型パン		○	○																	緑茶粉が練りこまれたパンです。	
	ぎゅうにゅう		○																			
	手作りお茶グラタン		牛乳 バター 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 ベシヤメルソース 白ワイン	ホワイトソースに緑茶粉を混ぜて作ったグラタンです。パン粉にも粉茶を混ぜてソースの上に散らして焼きます。
	イタリアンサラダ									ドレッシング (鶏肉、豚肉)				ドレッシング (魚醤、かつお)				ドレッシング (ぶどう、みかん)				野菜をノンオイルのイタリアンドレッシングで和えます。
	ウインナーとポテトのスープ									ウインナー(豚肉)											大豆油 ブイヨン スープストック しょうゆ	
7 木	ごはん																					
	たけのこ寿司の具													きはだまぐろ	たけのこ						大豆油 だし汁 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																			
	鶏肉のパン粉焼き			パン粉				マヨネーズ パン粉		鶏肉												鶏肉にノンエッグマヨネーズとパン粉、塩、こしょうなどを混ぜて焼きます。
	かぶとすまし汁							豆腐						かまぼこ(すけそうたら)							だし汁 しょうゆ	かぶとの形をしたかまぼこが入ったすまし汁です。
8 金	りんごチップ入り ロールパン【小学校】		○	○														りんご				小学校のみりんごチップ入りロールパンです。りんごチップが練り込まれたロールパンです。
	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、きび砂糖とシナモンをまぶします。	
	ぎゅうにゅう		○																			
	ポークビーンズ							大豆		豚肉					トマト						大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ クッキングトマトソース しょうゆ	
	ウインナーと野菜のソテー									ウインナー(豚肉)					もやし						しょうゆ	
日向夏ゼリー																	日向夏					
11 月	うどん			○	▲																	▲麵工場では、【そば】も製造しています。
	肉うどんつゆ									豚肉											大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																			
	萋わかめのきんぴら									鶏肉	▲さつま揚げ (えび、かに)			さつま揚げ(いとより、すけそうたら、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。
	手作りお茶蒸しパン		ホットケーキ ミックス チョコチップ	ホットケーキ ミックス		チョコチップ (カカオ)	ホットケーキ ミックス チョコチップ			ホットケーキミックス (豚肉=豚脂)											ホットケーキミックスに、緑茶粉、チョコチップを混ぜて蒸します。	
12 火	ごはん																					
	ガパオライスの具			オイスターソース			ひきわり大豆 オイスターソース		ごま油	鶏肉			オイスターソース (かき)					豆板醤			しょうゆ	ひき肉とひきわり大豆、野菜をパサル、オイスターソース、しょうゆ、豆板醤などで炒めたタイ料理です。セルフでごはんの上のせて食べます。
	ぎゅうにゅう		○																			
	焼きぎょうざ			○				○		豚肉 鶏肉												
	はるさめスープ							豆腐 ねぎ油							もやし						中華スープ チンタン しょうゆ	





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	そら豆	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													
29  金	背割りロールパン		○	○																	
	ウインナーのケチャップソースがけ									ウインナー(豚肉)										ケチャップ ウスターソース 赤ワイン	焼いたウインナーに、ケチャップ、ウスターソース、赤ワイン、砂糖で作ったソースをかけます。
	ぎゅうにゅう		○																		
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																		
	チキンと野菜のスープ									鶏肉										大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	

【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: トマト、もやし、きゅうり、セロリー、**たけのこ**、**山菜**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、いわし かつお、むろあじ 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
ブイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、豚肉、かつお、魚醤 トマト、セロリー、みかん	みそ	大豆	中濃ソース	トマト	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 セロリー、ぶどう	ケチャップ トマトピューレ	トマト	缶入付 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
チンタン	鶏肉、豚肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉、豚肉 かつお、魚醤、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	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。

