

令和 8 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8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：魚卵、なす➡追加)

※○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	魚卵	野菜	そら豆	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														
1月	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								
	肉じゃが									豚肉	▲さつまあげ (えび、かに)			さつまあげ(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。
	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	
2月	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	あじの南蛮漬け													あじ								大豆油 しょうゆ
	彩り和風ソテー									ハム(豚肉)				かつお節(かつお)								大豆油
	芋の子汁							豆腐 油揚げ			鶏肉							さといも				大豆油 だし汁 みそ
3月	黒糖入り角型食パン		○	○																		
	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																			ベシャメルソース コンソメ
	フレンチサラダ	ドレッシング						ドレッシング								きゅうり						ドレッシング (レモン)
	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 ブイヨン スープストック しょうゆ
4月	あじさいゼリー																					ぶどう ぶどう
	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	チキごぼう									鶏肉												大豆油 しょうゆ
	カラフルひじき炒め				白菜キムチ		白菜キムチ			豚肉				白菜キムチ (さば、かつお)					白菜キムチ (りんご)			大豆油 しょうゆ
5月	和風たまごスープ	鶏卵						豆腐		ベーコン(豚肉)				なると(すけそうたら、いと よりだい)								大豆油 だし汁 しょうゆ
	シナモン揚げパン【小学校全学年】		○	○																		大豆油
	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
	ぎゅうにゅう		○																			
	チリコンカン									豚肉												大豆油 赤ワイン スープストック ブイヨン ケチャップ トマトピューレ
6月	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)
	ソーダフロート風ゼリー									豚肉=ゼラチン												ソーダ味のゼリーの上に豆乳入り ムースがのっているデザートです。
	ソフトめん			○	▲																	▲醸工場では、【そば】も製造して います。
	ミートソース				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)												赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシブレーク 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		○																			
8月	イタリアンサラダ				ドレッシング		ドレッシング (ココナッツ)	ドレッシング		ドレッシング (鶏肉、豚肉)				ドレッシング (かつお、魚醤)								ドレッシング (りんご、ぶどう)
	カリカリ大豆							大豆														大豆油
																						片栗粉を付けて揚げた大豆を塩で味 付けします。

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	魚卵	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																
9 火	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう		○																					
	いかメンチカツ			○			○					いか										大豆油		
	きんぴらごぼう						枝豆		ごま油	鶏肉				かつおだし(かつお)								しょうゆ		
	ピリ辛みそ汁						豆腐 キムチのもと			豚肉						キムチのもと (トマト)		さといも	キムチのもと (りんご)			大豆油 だし汁 みそ		
11 木	ごてんばコシヒカリごはん																							
	チキンカレー		脱脂粉乳							鶏肉												大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中濃ソース エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																					
	ベーコンと野菜のソテー									ベーコン(豚肉)												しょうゆ		
	オレンジ																					オレンジ		
12 金	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう		○																					
	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 (ホタテ)	ドレッシング (かつお、まぐろ、魚醤)		ハンバーグ (トマト)						ドレッシング(りんご、うめ、レモン)	しょうゆ	ハンバーグに、青じそドレッシングを使ったおろしだれをかけます。
	ひじき和え			ひじきの佃煮			ひじきの佃煮																野菜をひじきの佃煮で和えます。	
	じゃがいものみそ汁						油揚げ																だし汁 みそ	
15 月	ごてんばコシヒカリごはん																							
	手作り水かけ菜ふりかけ			水かけ菜ふりかけ			水かけ菜ふりかけ		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 (いわし) ▲ちりめんじゃこ (さば)								ゆかりふりかけ (うめ)	▲ちりめんじゃこは、えび、かに、さば、いかを混雑する可能性のある方法で調理しています。 ちりめんじゃこ、水かけ菜ふりかけ、ゆかり、ごまを炒め合わせます。	
	ぎゅうにゅう		○																					
	かつおとじゃがいものごまみそ和え								ごま					かつお									大豆油 みそ	片栗粉を付けたかつおと、煮揚げしたじゃがいもを、ごまみそだれで和えます。
	リーフレタスのかきたま汁	鶏卵					豆腐																だし汁 しょうゆ	
ごてんばこめこのムース	○	○				○																	ごてんばコシヒカリの米粉を使用したムースです。	
16 火	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう		○																					
	野菜入り肉シュウマイ			○			○			鶏肉、豚肉														
	チンゲンサイのソテー									ベーコン(豚肉)													大豆油 しょうゆ 中華スープ	
	ワンタンスープ			煮豚 ワンタン			煮豚 ワンタン			煮豚(豚肉) ワンタン(豚肉)						たけのこ							大豆油 しょうゆ 中華スープ パイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
17 水	角型食パン		○	○																				
	みかんジャム																						みかん	
	ぎゅうにゅう		○																					
	肉団子のクリーム煮		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳 肉団子	肉団子			肉団子			肉団子(鶏肉)													大豆油 ベシャメルソース コンソメ 白ワイン	
	お茶ポテト																						大豆油	煮揚げしたじゃがいもを、塩と緑茶で味付けします。
フルーツのさくらんぼゼリー和え																						みかん パイナップル さくらんぼゼリー (さくらんぼ)		
18 木	ごてんばコシヒカリごはん																							
	ぎゅうにゅう		○																					
	さばのねぎソースがけ								ごま油					さば									大豆油 しょうゆ	
	もやしの塩だれ和え								ごま ごま油														しょうゆ	
	ゴテンバポークの豚汁						豆腐			豚肉													大豆油 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	魚卵	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																					
19 金	マーガリン入りねじり型パン		○	○																									
	ぎゅうにゅう		○																										
	鶏肉のハニーマスタード焼き																				マスタード (レモン、ぶどう)	白ワイン	鶏肉をノンエッグマヨネーズ、はちみつ、粒マスタードなどに漬け込んで焼きます。						
	茶ノバレーザパスタ																						真に粉茶と粉末茶を使ったパスタです。						
	大麦のミネストローネ																						白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ						
22 月	うどん			○	▲																		▲麺工場では、【そば】も製造しています。						
	カレー南蛮汁																						鶏肉 カレー南蛮ルー (豚肉=豚脂)	なると(すけそうたら、いとよりだい) カレー南蛮ルー(かつお)	チャツネ (りんご、チーズ)	大豆油 だし汁 エブリイカレールー しょうゆ			
	ぎゅうにゅう		○																										
	キャベツとコーンの和え物																						しょうゆ 大豆油						
	手作りりんごヨーグルト蒸しパン		ヨーグルト 牛乳 ホットケーキミックス																				りんご	大豆油	ホットケーキミックスに、ヨーグルト、牛乳、りんごなどを混ぜて蒸します。				
23 火	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)																						大豆油 ケチャップ	片栗粉を付けて揚げた鶏肉に、コチュジャンを使用した旨辛だれを和えます。					
	ナムル																						ドレッシング (かつお、魚骨)	もやし					
	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)	たけのこ	チンタン 中華スープ しょうゆ			
24 水	ごてんばコシヒカリごはん																												
	ぎゅうにゅう		○																										
	いわしの梅煮																						いわし	▲	うめ	▲魚卵の除去をしていますが、まれに含まれることがあります。			
	つきごんにゃくの炒め煮																						枝豆	ごま油	豚肉	大豆油 しょうゆ みそ だし汁			
	かぼちゃのみそ汁																						豆腐 油揚げ			みそ だし汁			
25 木	ごてんばコシヒカリごはん																												
	ぎゅうにゅう		○																										
	豚肉と大豆のみそ和え																						大豆	豚肉	大豆油 しょうゆ みそ	片栗粉を付けて揚げた豚肉と大豆を、みそだれで和えます。			
	煮びたし																							油揚げ	かつお節(かつお)	だし汁 しょうゆ			
	けんちん汁																							豆腐	ごま油	さといも	だし汁 しょうゆ		
26 金	横割り丸型パン		○	○																									
	メンチカツ																							鶏肉 牛肉 豚肉	大豆油				
	ぎゅうにゅう		○																										
	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 大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン ベジタブルソース
	キャロットポタージュ																							牛乳 生クリーム 脱脂粉乳	ベーコン(豚肉)				
29 月	ごてんばコシヒカリごはん																												
	ぎゅうにゅう		○																										
	春巻き																							○	豚肉	大豆油			
	ホイコーロー																							○	豚肉	大豆油 みそ しょうゆ	テンメンジャン コチュジャン	豆板醤	
	中華コーンスープ																							鶏卵	ごま油	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	魚卵	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														
30	ごてんばコシヒカリごはん																					
	もずく丼の具									豚肉	▲もずく (えび、かに)										大豆油 しょうゆ	▲もずくは、えび、かにに生息する海 域で採取しています。
	ぎゅうにゅう		○																			
	野菜のごま酢和え								ごま ごま油						もやし							しょうゆ
火	豆腐のみそ汁						豆腐 油揚げ															だし汁 みそ

【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。
- 魚卵:魚卵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、なす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
フイヨン	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 セロリー、ぶどう	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
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

- 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。

