

令和8年度 7・8 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。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	角型食パン		○	○																			
	りんごジャム																		りんご				
	ぎゅうにゅう		○																				
	鶏肉のハーブ焼き							○						鶏肉									
	ツナとマカロニのソテー				マカロニ																	コンソメ	
水	ミネストローネ												ウインナー(豚肉)									白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
2	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう		○																				
	おろし豆腐ハンバーグ				豆腐ハンバーグ ドレッシング		豆腐ハンバーグ ドレッシング			豆腐ハンバーグ (鶏肉、牛肉=牛脂) ドレッシング (鶏肉、豚肉)			ドレッシング (ほたて)	豆腐ハンバーグ (かつお) ドレッシング (まぐろ、かつお、魚醤)							ドレッシング (りんご、梅、 レモン)	しょうゆ	豆腐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。
	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(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。
木	夏野菜すいとん			すいとん			油揚げ															だし汁 みそ	
3	横割り丸型パン		○	○																			
	白身魚のフライ			○				○							すけそうたら							大豆油	
	タルタルソース							○														1食用のノンエッグのタルタルソース です。	
	ぎゅうにゅう		○																				
	野菜のソテー																					しょうゆ	
金	カレーポトフ												鶏肉 ベーコン(豚肉)									大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
冷凍パイ																					パイ		
6	ソフトめん			○	▲																	▲麵工場では、【そば】も製造してい ます。	
	なすトマソース																					なす トマト デミグラスソース (トマト)	スープストック 赤ワイン ケチャップ トマトピューレ デミグラスソース (赤ワイン) ハヤシブレーク 中濃ソース
	ぎゅうにゅう		○																				
	イタリアンサラダ																					ドレッシング (ぶどう、みかん)	
	マドレーヌ		ホットケーキ ミックス 牛乳 バター	ホットケーキ ミックス			ホットケーキミックス			ホットケーキミックス (豚肉=豚脂)												レモン	ホットケーキミックスに、牛乳、バ ター、はちみつ、砂糖、レモン汁を混 ぜて焼きます。
7	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ツナそぼろ		炒りたまご		炒りたまご			炒りたまご 枝豆														大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																				
	星のコロッケ				○									鶏肉、豚肉								大豆油	星の形をしたコロッケです。
	七夕汁							豆腐														だし汁 しょうゆ	野菜やそうめん状のかまぼこ(魚め ん)、星型のかまぼこが入った汁 物です。
火	七夕ゼリー																					レモン ぶどう みかん	レモンとぶどうの2層のゼリーの上 に、型抜きしたみかんゼリーがのっ ています。

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														
16	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	厚焼き玉子	○		○				○						かつお								
	塩肉じゃが									豚肉	▲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	▲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。
	野菜のみそ汁							豆腐 油揚げ								もやし					みそ だし汁	
木																						
17	背割りロールパン		○	○																		
	富士宮焼きそば			焼きそばめん			焼きそばめん			豚肉				いわし粉(いわし)							大豆油 中濃ソース ウスターソース	
	ぎゅうにゅう		○																			
	野菜スープ									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	
	杏仁豆腐		○					○											あんず			
金																						
21	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	大豆とお肉のから揚げ						大豆			鶏肉											大豆油 しょうゆ	片栗粉を付けて揚げた鶏肉と大豆 を、たれで和えます。
	野菜の磯和え										▲焼きのり (えび、かに)					もやし					しょうゆ	▲焼きのりに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。
	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	
火																						
22	ごてんばコシヒカリごはん																					
	キムタクごはんの具			白菜キムチ			白菜キムチ			豚肉				白菜キムチ (かつお、さば) たくあん(かつお)					白菜キムチ (りんご)		大豆油 しょうゆ	豚肉、白菜キムチ、たくあん漬けを炒 め合わせたものです。教室で各自ご はんに混ぜて食べます。
	ぎゅうにゅう		○																			
	揚げぎょうざ			○			○			豚肉												大豆油
	ネギ塩中華スープ						豆腐 ねぎ油			鶏肉						もやし					大豆油 白ワイン 中華スープ しょうゆ	
水																						
8/26	角型食パン		○	○																		
	メイプルジャム																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	ハンバーグのラタトゥイユソース						ハンバーグ			ハンバーグ (鶏肉、豚肉) ベーコン(豚肉)						ハンバーグ (トマト) なす トマト				トマトピューレ ケチャップ	ベーコンとズッキーニ、なすなどの野 菜を炒めたトマト味のラタトゥイユソ ースを、焼いたハンバーグの上にか けます。	
	チキンとキャベツのスープ									鶏肉											大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
水																				みかん 白ワイン 黄桃 りんごゼリー (りんご) ぶどうゼリー (ぶどう) ももゼリー(もも)		

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															
8/27	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう		○																				
	いわしのしょうが煮			○				○						いわし	▲							▲いわしは、魚卵の除去をしていますが、まれに含まれていることがあります。	
	和風ソテー										▲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) かつおだし(かつお)		もやし						大豆油 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。
	豚汁							豆腐			豚肉							さといも				大豆油 だし汁 みそ	
8/28	ナン		○	○																			
	夏野菜のドライカレー									豚肉						なす トマト						大豆油 エブリカレールウ ハイグレードカレールウ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																				
	フライド磯ポテト										▲あおのり (えび、かに)											大豆油	▲あおのりは、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。また、原料の性質上、海由来の夾雑物(小えび等)混入の可能性があります。
8/29	大麦のスープ									鶏肉						セロリー						大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
8/31	中華めん			○	▲																	▲麵工場では、【そば】も製造しています。	
	塩ラーメンスープ	うずら卵						塩ラーメンスープ ねぎ油		豚肉 塩ラーメンスープ (鶏肉、豚肉)			なると(すけそうたら、 いとよりだい) 塩ラーメンスープ (いわし、かつお、まぐろ)			塩ラーメンスープ (たけのこ)						大豆油 とりがらスープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																				
	いかチヂミ			○				○				いか		かつお									
	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 (まぐろ、かつお、魚醤)		もやし		ドレッシング					
月																							

【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
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	ｸﾞﾗﾝ付 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。
- 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、同じ工場ですべての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。

