

令和 8 年度 9 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。

[illegible]

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															
16	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう		○																				
	デジブルコギ						コチュジャン		ごまごま油	豚肉											大豆油しょうゆ	豚肉と野菜、春雨を炒めた韓国料理です。	
	チョレギサラダ			ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング韓国のみ		▲韓国のみ(えび、かに)					きゅうり						韓国のみは原材料由来によるえび、かにのコンタミネーションの可能性あります。	
	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)							デンタン中華スープしょうゆ		
水																							
17	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ポークカレー		脱脂粉乳							豚肉									りんごチャツネ(りんご、デーツ)			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		○																				
	ウインナーとキャベツのソテー									ウインナー(豚肉)						もやし						しょうゆ	
	青りんごゼリー																		りんご				
木																							
18	背割りロールパン		○	○																			
	太刀魚フライ			○			○							太刀魚								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	ミネストローネ			マカロニ						鶏肉						セロリートマト						白ワイントマトビュレフイヨンコンソメ	
24	ごてんばコシヒカリごはん																						
	ぎゅうにゅう		○																				
	鶏肉とねぎの甘辛炒め			小麦粉						鶏肉												しょうゆ大豆油	
	野菜のごま和え								ごま							もやし						しょうゆ	
	お月見すまし汁						豆腐							かまぼこ(すけそうたら)								だし汁しょうゆ	
木	お月見ゼリー																	みかんブルーベリーオレンジ				満月の形をしたかまぼこが入ったすまし汁です。 ブルーベリーゼリーの上に、丸い月に見立てたみかんゼリーが入っています。	
25	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			りんごチップが練り込まれたロールパンです。小学校5・6年と中学校に付きます。(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が付きます。)	
	ぎゅうにゅう		○																				
	ポークビーンズ						大豆			豚肉												大豆油コンソメ赤ワイントマトビュレクッキングトマトソースしょうゆ	
	マカロニのソテー			マカロニ						ハム(豚肉)												コンソメしょうゆ	
金	安納芋のムース							○		牛肉＝ゼラチン												さつまいものムースです。	
28	うどん			○	▲																	▲麺工場では、【そば】も製造しています。	
	うどんつゆ									豚肉												大豆油しょうゆだし汁	
	ぎゅうにゅう		○																				
	こんにやくサラダ	ドレッシング		ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング										ドレッシング(みかん)				
	手作りおにまん		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			ホットケーキミックス(豚肉＝豚脂)												さつまいもが入った蒸しまんじゅうを作ります。	
月																							

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														
29	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	ヤンニョムかつお						コチュジャン							かつお							大豆油 ケチャップ	片栗粉を付けたかつおと、素揚げした じゃがいもを、甘辛だれで和えます。
	チャプチェ								ごま油	ハム(豚肉)						もやし					しょうゆ 中華スープ	
	中華スープ						豆腐 ねぎ油							なると(すけそうたら、 いとよりだい)							チンタン 中華スープ しょうゆ	
火																						
30	角型食パン		○	○																		
	メイプルジャム																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	サモサ			○					○												大豆油	カレー味のじゃがいもなどの具を春巻 きの皮で包んで揚げたインド料理で す。
	インド風豆サラダ						大豆 枝豆									きゅうり ドレッシング (トマト)			ドレッシング (りんご)			野菜、大豆、枝豆をインド風野菜ド レッシングで和えます。
水	野菜と肉団子のトマト煮		粉チーズ	肉団子			肉団子			肉団子 (鶏肉)						セロリー トマト					トマトピューレ 赤ワイン ブイヨン コンソメ 大豆油	

【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	ｸﾞｽﾝ付 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注意ください。
 - 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스가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おりません。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。

