

# 令和 8 年度 4 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。  
 ※○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														
10 金	黒糖入りロールパン		○	○																	黒糖が練り込まれたロールパンです。	
	ぎゅうにゅう		○																			
	キャベツメンチカツ			○				○		豚肉、鶏肉											大豆油	
	ペンネナポリタン		粉チーズ	マカロニ						ウインナー(豚肉)					トマト						トマトピューレ ケチャップ 中濃ソース コンソメ	
	チキンと野菜のスープ									鶏肉					もやし						大豆油 ブイヨン スープストック しょうゆ	
13 月	中華めん			○	▲																▲麺工場では、【そば】も製造していません。	
	しょうゆラーメンスープ			焼き豚				焼き豚 ねぎ油		豚肉 焼き豚(豚肉)				なると (すけそうたら、いとよりだい)							大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																		大豆油	
	春巻き			○				○		豚肉											大豆油	
	ナムル			ドレッシング				ドレッシング	ドレッシング	ドレッシング (豚肉、鶏肉)				ドレッシング (かつお、魚醤)	もやし							野菜をナムルドレッシングで和えます。
14 火	ごはん																					
	チキンカレー		脱脂粉乳							鶏肉								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		○																			
	ベーコンと野菜のソテー									ベーコン(豚肉)											しょうゆ	
	豆乳プリン												貝カルシウム (ほたて)									豆乳を使用したプリンです。
15 水	角型食パン		○	○																		
	いちごジャム																	いちご				
	ぎゅうにゅう		○																			
	レモン風味のかじきカツ	○		○				○						くろかじき				レモン			大豆油	
	ジャーマンポテト									ベーコン(豚肉)											白ワイン	
16 木	ごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	麻婆豆腐							豆腐 赤だしみそ	ごま油	豚肉				赤だしみそ(かつお)	たけのこ	豆板醤					大豆油 みそ しょうゆ 中華スープ	
	チャブチェ							ねぎ油		ハム(豚肉)					もやし						しょうゆ 中華スープ	
	ピーチゼリー																	もも				

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													
17 金	ごはん																				
	ひじきごはんの具						枝豆			鶏肉										大豆油 だし汁 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																		
	厚焼き玉子	○		○										かつお							
	春野菜の豚汁							豆腐			豚肉									大豆油 だし汁 みそ	
20 月	わかめごはん										▲わかめ (えび、かに)										▲わかめは、えび、かにの生息域で採取 しています。
	ぎゅうにゅう		○																		
	豆腐ハンバーグ			豆腐ハンバーグ			豆腐ハンバーグ			豆腐ハンバーグ (鶏肉、 牛肉=牛脂)				豆腐ハンバーグ (かつお)						しょうゆ	焼いた豆腐ハンバーグの上に、砂糖、み りん、しょうゆなどで作ったたれをかけま す。
	にんじんしりしり	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子							きはだまぐろ 炒り玉子(かつお) かつおだし(かつお)							
	さくらすまし汁						豆腐							かまぼこ(すけそうたら)	かまぼこ (トマト)					しょうゆ だし汁	さくら型のかまぼこが入ったすまし汁で す。
さくらゼリー																	さくらんぼ レモン			レモンゼリーの中に、ダイスのさくらんぼ ゼリーが入っています。	
21 火	ごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	さわらの中華あんかけ								ごま油					さわら						大豆油 中華スープ しょうゆ	片栗粉を付けて揚げたさわらに、野菜、 中華スープ、しょうゆ、ごま油などで作っ たあんをかけます。
	五目ビーフン			オイスターソース			オイスターソース ねぎ油			ハム(豚肉)			オイスターソース (かき)							大豆油 しょうゆ 中華スープ	
ねぎ塩中華スープ						豆腐 ねぎ油				鶏肉			なると (すけそうたら、いとよりだい)	もやし					大豆油 パイタン 中華スープ しょうゆ		
22 水	角型食パン		○	○																	
	チョコクリーム		○			カカオ ココア															
	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 (ココナッツ)	ドレッシング			ドレッシング (豚肉、鶏肉)				ドレッシング (かつお、魚醤)				ドレッシング (りんご、ぶどう)			野菜をイタリアンドレッシングで和えま す。
	マカロニのクリーム煮		牛乳 生クリーム 脱脂粉乳	マカロニ						鶏肉										大豆油 ベシャメルソース コンソメ 白ワイン	
いちごゼリー																	いちご				
23 木	ごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	ちくわの磯辺天ぷら			○							▲えび、かに			すけそうたら、ぐち						大豆油	▲ちくわに使用している原料の魚は、え び、かにを食べています。
	野菜のおかか炒め									ハム(豚肉)				かつお節(かつお)	もやし					大豆油	
	親子煮	鶏卵					高野豆腐				鶏肉			なると (すけそうたら、いとよりだい)	たけのこ					大豆油 しょうゆ だし汁	
24 金	りんごチップ入りロールパン		○	○														りんご			りんごチップが練り込まれたロールパン です。
	ぎゅうにゅう		○																		
	かぼちゃコロッケ		○	○						豚肉=豚脂										大豆油	
	海藻サラダ				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 (ぼたて)	ドレッシング(まぐろ、魚醤、 かつお)				ドレッシング (りんご、レモン、 梅)			海藻と野菜を、ノンオイルの青じそドレ ッシングで和えます。
	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	

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														
27 月	ソフトめん			○	▲																▲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				ひきわり大豆			豚肉											大豆油 赤ワイン ケチャップ エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ 中濃ソース スープストック	
	ぎゅうにゅう ウインナーと野菜のソテー		○							ウインナー(豚肉)											しょうゆ	
	ヨーグルト		○							豚肉=ゼラチン												
28 火	ごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	鶏肉と大豆の揚げがらめ						大豆			鶏肉											大豆油 しょうゆ	
	野菜の塩ダシあえ								ごま ごま油						もやし						しょうゆ	
	かきたま汁	鶏卵					豆腐							かまぼこ (えそ、ぐち、ずけそうたら)							だし汁 しょうゆ	
30 木	ごはん																					
	鶏たまそぼろ	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子 枝豆			鶏肉				炒り玉子(かつお)								大豆油 しょうゆ
	ぎゅうにゅう		○																			
	鮭メンチ	○		○			○			豚肉=ゼラチン				さけ								大豆油
	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ															みそ だし汁

【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
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

- ・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。

