

令和 6 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6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：貝⇒追加、オクラ⇒表示なし)

※○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	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月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばのゆずソースがけ													さば					しょうゆ	焼いたさばにゆず果汁とゆずの皮やしょうゆなどの調味料で作ったゆずソースをかけます。 ▲こんぶは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
	切り干し大根の炒め煮							油揚げ			▲こんぶ(えび、かに)								大豆油 しょうゆ だし汁 大豆油 だし汁 みそ	
	夏野菜みそ汁							油揚げ 豆腐			豚肉				なす					
2月	ごてんばコシヒカリごはん																			
	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 (かつおだし)					大豆油 みそ しょうゆ 中華スープ	
	五目ビーフン			オイスターソース				オイスターソース	ごま油	ハム(豚肉)			オイスターソース (かき)						しょうゆ 中華スープ	
	マンゴープリン	○	○			ココナッツパウダー		○									マンゴー			
3月	角型食パン		○	○																
	メイプルジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鮭メンチ	○		○				○		ゼラチン=豚肉				鮭					大豆油	
	枝豆とコーンのソテー							枝豆		ウインナー(豚肉)									大豆油 しょうゆ 大豆油 ブイヨン コンソメ 白ワイン	
4月	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	でんぷんをつけた鶏肉と大豆を揚げ、しょうゆが、しょうゆ、砂糖などで作ったたれで和えます。 野菜をしょうゆ、レモン汁などの調味料で和えます。
	野菜のさっぱり和え														もやし		レモン		しょうゆ	
	豆腐と大根のみそ汁							豆腐 油揚げ											だし汁 みそ	
5月	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パンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	星型ハンバーグ		バター	デミグラスソース		ハンバーグ(コア=着色料)	ハンバーグ デミグラスソース			ハンバーグ (鶏肉、豚肉) デミグラスソース (鶏肉、豚肉)				ハンバーグ (トマト) デミグラスソース (トマト)				ケチャップ ウスターソース 赤ワイン デミグラスソース (赤ワイン)	星型のハンバーグに、玉ねぎやケチャップ、ソースなどで作ったデミグラスソースをかけてあります。	
	ベーコンと野菜のソテー									ベーコン(豚肉)									しょうゆ	
	カレースープ									鶏肉									大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
6月	お星さまゼリー																りんご			ヨーグルト風味のゼリーの上にレモン風味のクラッシュゼリーを合わせたソーダ風味のゼリーを重ねています。 ▲麺工場では、【そば】も製造しています。
	中華めん			○	▲															
	塩ラーメンスープ	うずら卵		塩ラーメンスープ			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(煮干しエキス)					大豆油 しょうゆ とりがらスープ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	いかチヂミ			○				○				いか		かつお節エキス かつおだし						
7月	中華サラダ			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 (かき)	かつお節エキス、まぐろ、かつお、魚醤				もやし		野菜を中華ドレッシングで和えます。
	青のり小魚			○				○			▲かたくいわし(えび、かに) ▲青のり(えび、かに)			かたくいわし						▲かたくいわしは、えび、かにを食べています。 ▲青のりはえび、かにが混ざる漁法で採取しています。

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	野菜	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	背割りロールパン		○	○																	
	焼きソーセージ									ソーセージ (豚肉)							りんご レモン		しょうゆ 白ワイン	焼いたソーセージの上に、にんにく、りんご、レモン、しょうゆなどの調味料で作ったソースをかけます。	
	ぎゅうにゅう		○																		
	ハムと小松菜のソテー									ハム(豚肉)									しょうゆ		
	コーンチャウダー			ポタージュエースコーン 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	ポタージュエースコーン					鶏肉 ポタージュエースコーン (豚肉、鶏肉)				ポタージュエースコーン(ほたて)						大豆油 スープストック 白ワイン ベシヤメルソース	
22 月	ソフトめん			○	▲															▲細工場では、【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)								トマト デミグラスソース (トマト)	赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシフレーク 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		○																		
	フレンチサラダ	ドレッシング							ドレッシング										ドレッシング (レモン)	野菜をフレンチドレッシングで和えます。	
	レモンカスタードタルト	○	○	○										貝カルシウム					レモン		
8/29 木	ごてんばコシヒカリごはん																				
	ぎゅうにゅう		○																		
	手作り春巻き				春巻きの皮 小麦粉 オイスターソース				オイスターソース	豚肉				オイスターソース (かき)					しょうゆ 大豆油		
	ナムル				ドレッシング				ドレッシング	ドレッシング (鶏肉、豚肉)									もやし	野菜をナムルドレッシングで和えます。	
	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		
8/30 金	ナン		○	○																	
	夏野菜のドライカレー																		豚肉	大豆油 エブリイカレールウ 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																			▲青のり (えび、かに)	
	チキンと野菜のスープ																		鶏肉	大豆油 大豆油 ブイヨン コンソメ 白ワイン	▲青のりは、えび、かにが生息する海域で収穫された原料を使用しております。

【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:なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー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	さば節、いわし節 かつお節 むろ節、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	ベシヤメルソース	乳、小麦、大豆 ほたてエキスパウダー
ブイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、トマト	みそ	大豆	中濃ソース	トマト、りんご	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	ケチャップ トマトピューレ	トマト	ｸｽ付 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 ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉、豚肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉、豚肉 魚醤パウダー、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、りんご	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、足りない分は次回繰り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。

・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。

