

# 令和6年度 11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 金	さんまめし																					
	さくらごはん			○				○						かつお節エキス							しょうゆ味のごはんです。	
	さんまのしょうが煮			○				○						さんま							さくらごはんの上に、さんまのしょうが煮をのせて混ぜ、セルフでさんまめしにして食べます。	
	ぎゅうにゅう		○																			
	五目煮豆							大豆							かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)					しょうゆ 大豆油 だし汁 大豆油 だし汁		
5 火	キャベツと豚肉のみそ汁						豆腐													大豆油 だし汁 みそ		
5 火	ごてんばコシヒカリごはん																					
	きのこカレー		脱脂粉乳					チャツネ												りんご チャツネ (りんご、レモン、レーズン)	大豆油 赤ワイン コンソメ ケチャップ 中濃ソース エブリイカレールー ハイグレードカレールー しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																			
	もやしのガーリックソテー														ベーコン(豚肉)					大豆油 しょうゆ コンソメ		
	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。	
6 水	山型食パン		○	○																		
	ぎゅうにゅう		○																			
	オムレツのトマトソース	オムレツ						オムレツ												トマトピューレ 中濃ソース スープストック	オムレツの上に、にんにく、たまねぎ、トマトなどが入ったソースをかけます。	
	かつおツナと野菜のソテー							かつお油漬							かつお油漬(かつお)					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 ベシヤメルソース		
	キャロットポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム												ベーコン(豚肉)							
7 木	りんごゼリー																			りんご		
7 木	ごてんばコシヒカリごはん																					
	ぎゅうにゅう		○																			
	鶏肉のバーベキューソース																			しょうゆ 白ワイン	焼いた鶏肉の上に、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。	
	つきこんにゃくの炒め煮																			大豆油 しょうゆ だし汁		
8 金	さといものみそ汁							油揚げ 豆腐												大豆油 だし汁 みそ		
8 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こまれたロールパンです。
	ぎゅうにゅう		○																			
	いかのマリネ																			大豆油	片栗粉を付けて揚げたいかを、たまねぎ、パセリ、砂糖、酢、塩などで作ったマリネ液で和えます。	
	ベーコンと野菜のソテー														ベーコン(豚肉)					しょうゆ		
9 月	ポトフ													鶏肉 カクテルウインナー (鶏肉、豚肉=豚脂)					大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ			
11 月	うどん			○	▲																▲麵工場では、【そば】も製造しています。	
	キャベツ肉うどんつゆ																			しょうゆ とりがらスープ だし汁		
	ぎゅうにゅう		○																			
	にんじんしりしり		炒りたまご		炒りたまご			炒りたまご													きはだまぐろ 炒りたまご (かつお節エキス) かつおだし(かつお節、かつお節エキス、かつおエキス)	
11 月	手作りお茶蒸しパン		ホットケーキ ミックス チョコチップ		ホットケーキミックス		チョコチップ(カカオ、ココア、ココアバター)		ホットケーキミックス チョコチップ					ホットケーキミックス (豚肉=豚脂)							ホットケーキミックスに、せん茶、チョコチップを混ぜて蒸します。	



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	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												
20	角型食パン		○	○																
	メイプルシヤム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ウインナーとうすら卵のカレーソテー	うすら卵								ウインナー(豚肉)									大豆油 しょうゆ	
	フライド磯ポテト										▲あおのり(えび、かに)								大豆油	▲あおのりに使用している海苔は、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。
水	ミネストローネ			マカロニ						鶏肉 ベーコン(豚肉)				セロリー トマト				白ワイン トマトピューレ ブイヨン		
21	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばのごまみそかけ								ごま					さば					しょうゆ みそ	焼いたさばの上に、しょうゆ、酒、みそ、砂糖、ごまなどの調味料で作ったたれをかけます。
	彩り和風ソテー									ハム(豚肉)				かつお節					大豆油	
木	秋のすまし汁						豆腐						もみじかまぼこ、いちょうかまぼこ(すけそうたら)かつおだし汁(かつお節、かつおエキス、まぐろエキス)					しょうゆ	もみじといちょうの形をしたかまぼこが入ったすまし汁です。だし汁がいつもと違い、かつお節と昆布でとっただし汁を使います。	
木	いちごクリーム大福						○	○								いちご				いちご味の豆乳クリームが入った大福です。
22	背割りロールパン		○	○																
	ウインナーのピザソース									ウインナー(豚肉)					トマト				ケチャップ コンソメ	焼いたウインナーの上に、マッシュルームやトマト、ケチャップ、砂糖などで作ったピザソースをかけます。
	ぎゅうにゅう		○																	
	チャーマンポテト									ベーコン(豚肉)									白ワイン 大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ	
金	チキンと野菜のスープ									鶏肉					もやし					
25	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				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		○																	
	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(ほたてエキス)	ドレッシング(かつお節エキス)						ドレッシング(りんご、梅肉)	海藻と野菜を青じそドレッシングで和えます。
	手作りツナコーンパイ		パイシート	パイシート			パイシート マヨネーズ							きはだまぐろ					マヨネーズ (レモン)	パイ生地に玉ねぎ、ツナ、とうもろこしをノンエッグのマヨネーズで和えたものをのせて焼きます。
月	ごてんばコシヒカリごはん																			
26	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のお茶パン粉焼き			パン粉			マヨネーズ パン粉			鶏肉									マヨネーズ (レモン)	鶏肉にノンエッグのマヨネーズとせん茶、パン粉、塩、こしょうを混ぜて焼きます。
	大根のゆかり和え																		ゆかりふりかけ (梅)	野菜をゆかりふりかけと塩で和えます。
	さつまいものみそ汁						豆腐 油揚げ												だし汁 みそ	
	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。
27	黒糖入り角型食パン		○	○																黒糖が練りこまれた食パンです。
	ぎゅうにゅう		○																	
	さけフライ			○										さけ (からふとマス)					大豆油	
	中濃ソース																		クラス付中濃ソース	各クラスに1本パック入りの中濃ソースが付きます。
水	ウインナーと野菜のソテー								ウインナー(豚肉)									コンソメ しょうゆ		
水	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(ほたてエキスパウダー)					大豆油 スープストック 白ワイン ベジメメルソース		

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												
28	ごてんばコシヒカリごはん ぎゅうにゅう		○																	
	肉みそおでん(おでん)	うずら卵					がんもどき			豚肉	▲こんぶ(えび、かに)			ちくわ(すけそうたら、いとよりだい)		さといも			大豆油 しょうゆ とりがらスープ だし汁 大豆油 みそ	▲こんぶは、えび、かにが付着する漁法で採取しています。
	肉みそおでん(肉みそ) キャベツとコーンの和え物									鶏肉									大豆油 しょうゆ	野菜を油、砂糖、しょうゆで作ったドレッシングで和えます。 ▲かたくちいわしは、えび、かにを食べています。
	いもけんぴ&小魚										▲かたくちいわし(えび、かに)			かたくちいわし						芋けんぴとかたくちいわしが、一食用の小袋に入っています。
29	ごてんばコシヒカリごはん ごてんばこめこハヤシ						ハヤシルウ(ココア)			豚肉					ハヤシルウ(トマト) トマト				ケチャップ	御殿場コシヒカリの米粉を使ったハヤシルウを使用します。
	緑茶																			
	キャベツのソテー									ベーコン(豚肉)										
	さつまいもと栗のタルト						栗													米粉と豆乳で作ったタルト生地に、さつまいもと栗のペーストがのっています。
金																				

【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	ベシャメルソース	乳、小麦、大豆 ほたてエキスパウダー
フイヨン	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。

