

令和4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4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：豚肉、貝類⇒表示なし オクラ、しめじ、キシリトール⇒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 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆		ごま	鶏肉 牛肉	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	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 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さばのみぞ煮							○					さば						
	即席漬け													きゅうり		たくあん (梅酢)			野菜を、たくあんと塩で和えます。
	にらたま汁	鶏卵											かまぼこ (すけそうたら、ぐち、 えそ、ちりめん)	もやし				だし汁 しょうゆ	
2 金	シナモン揚げパン 【御殿場南小・朝日小】		○	○														大豆油	御殿場南小、朝日小のみシナモン揚げパンです。ロールパンを揚げ、きび砂糖とシナモンをまぶします。
	メロンパン 【富士岡小・神山小・ 東小・中学校】	○	○	○				○											富士岡小、神山小、東小、中学校のみメロンパンです。パンにメロンパンの生地をのせて焼きます。
	ぎゅうにゅう		○																
	ツナとマカロニのソテー		粉チーズ	マカロニ									まぐろ					コンソメ	
	ポークビーンズ							大豆						トマト				大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ しょうゆ クッキングトマトソース	
お米と豆乳のババロア (みかんソース)							○	○							みかん			米粉と豆乳を使用したババロアの上に、みかんソースがかかっています。	
5 月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	ゴーヤチャンプルー	炒り玉子	ソーセージ	ソーセージ 炒り玉子				炒り玉子 絞豆腐					炒り玉子 (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)	もやし				大豆油 しょうゆ	
	ワンタンスープ			焼き豚 肉入りワンタン				肉入りワンタン										バイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	冷凍パイ															パイ			
6 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	あじのしょうゆこうじ焼き			○				○					あじ					大豆油 しょうゆ	ひじきを、豚肉や野菜、春雨、白菜キムチと一緒に炒めます。
	カラフルひじき炒め			白菜キムチ				白菜キムチ	白菜キムチ				白菜キムチ (かつお節エキス、 魚醤)		白菜キムチ (りんご)			大豆油 しょうゆ	
さつま汁							豆腐		鶏肉				ごぼう	さといも			大豆油 みそ だし汁	鶏肉と野菜、こんにゃく、さといもなどが入った、みそ味の汁物です。	
7 水	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練り込まれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	カレーチキンピカタ	○		○						鶏肉									
	マッシュポテト		バター 生クリーム 牛乳																
	トマトと卵のスープ	鶏卵												トマト				コンソメ ブイヨン しょうゆ	
いちごミニレアチーズ 【中学校のみ】		○													いちご レモン			中学校のみ、いちごミニレアチーズが付きまます。	

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	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	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	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さといもコロッケ			○				○		鶏肉					さといも			大豆油	
	筑前煮									鶏肉			ちくわ (すけそうたら、いとよ りだい、きんときだ い、さんま)	ごぼう				大豆油 しょうゆ だし汁	
	お月見すまし汁							豆腐					かまぼこ (すけそうたら)	しめじ				だし汁 しょうゆ	月の形をしたかまぼこが入ったすまし汁です。
木	十五夜ゼリー														ブルーベリー みかん オレンジ				ブルーベリー果汁を使用したゼリーの 上に、月に見立てた温州みかんのゼ リーを浮かべたものです。
9	丸型横割りパン		○	○															
	たらフライ			○				○					たら					大豆油	
	タルタルソース							○						きゅうり		レモン			ノンエッグの一食用のタルタルソース です。
	ポイルキャベツ																		
	ぎゅうにゅう		○																
金	きのこポターージュ									鶏肉				しめじ				大豆油 白ワイン コンソメ ベシャメルソース	
12	ソフト麺			○	▲														▲麵工場では、【そば】も製造していま す。
	なすトマトソース									デミグラスソース (鶏肉)				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 クッキングトマトソース 中濃ソース ベシャメルソース デミグラスソース (赤ワイン)	
	ぎゅうにゅう		○																
	貝たっぷりスペイン風オムレツ	○								鶏肉						ワイン (ぶどう)			じゃがいも、鶏肉、たまねぎ、ほうれん 草が入った、オムレツです。
	コールスローサラダ	ドレッシング						ドレッシング								ドレッシング (レモン)			野菜を、コールスロードレッシングで和 えます。
月																			
13	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	かつおコロッケ			○				○					かつお 魚介エキス (いわし)					大豆油	かつおの粗ほぐし煮が入ったコロッケ です。
	チンゲンサイのソテー												かつお節					大豆油	
	秋の味覚汁							豆腐		鶏肉				しめじ	さといも			大豆油 だし汁 みそ	
火	みかんゼリー														みかん				
14	角型食パン		○	○															
	キャラメルクリーム		○																
	ぎゅうにゅう		○																
	ハンバーグバーベキューソース							ハンバーグ		ハンバーグ (鶏肉)				ハンバーグ (トマト)		りんご レモン		しょうゆ 白ワイン	
	パンネのソテー																	コンソメ	
水	野菜スープ								鶏肉									大豆油 ブイヨン コンソメ しょうゆ	

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	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	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												
15	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ポークカレー		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 エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ		
	ぎゅうにゅう		○																	
	キャベツとコーンのソテー ぶどうゼリー															ぶどう				
16	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	麻婆豆腐							豆腐 麻婆豆腐の素 ねぎ油		麻婆豆腐の素 (鶏肉)								大豆油 みそ 中華スープ		
	春巻き フルーツ杏仁			○			○	○	○							みかん パイナップル 黄桃		大豆油	みかん、パイナップル、黄桃と杏仁豆腐を和えます。	
20	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	コーンシュウマイ			○			○													
	五目ビーフン							オイスターソース		オイスターソース								しょうゆ 中華スープ		
21	角型食パン		○	○																
	いちごジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のコーンフレークフライ																	大豆油		
22	イタリアンサラダ		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)								ドレッシング (りんご)		野菜を、イタリアンドレッシングで和えます。
	ミネストローネ			マカロニ														セロリー トマト	白ワイン トマトピューレ フイヨン コンソメ	
	高菜チャーハンの具							高菜漬け		ごま油									しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
26	ごぼうメンチカツ			○			○			鶏肉									大豆油	
	豆腐のねぎ塩スープ							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 パイナップル 中華スープ しょうゆ	
	中華麺			○	▲															▲麺工場では、【そば】も製造していません。
	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		塩ラーメンスープ (鶏肉)				なると (すけそうたら、いとよ りだい) 塩ラーメンスープ (煮干エキス)					大豆油 とりがらスープ しょうゆ	
26	ぎゅうにゅう		○																	
	かみかみポテト							大豆											大豆油 しょうゆ	煮揚げしたさつまいも、でんぷんを付けて揚げた大豆、焼いたかたくちいわしを、甘じょっぱいたれでからめます。 ▲かたくちいわしは、いわし以外の海産物(えび、かにを含む)が混じる漁法で採取しています。
	きゅうりの雨傘漬																		きゅうりとにんじんを、砂糖、しょうゆ、ごま油、一味唐辛子、米酢で作った調味液で和えます。	
26	きゅうりの雨傘漬																		きゅうりとにんじんを、砂糖、しょうゆ、ごま油、一味唐辛子、米酢で作った調味液で和えます。	
	きゅうりの雨傘漬																		きゅうりとにんじんを、砂糖、しょうゆ、ごま油、一味唐辛子、米酢で作った調味液で和えます。	

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	えび かに	いか たこ	魚	野菜 きのこ	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	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ツナ入り厚焼き玉子	○		○				○					まぐろ かつおだし かつおエキス							
	野沢菜炒め				野沢菜漬け			野沢菜漬け	ごま油 ごま				野沢菜漬け (かつお節エキス)							
28	鶏肉のすき焼き風煮							焼き豆腐		鶏肉			かつおだし (かつお節、かつお節 エキス、かつおエキ ス)					大豆油 しょうゆ		
	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉と大豆のかりんとがらめ				小麦粉			大豆		鶏肉								大豆油 しょうゆ	粉を付けて揚げた鶏肉と大豆を、甘じょっぱいたれでからめます。	
29	ひじき和え			○				○								しそ味ひじき (しその実)				野菜を、しそ味ひじきと塩で和えます。
	さつまいものみそ汁							豆腐 油揚げ											だし汁 みそ	
	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
30	豚肉と厚揚げのピリ辛炒め				白菜キムチ			厚揚げ 白菜キムチ		白菜キムチ			白菜キムチ (かつお節エキス、魚 醤)	もやし		白菜キムチ (りんご)			大豆油 しょうゆ みそ 中華スープ	
	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	
	りんごゼリー															りんご				
	ナン		○	○																
金	ドライカレー															りんご			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		○																	
	フライドポテト												▲青のり (えび、かに)						大豆油	フライドポテトを、塩、こしょう、青のりで和えます。 ▲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います。
	チキンとキャベツのスープ									鶏肉									大豆油 フイヨン コンソメ 白ワイン	

【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。

魚：魚全般について表示します。
 野菜、きのこ：なす、トマト、もやし、きゅうり、セロリー、ごぼう、オクラ、しめじ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
フイヨン	鶏肉、セロリー	コンソメ	鶏肉 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	スープストック	大豆、鶏肉、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	ハイグレードカレールウ	乳、小麦、大豆、トマト ココナッツミルクパウダー
チンタン	鶏肉	中華スープ	大豆、ごま、鶏肉 魚醤パウダー、トマト	クッキングトマトソース	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ませんが、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。

★ 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。

