

令和5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5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：ごぼう、しめじ⇒表示なし)

※〇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	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											
3月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ツナそぼろ	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子 枝豆						まぐろ 炒り玉子 (かつお節エキス)					大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	コロッケ			○			○											大豆油	
	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ							もやし				だし汁 みそ	
4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		ごま油	豚肉								みそ しょうゆ 大豆油 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)								みそ 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			
5月	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		○																
	たらフライ			○			○						すけそうたら					大豆油	
	タルタルソース						○							きゅうり		レモン			卵不使用の1食用のタルタルソースです。
	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 (鶏肉、豚肉)						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。
水	かぼちゃのポターージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム															大豆油 スープストック フィオン ベシヤメルソース	
6月	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	えびシュウマイ			○							えび		たら						
	豚キムチ			白菜キムチ			白菜キムチ			豚肉			白菜キムチ (さば、かつお節エキス)			白菜キムチ (りんご)		大豆油	
	豆腐の中華スープ						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	
7月	マーガリン入りねじり型パン		○	○															マーガリンを練り込んだパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	星型ハンバーグ						ハンバーグ		ごま	ハンバーグ (豚肉、鶏肉)				ハンバーグ (トマト)				しょうゆ	星型のハンバーグに照り焼きソースを かけてあります。
	ベーコンと野菜のソテー									豚肉(ベーコン)								しょうゆ	
	カレースープ									鶏肉								白ワイン フィオン スープストック しょうゆ 大豆油	
金	七タゼリー														レモン ぶどう みかん			レモンゼリーとぶどうゼリーの2層のゼ リーに星形のみかんゼリーが飾られてい ます。 ▲産工場では、【そば】も製造してい ます。	
10月	中華めん			○	▲そば														
	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 とりがらスープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																
	揚げさつまいも			○			○											大豆油	
	中華サラダ				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、豚肉)				もやし					野菜をごまドレッシングで和えます。
月	青のり小魚【中学校のみ】			○			○				▲かたぐちいわし (えび、かに) ▲青のり (えび、かに)		かたぐちいわし						中学校のみ青のり小魚が付きます。 ▲かたぐちいわしは、えび、かにを食べて います。 ▲青のりは、えび、かにに混ざる漁法で 採取しています。

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 豚肉	えび かに	いか たこ	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												
11 火	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			ゆず		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。	
	こんぶの炒め煮									豚肉	▲さつま揚げ (えび、かに)		さつま揚げ(たら、いとより、えそ)					大豆油 しょうゆ 大豆油 だし汁 しょうゆ みそ	さつま揚げには、えび、かにを食べている魚の魚肉を使用しています。	
	みそちゃんこ汁							豆腐		鶏肉										
12 水	山型食パン		○	○																
	メイプルジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハムチーズサンドフライ		○	○				○		豚肉、鶏肉								大豆油	チーズをはさんだハムのフライです。	
	ツナとマカロニのソテー				マカロニ								まぐろ					コンソメ しょうゆ コンソメ フイヨン しょうゆ		
トマトとレタスのスープ									ベーコン(豚肉)				トマト							
13 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	キムタクごはんの具				白菜キムチ			白菜キムチ		豚肉			白菜キムチ (かつお節エキス、さば) たくあん (かつお節エキス)		白菜キムチ (りんご)			大豆油 しょうゆ	豚肉と白菜キムチとたくあんを炒めた具です。教室で各自ごはんに混ぜて食べます。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	春巻き			○			○	○	○	豚肉									大豆油	
	冬瓜の中華スープ	うずら卵						ねぎ油											デندان 中華スープ しょうゆ	
14 金	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ごてんばこめこカレー									豚肉				こめこルウ(トマト)				赤ワイン	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカレールウを使用します。	
	緑茶																			
	キャベツのソテー									ベーコン(豚肉)										
	富士山ゼリー																		富士山型のソーダ味のゼリーです。	
18 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ひじきごはんの具							枝豆		鶏肉									大豆油 だし汁 しょうゆ	ひじきと、鶏肉、野菜などを煮た具です。教室で各自ごはんに混ぜて食べます。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ホキのフライ			○				○					ホキ						大豆油	ホキにみそ、塩、こしょうで味付けして揚げたフライです。
	豚汁							豆腐		豚肉									大豆油 だし汁 みそ	
19 水	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	チキごぼう							枝豆		鶏肉									大豆油 しょうゆ	揚げた鶏肉とごぼう、枝豆を甘辛のたれでからめた料理です。
	そくせき漬け													きゅうり		たくあん (梅酢)			野菜とたくあんを和えます。	
	豆腐と油揚げのみそ汁							豆腐 油揚げ											だし汁 みそ	
20 木	背割りロールパン		○	○																
	富士宮やきそば				焼きそばめん			焼きそばめん		豚肉 肉かず(豚肉)			いわし粉						大豆油 中濃ソース ウスターソース	
	ぎゅうにゅう		○																	
	たまごの中華スープ	鶏卵						豆腐	ごま油				なると(すけそうたら、いとよりだい)	もやし					中華スープ デندان しょうゆ	
	ミニピーチゼリー															もも				

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 豚肉	えび かに	いか たこ	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											
8/29	ごてんばコシヒカリごはん																		
	夏野菜カレー		脱脂粉乳					チャツネ		鶏肉				なす トマト		りんご チャツネ (りんご、レモン、 レーズン)		大豆油 スープストック 赤ワイン 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		○																
	コールスローサラダ	ドレッシング						ドレッシング											野菜をコールスロードレッシングで和えます。
	青りんごゼリー															りんご			
8/30	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	おろしそ豆腐ハンバーグ				豆腐ハンバーグ ドレッシング		豆腐ハンバーグ (大豆、枝豆等) ドレッシング			豆腐ハンバーグ (鶏肉、牛脂) ドレッシング (鶏肉、豚肉)						ドレッシング (梅肉、りんご)		しょうゆ	枝豆や野菜が入った豆腐ハンバーグに 大根おろしと青じそドレッシングで作った ソースをかけます。
	にんじんしりしり	炒り玉子			炒り玉子		炒り玉子						豆腐ハンバーグ (かつお、まぐろエキス) ドレッシング (かつお節エキス) まぐろ 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)						
	キャベツのみそ汁						豆腐 油揚げ												だし汁 みそ
8/31	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				○		○			豚肉									すけそうたら
	八宝菜	うずら卵								豚肉				いか					大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ
	フルーツ杏仁	杏仁豆腐	杏仁豆腐			杏仁豆腐 (あんずの種)										みかん パイナップル 黄桃			みかん、パイナップル、黄桃と杏仁豆腐を和え 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。

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、オクラ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、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	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

- いぐらは、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。

