

# 令和5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）

※○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	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											
1 金	バターロール型パン		○	○														
	ぎゅうにゅう		○															
	鶏肉のハーブ焼き						○		鶏肉									
	夏野菜とパンネのソテー		粉チーズ	マカロニ					ベーコン (豚肉)								コンソメ	
	ウインナーとポテトのスープ								ウインナー (豚肉)								大豆油 ブイヨン スープストック しょうゆ	
4 月	ごてんばコシヒカリごはん																	
	肉炒め(ビビンバの具)			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 しょうゆ みそ	豚肉を白菜キムチなどと一緒に炒め、みそやしょうゆなどで味付けをします。
	ナムル(ビビンバの具)							ごま油 ごま					もやし				しょうゆ	野菜を、酢、砂糖、しょうゆ、ごま油などで作ったナムルドレッシングと和えます。
	錦糸玉子(ビビンバの具)	○				○												
	ぎゅうにゅう		○															
5 火	わかめスープ					豆腐 ねぎ油						かまぼこ (すけそうたら、ぐち、えそ、ちりめん)					チンタン 中華スープ しょうゆ	
	ごてんばコシヒカリごはん																	
	ぎゅうにゅう		○															
	いかのしょうが焼き										いか						しょうゆ	焼きたいかに、しょうゆ、みりん、しょうがなどで作ったタレをかけます。
	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			ソーセージ (豚肉)			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	
6 水	じゃが芋ともずくのみそ汁									▲もずく (えび、かに)							だし汁 みそ	▲もずくは、えび、かにの生息する海域で採取しています。
	角型食パン		○	○														
	りんごジャム														りんご			
	ぎゅうにゅう		○															
	かぼちゃのオムレツ	○				○			鶏肉			かつおだし						かぼちゃと鶏ももが入ったオムレツです。
7 木	ツナと野菜のソテー											まぐろ	もやし				コンソメ しょうゆ	
	コーンチャウダー		ポターージュエース スコーン 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	ポターージュエース コーン					鶏肉 ポターージュエース コーン(豚肉、鶏肉)								大豆油 スーストック 白ワイン ペシャメルソース	
	ごてんばコシヒカリごはん																	
	お茶そば					大豆			鶏肉								大豆油 しょうゆ	鶏ひき肉やひきわり大豆、にんじん、しそ、せん菜などが入ったそばです。
	ぎゅうにゅう		○															
8 金	カリコリ漬							ごま					きゅうり		たくあん(梅酢)		しょうゆ	キャベツときゅうり、たくあん、ごまをしょうゆで和えます。
	すいとん汁			すいとん		油揚げ			豚肉								大豆油 しょうゆ だし汁	豚肉や油揚げ、野菜と、小麦粉で作ったすいとんが入ったしょうゆ味の汁物です。
	揚げパン【富士岡小・神山小・東小】		○	○													大豆油	富士岡小、神山小、東小のみ揚げパンです。ロールパンを揚げて、きび砂糖をまぶします。
	メロンパン【南小・朝日小・中学校】	○	○	○		○												南小、朝日小、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		○															
金	ポークビーンズ					大豆			豚肉								大豆油 コンソメ 赤ワイン トマトピューレ クッキングトマトソース しょうゆ	
	コーンとほうれん草のソテー								ハム (豚肉)								しょうゆ コンソメ	
	はちみつレモンゼリー														レモン			

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	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 月	ソフト麺			○	▲													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 ベシヤメルソース デミグラスソース (赤ワイン)	▲麵工場では、【そば】も製造しています。
	なすトマトソース		粉チーズ	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)			なす トマト デミグラスソース (トマト)						
	ぎゅうにゅう キャベツとコーンのソテー		○							ハム (豚肉)									
	フルーツポンチ							白玉だんご								みかん パイナップル 黄桃			みかん、パイナップル、黄桃、白玉だんごに、サイダーを加え、和えます。
12 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	さばのみそ煮						○						さば						
	もやししょうが炒め								ごま油	ハム (豚肉)			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				しょうゆ	
	けんちん汁						豆腐		ごま油						さといも			だし汁 しょうゆ	
13 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		○																
	鶏肉のラタトゥイユソース									鶏肉				なす トマト				白ワイン トマトピューレ ケチャップ	
	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。
	ポトフ									カクテルウインナー (鶏肉、豚肉)								大豆油 フイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
14 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	ちくわ磯辺天ぷら			○			○					▲えび、かに	すけそうたら ぐち					大豆油	▲ちくわの原料の魚は、えび、かにを食べています。
	五目煮豆						大豆			鶏肉			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	
	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ											みそ だし汁	
15 金	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			豚肉						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		○																
	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。
	冷凍パイナップル															パイナップル			個包装の冷凍パイナップルです。
19 火	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	鶏肉のねぎ焼き									鶏肉								しょうゆ	▲さつま揚げに使用している魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。
	きんぴらごぼう								ごま油			▲さつま揚げ (えび、かに)	さつま揚げ (たら、いとより、えそ) 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	
大根のみそ汁						豆腐 油揚げ											みそ だし汁		

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	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 水	山型食パン		○	○																
	いちごジャム															いちご				
	ぎゅうにゅう		○																	
	ホキのレモン風味												ホキ			レモン		大豆油 しょうゆ 白ワイン	片栗粉を付けて揚げたホキに、しょうゆ、 砂糖、白ワイン、レモンで作ったタレをか けます。	
	キャベツとウインナーのソテー									ウインナー (豚肉)								コンソメ		
ミネストローネ				マカロニ						鶏肉 ベーコン (豚肉)			トマト セロリー					白ワイン トマトピューレ ブイヨン		
21 木	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏のから揚げ			小麦粉						鶏肉									しょうゆ 大豆油	
	白菜の昆布和え			塩昆布			塩昆布												しょうゆ	白菜とにんじんを、塩昆布、しょうゆで和 えます。
	さつまい芋のみそ汁						豆腐 油揚げ												だし汁 みそ	
22 金	干しぶどう入りねじり型パン		○	○																干しぶどうが練り込まれた、ねじり型のパ ンです。
	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	
	チキンと野菜のスープ									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	
	フルーツのゼリー和え															みかん パイナップル 黄桃 サイダー風ゼリー (レモン)			みかん、パイナップル、黄桃とサイダー風ゼリー を和えます。	
25 月	うどん			○	▲															▲麺工場では、【そば】も製造していま す。
	肉うどんつゆ									豚肉									大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																	
	もやしのおひたし / かつおぶし												かつお節	もやし					しょうゆ	もやし、こまつな、にんじんを、しょうゆで 和えます。一食用の個包装のかつお節が 付きますので、各自おひたしにかけて食 べます。
	手作りお茶蒸しパン 【小学校】			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)	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)									小学校のみ、手作りお茶蒸しパンが付 きます。ホットケーキミックスとせん茶を混 ぜた生地、チョコチップを加えて蒸しま す。
	レモンカスタードタルト 【中学校】	○	○	○												レモン				中学校のみ、レモンカスタードタルトが付 きます。カスタードクリームと、レモンジャ ムが入ったタルトです。
26 火	ごてんばコシヒカリごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	春巻き			○			○		○	豚肉									大豆油	
	チャプチェ								ごま油	ハム (豚肉)				もやし					しょうゆ 中華スープ	
ワンタンスープ				焼き豚 ワンタンの皮					焼き豚 (豚肉) 鶏肉									大豆油 パイナップル とりがらスープ 中華スープ しょうゆ		
27 水	ごてんばコシヒカリごはん																			
	タコスミート (タコライスの具)							大豆		豚肉						トマト			大豆油 白ワイン スープストック ケチャップ しょうゆ	豚肉やひきわり大豆、野菜をケチャップや カレー粉、チリパウダーなどの調味料で 味付けをしたものです。 塩もみキャベツと一緒に、ごはんに乗せ て食べます。
	塩もみキャベツ (タコライスの具)																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	冬瓜とあおさのスープ							豆腐											だし汁 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	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 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	いわしのかば焼き								ごま				いわし					大豆油 しょうゆ	
	ひじきの炒め煮							油揚げ					ちくわ (すけそうたら、いとよりだ い、きんどきだい、さんま)					大豆油 だし汁 しょうゆ	
	豚汁							豆腐			豚肉				さといも			大豆油 だし汁 みそ	
29 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		○																
	お月見スコッチエッグ	スコッチエッグ		スコッチエッグ			スコッチエッグ			スコッチエッグ (豚肉、鶏肉)								ケチャップ ウスターソース 赤ワイン	肉だんごの中にゆで卵が入ったスコッチ エッグに、ケチャップ、ウスターソース、砂 糖、赤ワインで作ったタレをかけます。
	ごまドレサラダ	ドレッシング		ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング										野菜を、ごまドレッシングで和えます。
	かぼちゃ団子のミルクスープ		牛乳							ベーコン (豚肉)								大豆油 スープストック 白ワイン ベシャメルソース	
十五夜デザート															みかん レモン			みかんゼリーの上に、レモン果汁入りの、 ウサギ型のゼリーが乗っています。	

【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	ベシャメルソース	乳、小麦、大豆
フィヨン	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	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。
- ・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。

