

# 令和 6 年度 4 月分 学校給食予定献立表 (アレルギー用)

★昨年度のアレルギーの項目で記載してあります。新規に記載が必要な食材がありましたらお知らせください。

※○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	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											
10 水	黒糖入り角型食パン		○	○															黒糖が練りこまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ハンバーグデミグラスソース		バター	デミグラスソース				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) ベーコン(豚肉)				ハンバーグ(トマト) デミグラスソース (トマト)				デミグラスソース(赤ワイン) ケチャップ ウスターソース 赤ワイン コンソメ しょうゆ 大豆油 白ワイン スープストック ブイヨン しょうゆ	ハンバーグにデミグラスソース、ケチャップ、ウスターソース、赤ワイン、砂糖、バターなどで味付けしたたれをかけます。
	マカロニのソテー			マカロニ															
11 木	チキンと野菜のスープ									鶏肉				もやし					
	ごてんばコンヒカリごはん																		
	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		○																
12 金	コールスローサラダ							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。
	みかんゼリー															みかん			
	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パンです。
	ぎゅうにゅう		○																
15 月	キャベツメンチ			○				○		鶏肉 豚肉								大豆油	キャベツが入ったメンチカツです。
	ジャーマンポテト									ベーコン(豚肉)									
	ミネストローネ			マカロニ						ウインナー(豚肉)				セロリー トマト				白ワイン 白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
	中華めん			○	▲														▲麺工場では[そば]も製造しています。
16 火	しょうゆラーメンスープ			焼き豚				焼き豚 ねぎ油		豚肉 焼き豚(豚肉)			なると (すけそうたら、いとよりだい)					とりがらスープ 中華スープ しょうゆ 大豆油	
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きぎょうざ			○				○		鶏肉 豚肉									
	ナムル			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					野菜をナムルドレッシングで和えます。
17 水	赤飯																		
	ごま塩								○										1食用のごま塩です。各自赤飯にかけて食べます。
	ぎゅうにゅう		○																
	チキンみそカツ			チキンカツ				チキンカツ 赤だしみそ		チキンカツ(鶏肉)				赤だしみそ(かつおだし)				大豆油 みそ	チキンカツに、赤だしみそ、みそ、砂糖、みりん、酒などで味付けしたたれをかけます。
17 水	和風ソテー										▲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)	もやし				大豆油 しょうゆ	▲さつま揚げの魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。
	さくらすまし汁							豆腐					かまぼこ(すけそうたら)	かまぼこ(トマト)				だし汁 しょうゆ	桜の形をしたかまぼこが入っています。
	お祝いクレープ							○	○							いちご			いちごクリームといちごソースが入った米粉生地のクレープです。
	角型食パン		○	○															
17 水	いちごジャム															いちご			
	ぎゅうにゅう		○																
	たこナゲット			○				○		豚肉=豚脂 ドレッシング (豚肉、鶏肉)	▲えび、かに	いか たこ	たちうお					大豆油	▲たこナゲットに使用しているたちうおは、えび、かにを食べています。
	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 (りんご、ぶどう)			野菜をイタリアンドレッシングで和えます。
水	ビーンズポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							鶏肉									大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック ベシヤメルソース

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											
18 木	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	焼きつくね									鶏肉 豚肉=豚脂			かつお節						
	野菜のおかか炒め									ハム(豚肉)			かつお節	もやし				大豆油	
	親子煮	鶏卵								高野豆腐			鶏肉					大豆油 しょうゆ だし汁	
19 金	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						
	海藻サラダ							○		ドレッシング (豚肉、鶏肉)			ドレッシング (かつお節エキス)			ドレッシング (梅、りんご)			野菜、海藻を青じそドレッシングで和えます。
22 月	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=豚脂			すけそうたら						
	ホイコーロー			テンメンジャン				○		テンメンジャン コチュジャン			豚肉						大豆油 みそ しょうゆ
	豆腐のねぎ塩スープ							○		豆腐 ねぎ油			鶏肉					大豆油 しょうゆ 醤油 醤油 中華スープ しょうゆ	
23 火	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															大豆油 しょうゆ
	ぎゅうにゅう		○																
	みしまコロケ			○						○			豚肉					大豆油	
	根っこ野菜のごまみそ汁								○	豆腐		ごま 練りごま	鶏肉					大豆油 だし汁 みそ	鶏肉や野菜などの具材とごま、練りごまが入ったみそ汁です。
24 水	角型食パン		○	○															
	メイプルジャム																		
	ぎゅうにゅう		○																
	かぼちゃオムレツ	○											鶏肉						
	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。
25 木	肉団子のクリーム煮	肉団子	肉団子 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	肉団子									肉団子(鶏肉)						大豆油 白ワイン ベシヤメルソース コンソメ
	ごてんばコシヒカリごはん																		
	ぎゅうにゅう		○																
	マーボー豆腐									豆腐 赤だしみそ		ごま油	豚肉						大豆油 みそ しょうゆ 中華スープ しょうゆ 中華スープ
	五目ビーフン									オイスターソース		ごま油	ハム(豚肉)						
26 金	青りんごゼリー															りんご			
	マーガリン入りねじり型パン		○	○															マーガリンが練りこまれたパンです。
	ぎゅうにゅう		○																
	ホキのバジルフライ			○															
	ハムとキャベツのソテー												ハム(豚肉)					大豆油 しょうゆ	
ラビオリのトマト煮												ウィンナー(豚肉) ラビオリ(豚肉)					セロリ トマト	ラビオリは、豚肉と玉ねぎなどの具材を皮で包んだパスタです。トマトソースで煮込みます。	

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	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											
30  火	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	
	野菜の塩ダレ和え								ごま ごま油					もやし				しょうゆ	野菜をごま、ごま油、塩、しょうゆ、昆布だしで和えます。
	豆腐と大根のみそ汁						豆腐 油揚げ											だし汁 みそ	

【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。
  - ・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。

