

令和 7 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	貝	魚	野菜	やまいち 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 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		○																	
	かにクリームコロッケ	○	○	○			○			豚肉	えび かに オキアミ			すけそうたら					大豆油	かに、かに風味かまぼこ、たまねぎなどが入ったクリームコロッケです。
	マカロニのソテー			マカロニ						ベーコン(豚肉)									コンソメ しょうゆ 大豆油 白ワイン スープストック フイヨン しょうゆ	
	チキンと野菜のスープ									鶏肉					もやし					
14 月	中華めん			○	▲															▲麺工場では、【そば】も製造しています。
	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)					大豆油 とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	春巻き			○			○			豚肉									大豆油	
	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 (豚肉、鶏肉)				ドレッシング (魚醤、かつお)	もやし					野菜をナムルドレッシングで和えます。
15 火	ごはん																			
	チキンカレー		脱脂粉乳				チャツネ			鶏肉							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		○																	
	ベーコンと野菜のソテー									ベーコン(豚肉)									しょうゆ	
	豆乳プリン							○					貝カルシウム (ぼたて貝殻)							豆乳を使用したプリンです。
16 水	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		○																	
	鮭メンチ	○		○			○			豚肉＝ゼラチン				鮭					大豆油	
	ジャーマンポテト									ベーコン(豚肉)									白ワイン	
	ミネストローネ			マカロニ						鶏肉					トマト セロリー				白ワイン トマトピューレ フイヨン コンソメ	
17 木	ごはん																			
	ひじきごはんの具						枝豆			鶏肉									大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																	
	厚焼き玉子	○		○			○							かつおだし						
	春野菜の豚汁						豆腐			豚肉									大豆油 だし汁 みそ	
18 金	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	麻婆豆腐						豆腐 赤だしみそ		ごま油	豚肉				赤だしみそ (かつおだし)					大豆油 みそ しょうゆ 中華スープ しょうゆ 中華スープ	
	チャブチェ								ごま油	ハム(豚肉)					もやし					
	青りんごゼリー																りんご			

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	やまいち 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	ごはん																			
	鶏たまそぼろ	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子 枝豆			鶏肉				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			○			○								セロリーエキス				大豆油	
	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ												だし汁 みそ	
水																				

【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(あじ) 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 セロリー、ぶどう	ケチャップ トマトピューレ	トマト	ｸﾗｽ付 中濃ｽｰｽ	大豆、トマト、りんご、ぶどう	ハイクレードカレールウ	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注意ください。
 - ・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。
 - ・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おりません。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。

