令和 7 年度　 5　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。
※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 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 大豆製品	大豆 豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	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
1 木	ごはん																			
	たけのこ寿司の具													きはだまぐろ					大豆油 だし汁 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のお茶パン粉焼き			パン粉			マヨネーズ パン粉			鶏肉							マヨネーズ （レモン）			鶏肉にノンエッグマヨネーズとせん茶、パン粉、塩、こしょうを混ぜて焼きます。
	かきたま汁	鶏卵					豆腐							かまぼこ（すけそうたら、えそ、ぐち）					だし汁 しょうゆ	
7 水	角型食パン		○	○																
	チョコクリーム			○		ココア カカオ	○													
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏肉のバーベキューソース									鶏肉							りんご レモン		しょうゆ 白ワイン	焼いた鶏肉の上に、にんにく、りんご、レモン、しょうゆなどで作ったソースをかけます。
	ツナとマカロニのソテー			マカロニ										きはだまぐろ					コンソメ	
	大麦のミネストローネ									ウインナー（豚肉）					セロリー トマト				白ワイン トマトピューレ ブイヨン コンソメ	
8 木	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	鶏そぼろ入り厚焼き玉子	○		○			○			鶏肉				かつおだし						
	春野菜のうま煮									鶏肉	▲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	▲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。
	大根のみそ汁						豆腐 油揚げ												みそ だし汁	
9 金	メロンパン【小学校】	○	○	○			○													小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いたものです。
	お茶揚げパン【中学校】		○	○															大豆油	中学校のみ揚げパンです。ロールパンを揚げて、きび砂糖とせん茶をまぶします。
	ぎゅうにゅう		○																	
	ポークビーンズ						大豆			豚肉					トマト				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	
	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。
	りんごヨーグルト		○														りんご			りんごの果肉、果汁が入っているヨーグルトです。
12 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		○																	
	ひじきの炒り煮						ちくわ 枝豆			鶏肉	▲ちくわ （えび、かに）			ちくわ（すけそうたら、いとより）					大豆油 だし汁 しょうゆ	▲ちくわの魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。
	手作りお茶蒸しパン		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、ココア、ココアバター）	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）										ホットケーキミックスに、せん茶、チョコチップを混ぜて蒸します。
13 火	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	豚肉と大豆のみそ和え						大豆			豚肉									しょうゆ 大豆油 みそ	片栗粉を付けて揚げた豚肉と大豆を、みそだれで和えます。
	もやしのごま酢和え								ごま ごま油						もやし				しょうゆ	野菜をしょうゆ、砂糖、酢、塩、ごま、ごま油で和えます。
	けんちん汁						豆腐		ごま油							さといも			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 大豆 大豆製品	大豆 豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	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
14	山型食パン		○	○																
	メイプルジャム																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	まぐろメンチカツ			○			○						ほたてエキス	びんながまぐろ					大豆油	
	キャベツとコーンのソテー									ハム（豚肉）										
水	ラビオリのトマト煮			ラビオリ						ウインナー（豚肉） ラビオリ（豚肉）					セロリー トマト				トマトピューレ 赤ワイン ブイヨン コンソメ 大豆油	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。
15	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	野菜入り肉シュウマイ			○			○			鶏肉、豚肉										
	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	
木	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	
16	ごはん																			
	ツナそぼろ	炒り玉子		炒り玉子			炒り玉子 枝豆							きはだまぐろ 炒り玉子 （かつお節エキス）					大豆油 しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	肉団子汁	肉団子	肉団子	肉団子			肉団子			肉団子（鶏肉）						さといも			だし汁 みそ	
金	フルーツのゼリー和え																みかん パイン 黄桃 はちみつレモンゼリー（レモン）			みかん、パイン、黄桃とはちみつレモンゼリーを和えます。
19	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ヤンニョムかつお						コチュジャン							かつお					大豆油 ケチャップ	片栗粉を付けて揚げたかつおと素揚げしたじゃがいもを、にんにく、ケチャップ、砂糖、水あめ、コチュジャンを使用して作ったたれで和えます。
	こんにゃくサラダ	ドレッシング		ドレッシング			ドレッシング		ドレッシング								ドレッシング （みかん）			こんにゃくと野菜をごまドレッシングで和えます。
月	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 パイタン 中華スープ しょうゆ	
20	ごはん																			
	豚丼の具									豚肉									大豆油 しょうゆ だし汁	
	ぎゅうにゅう		○																	
	根っこ野菜のごまみそ汁						豆腐		ごま 練りごま	鶏肉						さといも			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。
火	ニューサマーオレンジ																ニューサマー オレンジ			
21	緑茶粉入り角型食パン		○	○																緑茶粉が練りこまれたパンです。
	あん&マーガリン		○				○													
	ぎゅうにゅう		○																	
	いかのマリネ											いか							大豆油	片栗粉を付けて揚げたいかを、たまねぎ、パセリ、砂糖、酢、塩、こしょうで作ったマリネ液で和えます。
	ベーコンと野菜のソテー									ベーコン（豚肉）									しょうゆ	
水	ポトフ									鶏肉 カクテルウインナー （豚肉＝豚脂、鶏肉）									大豆油 ブイヨン スープストック 白ワイン しょうゆ	
22	ごはん																			
	手作りお茶ふりかけ								ごま		▲ちりめんじゃこ （えび、かに）			ちりめんじゃこ （いわし） 菜めしの素 （かつお節）						▲ちりめんじゃこは、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。 ちりめんじゃこ、せん茶、菜めしの素、ごまを炒め合わせて、手作りのふりかけを作ります。
	ぎゅうにゅう		○																	
	じゃがいものそぼろ煮									豚肉				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	
	キャベツのみそ汁						豆腐 油揚げ												みそ だし汁	
木	お茶プリン							○												抹茶入りの豆乳プリンです。

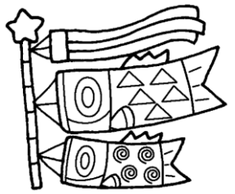
日 曜日	こんだて	卵	乳 乳製品	小麦	そば	落花生 ナッツ類	大豆 大豆製品	大豆 豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	魚	野菜	やまいも さといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
23 金	丸型横割りパン		○	○																
	ハンバーグきのこソース		バター	デミグラスソース			ハンバーグ デミグラスソース			ハンバーグ （鶏肉、豚肉） デミグラスソース （鶏肉、豚肉）					ハンバーグ（トマト） デミグラスソース （トマト）				赤ワイン ケチャップ 中濃ソース デミグラスソース（赤ワイン）	
	ぎゅうにゅう		○																	
	マカロニサラダ	ドレッシング		マカロニ			マヨネーズ ドレッシング										マヨネーズ （レモン） ドレッシング （レモン）			ゆでたマカロニと野菜を、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、フレンチドレッシングの調味料で和えます。
	コーンチャウダー		ポタージュエースコーン 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	ポタージュエースコーン						鶏肉 ポタージュエースコーン（鶏肉、豚肉）			ポタージュエースコーン （ほたてエキス）						大豆油 スープストック 白ワイン ベシャメルソース	
26 月	ソフトめん			○	▲															▲麺工場では、【そば】も製造しています。
	ミートソース			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）					トマト デミグラスソース （トマト）				赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシフレーク 中濃ソース スープストック デミグラスソース（赤ワイン）	
	ぎゅうにゅう		○																	
	イタリアンサラダ			ドレッシング		ドレッシング （ココナッツ＝香料）	ドレッシング			ドレッシング （鶏肉、豚肉）				ドレッシング （魚醤、かつお）			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。
	手作りバナナカップケーキ		ホットケーキミックス 牛乳	ホットケーキミックス			ホットケーキミックス			ホットケーキミックス （豚肉＝豚脂）							バナナ		大豆油	ホットケーキミックスに、牛乳、油、バナナペーストを混ぜて焼きます。
27 火	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	片栗粉を付けて揚げたいわしを、砂糖、水あめ、しょうゆ、ごまなどで作ったたれに漬け込みます。
	茎わかめのきんぴら									鶏肉	▲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 だし汁 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。
	豚汁						豆腐			豚肉						さといも			大豆油 だし汁 みそ	
28 水	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 エブリィカレールウ ハイグレードカレールウ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	海藻サラダ			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（ほたてエキス）	ドレッシング（かつお節エキス、魚醤、まぐろ）			ドレッシング （りんご、梅肉） （オレンジ、レモン＝香料）			海藻と野菜を青じそドレッシングで和えます。
	サイダーゼリー																レモン			
29 木	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	焼きつくね									鶏肉、豚肉＝豚脂				かつお節						
	肉じゃが									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 だし汁 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。
	いわしのつみれ汁						いわしつみれ 豆腐							いわしつみれ （いわし、たら）					だし汁 みそ	

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 大豆製品	大豆 豆乳	ごま	鶏肉 牛肉 豚肉	えび かに	いか たこ	貝	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
30	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		○																	
	チキンカツ			○			○			鶏肉									大豆油	
	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。
	グリンピースポタージュ		牛乳 脱脂粉乳 生クリーム							ベーコン(豚肉)									スープストック ベシャメルソース 白ワイン	
金																				

【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
ブイヨン	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	エブリィカレールウ	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。