

令和 7 年度 6 月分 学校給食予定献立表（アレルギー用）

★6月分より、令和7年度アレルギー調査の結果に基づいて記載しています。先月分までと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：たけのこ、山菜⇒追加、なす⇒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。

[illegible]

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 だこ	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
							大豆 大豆製品	豆乳												
9 月	中華めん			○	▲															▲麺工場では【そば】も製造しています。
	みそラーメンスープ			みそラーメンスープ の素			みそラーメンスープの 素			豚肉 みそラーメンスープの 素（鶏肉）				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 みそ しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	茎わかめの中華サラダ			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）			ドレッシング （かき）	ドレッシング （かつお、まぐろ、魚醤）	もやし きゅうり					野菜と茎わかめを中華ごまドレッシングで 和えます。
	紫いものごま団子		○				○		○										大豆油	
10 月	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	あじのスタミナ焼き			○			○							あじ						あじを、みりん、しょうゆ、酒、にんにくなど で漬け込んで焼きます。
	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）					大豆油 しょうゆ だし汁	
	夏野菜の豚汁						豆腐			豚肉									大豆油 だし汁 みそ	
	梅味小魚										▲かたくちいわし （えび、かに）			かたくちいわし			梅肉			▲使用しているかたくちいわしは、えび、 かにを食べています。 一食用の小袋に入った、梅味の小魚で す。
12 月	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	春巻き			○			○			豚肉									大豆油	
	もやしの中華炒め								ごま油	ハム （豚肉）					もやし				中華スープ しょうゆ	
	八宝菜	うずら卵								豚肉			いか		たけのこ				大豆油 チンタン 中華スープ しょうゆ	
13 月	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	かつおツナ入り 厚焼き玉子	○		○			○							かつお かつおだし かつお節						かつおツナが入った厚焼き玉子です。
	野菜のごま和え								ごま										しょうゆ	野菜を、すりごま、いりごま、しょうゆ、砂 糖で和えます。
	ピリ辛みそ汁						油揚げ 豆腐 キムチの素			鶏肉					もやし キムチの素 （トマト）	さといも	キムチの素 （りんご）		大豆油 だし汁 みそ	
16 月	さくらんぼゼリー																さくらんぼ			
	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ヤンニョムチキン （韓国風から揚げ）						コチュジャン			鶏肉									大豆油 ケチャップ	片栗粉を付けて揚げた鶏肉に、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を和えます。
	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。
17 月	わかめスープ						豆腐 ねぎ油							かまぼこ （すけそうたら、えそ、ぐち）					チンタン 中華スープ しょうゆ	
	ごはん																			
	手作り水かけ菜ふりかけ			水かけ菜ふりかけ			水かけ菜ふりかけ		ごま		▲ちりめんじゃこ （えび、かに）	▲ちりめんじゃ こ（いか）		ちりめんじゃこ （いわし） ▲ちりめんじゃこ （さば）			ゆかりふりかけ （梅）		▲ちりめんじゃこは、えび、かに、さば、い かを混雑する可能性のある漁法で漁獲し ています。 ちりめんじゃこ、水かけ菜ふりかけ、ゆか りふりかけ、ごまを炒め合わせます。	
	ぎゅうにゅう		○																	
	すき焼き風煮	鶏卵					焼き豆腐			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	
火	野菜のおかか炒め									ハム （豚肉）				かつお節 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	
	ごてんばこめこのムース	○	○				○													御殿場コシヒカリの米粉を使用したムース です。

[illegible]

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												
26	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	かつおと大豆の 薬味ソース						大豆							かつお					大豆油 しょうゆ	片栗粉を付けて揚げた角切りかつおと大豆を、しょうが、にんにく、ねぎ、しょうゆ、砂糖、酢が入った薬味ソースで和えます。
	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								ドレッシング (みかん)			野菜を、ごまドレッシングで和えます。
	貝だくさんみそ汁						豆腐 油揚げ								もやし				みそ だし汁	
木																				
27	バターロール型パン		○	○																
	ぎゅうにゅう		○																	
	ツナオムレツ	○		○			○							めばちまぐろ			りんご			ツナ、たまねぎ、マヨネーズなどが入ったオムレツです。
	パンネのボロネーゼ		粉チーズ	マカロニ						豚肉					トマト				ケチャップ ウスターソース 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 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ	
金																				
30	ごはん																			
	ビビンバの具（肉炒め）			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	
	ビビンバの具（ナムル）								ごま ごま油						もやし				しょうゆ	野菜をしょうゆ、酢、砂糖、ごま油、ごま
	ビビンバの具（錦糸玉子）	○					○													和えます。
	ぎゅうにゅう		○																	
月	ワンタンスープ			焼き豚 肉入りワンタン			焼き豚 肉入りワンタン			焼き豚 (豚肉) 肉入りワンタン (豚肉)					たけのこ				バイタン とりがらスープ 中華スープ しょうゆ	

【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:トマト、もやし、きゅうり、セロリー、**たけのこ**、**山菜**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 魚番パウダー、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
バイタン	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 中濃ｼｰｽ	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 魚番パウダー、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、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스가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。

