

# 令和7年度 7・8 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。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。



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	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												
1	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	おろし豆腐ハンバーグ			豆腐ハンバーグ ドレッシング			豆腐ハンバーグ ドレッシング			豆腐ハンバーグ (鶏肉、牛肉=牛脂) ドレッシング (鶏肉、豚肉)			ドレッシング (ほたてエキス)	豆腐ハンバーグ (かつお節エキス) ドレッシング(かつお節エキス、 魚肝油、まぐろ)				ドレッシング (りんご、オレンジ、 レモン、梅肉)	しょうゆ	豆腐ハンバーグの上に、だいたいおろし、 青じそドレッシング、しょうゆで作ったタレ をかけます。
	つきこんにゃくの炒め煮								ごま油	鶏肉									大豆油 しょうゆ	
火	夏野菜すいとん			すいとん			油揚げ												だし汁 みそ	
	角型食パン		○	○																
2	みかんジャム																			みかん
	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃひき肉フライ			○			○			豚肉										りんご
	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)
水	トマトと卵のスープ	鶏卵								ウインナー(豚肉)					トマト					コンソメ ブイヨン しょうゆ
	ごはん																			
3	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)	たけのこ					大豆油 みそ しょうゆ 中華スープ
	チャプチェ								ごま油	ハム(豚肉)					もやし					しょうゆ 中華スープ
	ピーチゼリー																もも			
4	背割りロールパン		○	○																
	太刀魚フライ			○			○							太刀魚						大豆油
	タルタルソース						○													きゅうり
	ぎゅうにゅう		○																	
金	野菜のソテー																			しょうゆ
	マカロニカレースープ			マカロニ						鶏肉										大豆油 白ワイン ブイヨン スープストック しょうゆ
7	ソフトめん			○	▲															
	なすトマソース			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)						スープストック 赤ワイン ケチャップ トマトピューレ ハヤシブレード 中華ソース デミグラスソース (赤ワイン)
	ぎゅうにゅう		○																	
	星のコロッケ			○						鶏肉 豚肉										大豆油
	野菜のさっぱり和え														もやし					しょうゆ
月	お星さまゼリー																			レモン メロン

▲縮工場では、【そば】も製造しています。

1食用のノンエッグのタルタルソースです。

野菜をしょうゆ、レモン汁などの調味料で和えます。

メロンゼリーと豆乳ゼリーとレモンゼリーを3層に重ねた星型のゼリーです。

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		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												
8 火	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	さばの薬味ソースがけ													さば					しょうゆ	焼いたさばに、しょうが、にんにく、根菜ねぎ、しょうゆなどの調味料で作った薬味ソースをかけます。 ▲昆布は、えび、かにの生息する海域で採取しています。
	切り干し大根の炒め煮							油揚げ			▲昆布 (えび、かに)								大豆油 しょうゆ だし汁	
	鶏団子の和風汁	鶏団子	鶏団子	鶏団子				鶏団子			鶏団子(鶏肉)					さといも			だし汁 みそ	
9 水	角型食パン		○	○																
	ブルーベリージャム																ブルーベリー			
	ぎゅうにゅう		○																	
	ハムカツ			○				○			豚肉								大豆油	
	フレンチサラダ	ドレッシング						ドレッシング							きゅうり		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。
10 木	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	いかのチリソース										いか								大豆油 ケチャップ コンソメ	でんぷんをつけたいかを揚げ、しょうが、にんにく、ケチャップ、豆板醤などで作ったソースで和えます。
	五目ビーフン			オイスターソース			オイスターソース		ごま油	ハム(豚肉)			オイスターソース (かきエキス)						しょうゆ 中華スープ 大豆油 チンタン	
	冬瓜の中華スープ						ねぎ油			豚肉				なると(すけそうたら、いとよりだ い)					中華スープ しょうゆ	
11 金	ごはん																			
	ごてんばこめこカレー									豚肉							こめこカレールウ (トマト)		赤ワイン	ごてんばコシヒカリの米粉で作ったカレールウを使用します。
	緑茶																			
	キャベツのソテー									ベーコン(豚肉)										
	富士山ゼリー																			富士山型のソーダ味のゼリーです。
14 月	ごはん																			
	ぎゅうにゅう		○																	
	厚焼き玉子	○		○			○							かつおだし						
	塩肉じゃが									豚肉	▲さつまあげ (えび、かに)			さつまあげ(たら、いとより、え そ)					大豆油 だし汁	▲さつまあげの魚肉には、えび、かにを食べている魚を使用しています。
	野菜のみそ汁						豆腐 油揚げ								もやし				だし汁 みそ	
15 火	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	でんぷんをつけた鶏肉と大豆を揚げ、しょうが、しょうゆ、砂糖などで作ったタレで和えます。 野菜をきゅうりのしば漬けと塩で和えます。
	即席漬け						しば漬け								きゅうり しば漬け(きゅうり)		しば漬け(梅)			
	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		ごま	鶏肉牛肉豚肉	えびかに	いかたこ	貝	魚	野菜	やまいちぎといも	果物	キシリトール	調味料類	備考
							大豆大豆製品	豆乳												
8/29	ナン		○	○																
	ドライカレー		粉チーズ							豚肉							りんご		大豆油 エブリイカレールウ ハイグレードカレールウ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン しょうゆ	
	ぎゅうにゅう		○																	
	かぼちゃコロッケ		○	○				○		豚肉=豚脂										大豆油
	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
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: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	ベシヤメルソース	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、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。
  - ・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。

