



令和5年10月  
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳・パン  
は配らないでください

年 組 名 前

19日(木)			20日(金)			23日(月)			
献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	
コッペパン	コッペパン	小麦・乳	やさいおこわ	精白米		かやくごはん	精白米		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		もち米			鶏肉	鶏肉	鶏肉
ポトフ	フランクフルト	豚肉		鶏肉	鶏肉		つきこんにやく		
	じゃがいも			エリンギ			にんじん		
	キャベツ			しめじ			かつお節		
	玉ねぎ			酒			酒		
	にんじん			さとう			こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	塩			しこいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		大根			削り節	さば	
	酒			にんじん			ぎゅうにゅう	牛乳	乳
削り節	さば	削り節	さば	さわにわん	豚肉	豚肉			
水		わかめ		大根					
にんじんの レモンふうみ	ツナ		ぎゅうにゅう	牛乳	乳	にんじん			
	にんじん		わかめ(塩)		ほうれんそう				
	玉ねぎ		じゃがいも		えのき茸				
	なたね油		にんじん		うすくちしょうゆ	小麦・大豆			
	塩		玉ねぎ		塩				
	こしょう		青ねぎ		削り節	さば			
	レモン果汁		塩		だし昆布				
	酢		うすくちしょうゆ	小麦・大豆	水				
	さとう		だし昆布		焼き竹輪(1/2切)				
	チョコレートスプレッド	チョコレートスプレッド	乳・大豆	削り節	さば	米粉			
			水		澱粉				
			こやどうふのもの	高野豆腐	大豆	あおさ			
				干し椎茸		水			
				うすくちしょうゆ	小麦・大豆	フライ油(なたね油)			
				さとう					
				みりん					
				塩					
				削り節	さば				
				水					

令和5年10月  
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳・パン  
は配らないでください

年 組 名 前

27日(金)			30日(月)			31日(火)			
献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	
ごはん	精白米		あつあげマーボーどん (ごはん) (ぐ)	精白米		ウインナーピラフ	精白米		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		小絹厚揚げ	大豆		ウインナー	豚肉	
■チャンボン	豚肉	豚肉		豚肉	豚肉		玉ねぎ		
	チャンボン麺	小麦		酒			なたね油		
	キャベツ			しこいくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん		
	にんじん			玉ねぎ			こしょう		
	青ねぎ			にんじん			チキンピイオン	鶏肉	
	鶏豚ガラスープ	鶏肉・豚肉		小松菜			うすくちしょうゆ	小麦・大豆	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		たけのこ(水煮)			ぎゅうにゅう	牛乳	小麦・大豆
	塩			にんにく			▲かぼちゃと	鶏肉	鶏肉
削り節	さば	なたね油		さつまいもの	玉ねぎ				
こしょう		さとう		クリームスープ	かぼちゃペースト				
削り節	さば	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	さつまいもの					
だし昆布		赤味噌	大豆	パセリ					
水		トウバンジャン		なたね油					
にくだんごのあまから	肉団子(冷)	大豆・豚肉	澱粉		塩				
	玉ねぎ		水		こしょう				
	しめじ		ぎゅうにゅう	牛乳	バター	乳			
	さとう		ちゅうかスープ	鶏肉	なたね油				
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	はくさい		小麦粉	小麦			
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆	にんじん		牛乳	乳			
	澱粉		チンゲンサイ		水				
	水		干し椎茸		サラダ	キャベツ			
			塩		ホールコーン				
			こしょう		サウザンドレッシング	サウザンドレッシング			
		うすくちしょうゆ	小麦・大豆						
		だし昆布							
		削り節	さば						
		水							
		ごま油	ごま						

24日(火)			25日(水)			26日(木)				
献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー		
ちゅうかどんぶり (ごはん) (ぐ)	精白米		ごはん	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳		
	豚肉	豚肉		ぎゅうにゅう	牛乳		乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		じゃがいももちスープ	鶏肉		鶏肉	イタリアンスープ	鶏肉	鶏肉
	なると				じゃがいももち			しろいんげんまめ(乾)		
	はくさい				玉ねぎ			キャベツ		
	玉ねぎ				にんじん			玉ねぎ		
	にんじん				チンゲンサイ			にんじん		
	たけのこ(水煮)				塩			セロリ		
	青ねぎ				こしょう			にんにく		
	干し椎茸				うすくちしょうゆ		小麦・大豆	トマト水煮		
なたね油			削り節	さば	トマトケチャップ					
塩			水		オリーブ油					
こしょう			とうふとおおなの いためもの	冷凍豆腐	大豆	塩				
うすくちしょうゆ	小麦・大豆		豚肉	豚肉	こしょう					
チキンピイオン	鶏肉		土しょうが		こいくちしょうゆ	小麦・大豆				
澱粉			玉ねぎ		さとう					
水			にんじん		チキンピイオン	鶏肉	鶏肉			
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	小松菜		水					
●うずらたまごと とりにくのくろずに	うずら卵	卵	しめじ		こめこしろみぎかな フライ	米粉白身魚フライ(冷)				
鶏肉	鶏肉		なたね油		フライ油(なたね油)					
黒酢			こいくちしょうゆ	小麦・大豆	みかん(缶)					
酢			さとう		黄桃(缶)		もも			
こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩		和梨(缶)					
さとう			こしょう							
水			ごま油	ごま						
			澱粉							
			ひじきふりかけ	ひじきふりかけ	小麦・ごま・大豆					

日	食品名	原材料名	アレルギー表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
31	調理用バター	生乳	乳	小麦・卵・落花生 アーモンド・オレンジ ごま・さけ・大豆 鶏肉・豚肉・りんご		
	ホールコーン	とうもろこし		大豆		

【アレルギー対応に関するお知らせ】  
卵、乳、小麦の一部の除去食を実施しています。10月については以下のとおりです。  
●・・・卵を除去した給食実施日 2日(月) 親子丼 10日(火) 卵スープ 24日(火) うずら卵と鶏肉の黒酢煮 31日(火) かぼちゃとさつまいものクリームスープ  
▲・・・乳を除去した給食実施日 5日(木) こめこクリームシュー  
■・・・小麦を除去した給食実施日 27日(金) チャンボン  
▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日  
\*食物アレルギーなどで加工品の原材料配合表が必要な方は、学校にお問い合わせください。  
\*フライ油は2~3回使いまわしをします。10月は以下の順番で使います。  
①揚げパン(9月) ②鮭のエスカベージュ(9月) ③かつおの甘辛(6日) 魔油  
①大学芋(12日) ②竹輪の米粉磯辺揚げ(23日) ③米粉白身魚フライ(26日) 魔油  
\*給食で「そば・落花生(ピーナッツ)・えび・かに・アーモンドカシューナッツ・くるみ・あわび・いくら・キウイフルーツバナナ・まつたけ・やまいも」は、そのものでの提供や加工品に含まれることはありません。  
\*給食で使用する「海藻類・小魚類」は、えび・かに・いかなどの海産物が混ざる漁法で採取していますので、付着している可能性があります。

【献立チェックの方法】  
(1) 献立表2枚のうち、1枚は家庭で保管、1枚は学校に提出してください。  
(2) チェックはボールペンなど目立つペンで、2枚とも同じようにしてください。(コピーをしますので、蛍光ペン等は使用しないでください)  
(3) 献立表の表裏4か所に学年・クラス・名前を書いてください。  
(4) 対象となる献立がない場合は「今月はありません」と書いてください。  
(5) 給食で提供される牛乳・パンを欠食申請して食べていない場合は、献立表上部の表裏4か所を○で囲んでください。(両方の場合は牛乳・パンどちらも○で囲む)  
(6) 該当する献立名、食品名のどちらでも○で囲んで、除去食・欠食・代替持参・自分で取り除くのをいずれかを、以下を参考に記入してください。  
○ 除去食  
○ 欠食  
○ 代替食  
○ 自分で該当する食品をクラスで取り除くとき

日	食品名	原材料名	アレルギー表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
24	黒酢	玄米 水				
25	じゃがいももち	じゃがいも(男爵いも・酸化防止剤V.C) 加工でん粉  でん粉 マッシュポテト(じゃがいも・グリセリン脂肪酸エステル・ピロリン酸二水素ナトリウム・クエン酸・ピロリン酸ナトリウム) 食塩 グルコマンナン 水			かに・小麦・卵 乳・ごま・大豆 鶏肉・豚肉・りんご	じゃがいもの皮が黒く見えることがあります。食べても問題ありません。
26	米粉白身魚フライ	ホキ コーンスターチ パッターF 水 コシヒカリ米/パン粉 【 パッターF 】 食塩・香辛料・澱粉・食物繊維・酵母エキス・加工澱粉・増粘剤(加工でん粉) 【 コシヒカリ米/パン粉 】 コシヒカリ米粉・三温糖・食用オリーブ油・生イースト・食塩・トレハロース 酢酸Na・増粘剤(HPMC)		えび・小麦・卵・乳 アーモンド・いか ごま・さけ・さば 大豆	鶏肉・豚肉	

※食品の使用頻度により、業者選定をその都度行っていますので、配合表は年間・学期・月ごとに分かれています。月の配合表については、それぞれの紙面に記載しておりますが、これ以外の年間・学期の配合表については、こちらの二次元コードからご確認ください。  
※献立の材料は天候などの影響により、やむを得ず変更することがありますので、ご了承ください。

