

令和5年12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

※表裏4か所記入してください

年 組 名 前

1日(金)			4日(月)			5日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米		ごはん	精白米		カレーピラフ	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳		牛肉	牛肉
みそしる	きざみ揚げ さつまいも はくさい にんじん 青ねぎ 赤味噌 煮干し 水	大豆	わかめじる	わかめ(塩) じゃがいも にんじん えのき茸 青ねぎ 塩 うすくちしょうゆ	小麦・大豆		玉ねぎ なたね油 塩 カレー粉 ターメリック チキンブイヨン こいくちしょうゆ	小麦・大豆
とりにくとだいごんの しおこうじに	鶏肉 大根 塩こうじ さとう なたね油 こいくちしょうゆ みりん 澱粉 削り節 水	鶏肉	れんこんとあつあげの オイスターソースいため	絹厚揚げ 豚肉 小松菜 れんこん 玉ねぎ にんじん なたね油 こいくちしょうゆ 酒	大豆 豚肉	ぎゅうにゅう かぶのポトフ	牛乳 鶏肉	乳 鶏肉
てづくりふりかけ	ひじき(乾) こいくちしょうゆ さとう みりん 削り節 水 赤しそ粉末 白ごま	小麦・大豆 小麦・大豆 さば		さとう オイスターソース 澱粉 水		にんじんの レモンふうみ	ツナ にんじん 玉ねぎ なたね油 塩 こしょう レモン果汁 酢 さとう	

6日(水)			7日(木)		
献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米		こくとうおさつパン	黒糖おさつパン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
さわにわん	豚肉 大根 にんじん ほうれんそう えのき茸 うすくちしょうゆ 塩 削り節 だし昆布 水	豚肉 小麦・大豆 さば	だいずといももちの トマトに	牛肉 大豆(乾) じゃがいももち(冷) 玉ねぎ にんじん しめじ 塩 こしょう なたね油 トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース 水	牛肉 大豆
さけの ちゃんちゃんやきふ	鮭 フライ油(なたね油) キャベツ 玉ねぎ にんじん なたね油 赤味噌 さとう みりん こいくちしょうゆ 水	さけ 大豆 小麦・大豆	こまつなサラダ	小松菜 にんじん	
わかめふりかけ	わかめふりかけ	ごま	ごまドレッシング	ごまドレッシング	小麦・ごま・大豆

日	食品名	原材料名	アレルゲン表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
5	ターメリック	ターメリック				
6	鮭	サケ	さけ	小麦・さば		
7	じゃがいももち(冷)	馬鈴薯 馬鈴薯でん粉 食塩 炭酸カルシウム ビロリン酸第二鉄		えび・小麦・いか 牛肉・ごま・さば 大豆・鶏肉・豚肉 りんご		

令和5年12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

8日(金)			11日(月)			12日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン
とりごぼうごはん	精白米 鶏肉 ごぼう なたね油 こいくちしょうゆ 塩 酒 削り節	鶏肉 小麦・大豆 さば	ごはん	精白米		マーボーどん (ごはん)	精白米	
ぎゅうにゅう ■あんかけうどん	牛乳 豚肉 うどん はくさい にんじん 青ねぎ 土しょうが 塩 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 澱粉 だし昆布 削り節 水	乳 豚肉 小麦	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	(く)	冷凍豆腐	大豆
こうやどうふのもの	高野豆腐 干し椎茸 うすくちしょうゆ さとう みりん 塩 削り節 水	大豆 小麦・大豆 さば	ぶたにくとキャベツの ために	豚肉 酒 塩 キャベツ 系こんにやく ごぼう にんじん にら なたね油 さとう こいくちしょうゆ 削り節 水	豚肉		豚肉	
			こめこあげぎょうざ	米粉ぎょうざ(冷) フライ油(なたね油)	大豆・豚肉		こいくちしょうゆ 玉ねぎ にんじん たけのこ(水煮) 白ねぎ にんにく 土しょうが なたね油 さとう こいくちしょうゆ チキンブイヨン 赤味噌 トウバンジャン 澱粉 水	小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 鶏肉 大豆
			ぎゅうにゅう きりぼしナムル	牛乳 牛肉 切り干し大根(乾) にんじん にら にんにく なたね油 さとう こいくちしょうゆ ごま油 白ごま	乳 牛肉			

13日(水)			14日(木)		
献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン
やさいおこわ	精白米 もち米 鶏肉 エリンギ しめじ 塩 酒 さとう こいくちしょうゆ 大根 にんじん 削り節	小麦・大豆 さば	コッペパン	コッペパン	小麦・乳
ぎゅうにゅう ●かきたまじる	牛乳 鶏卵 はくさい にんじん ほうれんそう 塩 うすくちしょうゆ 澱粉 だし昆布 削り節 水	乳 卵 小麦・大豆 さば	ぎゅうにゅう イタリアンスープ	牛乳 鶏肉 しろいんげんまめ(乾) キャベツ 玉ねぎ にんじん セロリ にんにく トマト水煮 トマトケチャップ オリーブ油 塩 こしょう こいくちしょうゆ さとう チキンブイヨン 水	乳 鶏肉 小麦・大豆 鶏肉
さばのしょうがに	さば 土しょうが さとう こいくちしょうゆ 酒 みりん 削り節 水	さば 小麦・大豆 さば	コロッケ	コロッケ(冷) フライ油(なたね油)	小麦・大豆・豚肉
			りんごかんてん	りんご果汁 粉寒天 さとう 水	りんご

日	食品名	原材料名	アレルゲン表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
13	鶏卵	鶏卵	卵			
	さば	サバ	さば	小麦・いか ごま・さけ・大豆		

令和5年12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

15日(金)			18日(月)			19日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米		ふゆのわふうカレー (ごはん) (カレー)	精白米		ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		豚肉	豚肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
おでん	鶏肉	鶏肉		絹厚揚げ	大豆	みそしる	きざみ揚げ	大豆
	平天			はくさい			里芋	
	じゃがいも			にんじん			はくさい	
	大根			にんじん			にんじん	
	にんじん			玉ねぎ			青ねぎ	
	板こんにやく			なたね油			赤味噌	大豆
	さとう			しめじ			煮干し	
酒		主しようが			水			
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	にんにく		ぶたにくときりぼし	豚肉	豚肉		
削り節	さば	塩		だいこんのいために	酒			
水		なたね油		こいくちしょうゆ	小麦・大豆			
キャベツ	キャベツ		カレー粉		切り干し大根(乾)			
キャベツのおかかいため	なたね油		ローリエ		小松菜			
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	クミン		にんじん			
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆	トマトケチャップ		なたね油			
	かつお節		ウスターソース		さとう			
のりつくだに	のり佃煮	小麦・大豆	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		
			りんご果汁	りんご	酢			
			米粉		ちりめんふりかけ	ちりめんじゃこ		
			水		かつお節			
			削り節	さば	白ごま	ごま		
			水		酢			
			牛乳	乳	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		
			さとう		さとう			
			みりん		だしりん			
			水		水			
		ぎゅうにゅう	牛乳	乳				
		さんしょくサラダ	ブロッコリー					
			ホールコーン					
			にんじん					
		マヨネーズ	マヨネーズ	卵・大豆・りんご				

令和5年12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

20日(水)			21日(木)		
献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン
かんこくふうちらしずし (すしめし)	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳
	酢		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	さとう		▲■かぼちゃと	鶏肉	鶏肉
	塩		さつまいもの	玉ねぎ	
	だし昆布		クリームスープ	かぼちゃペースト	
	豚肉	豚肉	さつまいも	さつまいも	
	かまぼこ		パセリ		
	にんじん		なたね油		
	小松菜		塩		
	たくあん		こしょう		
なたね油		調理用バター	乳		
酒		なたね油			
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	小麦粉	小麦		
さとう		牛乳	乳		
ごま油	ごま	水			
水		まぐろの	まぐろ		
白ごま	ごま	みそケチャソース	主しようが		
ぎゅうにゅう	牛乳	酒			
とうふスープ	冷凍豆腐	濃粉			
	はくさい	フライ油(なたね油)			
	チンゲンサイ	トマトケチャップ			
	にんじん	赤味噌	大豆		
	塩	さとう			
	こしょう	水			
	うすくちしょうゆ				
	だし昆布				
	削り節	さば			
	水				
セレクトデザート	ぶどうゼリー				
	ガトーショコラ	大豆			
	チーズタルト	小麦・卵・乳・大豆			

日	食品名	原材料名	アレルゲン表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
18	ホールコーン	とうもろこし		大豆		
19	ちりめんじゃこ	しらす 食塩		ごま		えび・かにいが混ざる漁法で採取しています。

日	食品名	原材料名	アレルゲン表示	同一製造ライン	同一工場内	特記事項
20	たくあん	塩押しだいこん 醸造酢 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 たん白加水分解物 梅酢 発酵調味料 食塩 仕込水		小麦・ごま 大豆	りんご	
	ぶどうゼリー 【セレクトデザート】	ぶどう果汁 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) クエン酸Na		小麦・卵・乳 アーモンド・オレンジ キウイフルーツ ごま・大豆・バナナ もも・りんご・ゼラチン		
	ガトーショコラ 【セレクトデザート】	豆乳 砂糖 水溶性食物繊維 カカオマス 米粉 加工デンプン 植物油 膨脹剤 ココアパウダー ピロリン酸第二鉄	大豆	バナナ・もも りんご		
21	チーズタルト 【セレクトデザート】	【タルト生地】小麦粉 マーガリン(バーム油・バーム核油・菜種油・大豆油・食塩) 砂糖 鶏卵 食塩 貝カルシウム 香料 【チーズクリーム】クリームチーズ 牛乳 鶏卵 砂糖 乳又は乳製品を主要原料とする食品 マーガリン 小麦粉 レモン濃縮果汁 増粘剤(加工デンプン) 安定剤(ローカストビーンガム) 香料	小麦・卵 乳・大豆	アーモンド カシューナッツ ごま・大豆・りんご	オレンジ キウイフルーツ もも・ゼラチン	
	調理用バター	生乳 食塩	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		
	まぐろ	キハダマグロ		小麦・さけ・さば		

【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。12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
13日(水) かきたまじる
■・・・小麦を除去した給食実施日
8日(金) あんかけうどん
▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日
21日(木) かぼちゃとさつまいものクリームスープ
*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。12月は以下の順番で使います。
①白身魚のかば焼き風(11月)
②米粉鶏ハムカツ(11月)
③鮭のちゃんちゃん焼き風(6日) 廃油
①米粉揚げぎょうざ(11日)
②コロッケ(14日)
③まぐろのみそケチャソース(21日) 廃油
*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けない場合は、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○で囲う)
(6) 該当する献立名、食品名のどちらも○で囲んで、除去食・欠食・代替持参・自分で取り除くのでなければ、以下を参考に記入してください。
(除)・・・除去食
(欠)・・・欠食
(代)・・・欠食で代替食を持参するとき
(自)・・・自分で該当する食品をクラスで取り除くとき

※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。

