

令和5年3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

13日(月)		
献立名	食品名	アレルギー
こくとうパン	黒糖パン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
●たまごスープ	鶏卵	卵
	キャベツ	
	にんじん	
	青ねぎ	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	こしょう	
	澱粉	
	だし昆布	
	削り節	さば
	水	
たらとやさいたっぷり あんかけちゅうかふう	たらフリッター(冷)	小麦
	フライ油(なたね油)	
	「はくさい	
	にんじん	
	白ねぎ	
	えのき茸	
	なたね油	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	こしょう	
	ごま油	ごま
	澱粉	
	水	

14日(火)		
献立名	食品名	アレルギー
しょくパン	食パン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
イタリアンスープ	鶏肉	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	
	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	小麦・大豆
	チキンブイヨン	鶏肉
	さとう	
	水	
ツナポテト	ツナ	
	じゃがいも	
	玉ねぎ	
	なたね油	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	こしょう	
スライスチーズ	スライスチーズ	乳

15日(水)		
献立名	食品名	アレルギー
こめこカレーライス (ごはん) (カレー)	精白米	
	豚肉	豚肉
	じゃがいも	
	「玉ねぎ	
	大根おろし	
	「なたね油	
	にんじん	
	みずな	
	しめじ	
	にんにく	
	土しょうが	
	塩	
	なたね油	
カレー粉		
ローリエ		
クミン		
ポークブイヨン	豚肉	
トマトケチャップ		
ウスターソース		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
りんご果汁	りんご	
「米粉		
「水		
水		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
かんでんサラダ	サラダ寒天 莖わかめ(塩)	
	はくさい	
	にんじん	
かんきつドレッシング	柑橘ドレッシング	

令和5年3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(月)		
献立名	食品名	アレルギー
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
みぞれなべ	豚肉	豚肉
	はくさい	
	大根おろし	
	「なたね油	
	にんじん	
	みずな	
	しめじ	
	塩	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	削り節	さば
	水	
ひじきのもの	鶏肉	鶏肉
	ひじき(乾)	
	つき赤こんにゃく	
	なたね油	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	酒	
	削り節	さば
	水	
かみかみめ	大豆(乾)	大豆
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	水	

22日(水)		
献立名	食品名	アレルギー
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
みそしる	さざみ揚げ	大豆
	さつまいも	
	はくさい	
	にんじん	
	青ねぎ	
	赤味噌	大豆
	煮干し	
	水	
かつおのあまから	「なまり節	
	「澱粉	
	「米粉	
	フライ油(なたね油)	
	「土しょうが	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	みりん	
	さとう	
	澱粉	
	「水	
キャベツの しおこんぶいため	キャベツ	
	塩昆布	小麦・大豆
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	なたね油	
	ごま油	ごま

23日(木)		
献立名	食品名	アレルギー
コッペパン	コッペパン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
▲こめこ クリームシチュー	鶏肉	鶏肉
	じゃがいも	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	ブロッコリー	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
	「米粉	
	「水	
	牛乳	乳
	生クリーム	乳
	ナチュラルチーズ	乳
	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	

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
20	大根おろし	大根 酸化防止剤				
22	塩昆布	昆布 醤油 砂糖 食塩	小麦・大豆		いかに・ごま・さば ゼラチン	原料の昆布は藻類の為、 えび・かにと共生しています。
23	レモン果汁	レモン		オレンジ		

16日(木)		
献立名	食品名	アレルギー
せきはん	精白米 もち米 あずき(乾)	
ごましお	ごま塩	ごま
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
さわにわん	豚肉	豚肉
	大根	
	にんじん	
	えのき茸	
	ほうれんそう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	削り節	さば
	だし昆布	
	水	
ぶりのにつけ	ぶり	
	土しょうが	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	みりん	
	酒	
	水	
セレクトデザート	みかんゼリー 米粉豆乳いちごケーキ 純生ロールケーキ	大豆 卵・乳・小麦・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
13	たらフリッター(冷)	揚げ油(パーム油) 食塩 加工でん粉	小麦	えび・卵・乳		
15	サラダ寒天	寒天 こんにゃく粉	増粘多糖類			
16	あずき(乾)	小豆		大豆		
	ごま塩	ごま 食塩 コーンスターチ		ごま	かに・小麦・卵・乳 アーモンド・牛肉 大豆・鶏肉・豚肉 ゼラチン	
	ぶり	ぶり		小麦・さけ・さば		
	みかんゼリー	うんしゅうみかん果粒 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC	うんしゅうみかん濃縮果汁 クエン酸Na 水			
	米粉豆乳いちごケーキ	植物性脂肪食品 いちごジャム 食用乳化油脂 果糖 着色料(モノascus、クチナシ、カロチノイド)	豆乳 調製豆乳粉末 ばれいしよでん粉 ぶどう糖果糖液糖 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類、CMC) 膨張剤 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料	大豆	卵・乳・小麦 落花生・オレンジ くるみ・ごま・もも りんご・ゼラチン アーモンド	
純生ロールケーキ	クリーム 粉糖 着色料(カロチノイド)	卵 水あめ ソルビトール 水	砂糖 小麦粉 乳化剤	卵・乳・小麦 大豆	オレンジ・くるみ もも・りんご ゼラチン アーモンド	

【アレルギー対応に関するお知らせ】
卵、乳の除去食を実施しています。3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(月) 卵スープ

▲...乳を除去した給食実施日
9日(木) グラタン風
23日(木) こめこクリームシチュー

*同一献立の別配缶分の献立名欄は、それぞれ献立名の下に「()」で示しています。例：6日(月)

*フライ油は2~3回使いまわしをします。3月は以下の順番で使います。
①米粉ハムカツ(6年生お楽しみ給食)、米粉ささみフライ(7日)
②たらと野菜たっぷりあんかけ中華風(13日)
③かつおの甘辛(22日) 廃油

*給食で「えび・かに・そば・落花生(ピーナッツ)・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ
キウイフルーツ・くるみ・バナナ・まつたけ」は、そのものである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。

※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。

