

令和5年5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(月)		
献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
ぶたにくと キャベツのいために	豚肉	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	小麦・大豆	
削り節	さば	
水		
はるまき	春巻き	小麦・大豆・豚肉
	フライ油(なたね油)	

2日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン
こぎつねずし (すしめし)	精白米	
	酢	
	さとう	
	塩	
	だし昆布	
	きざみ揚げ	大豆
	豚肉	豚肉
	にんじん	
	なたね油	
	さとう	
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
酒		
みりん		
だし昆布		
削り節	さば	
水		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
すましじる	かまぼこ	
	はくさい	
	にんじん	
	ほうれんそう	
	えのき茸	
	塩	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布	
	削り節	さば
	水	
ちまき	ちまき	大豆

8日(月)		
献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
ぶたじる	豚肉	豚肉
	じゃがいも	
	はくさい	
	にんじん	
	ごぼう	
	青ねぎ	
	つきこんにやく	
	赤味噌	大豆
	煮干し	
	水	
さばのソースに	さば	さば
	ましようが	
	ウスターソース	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	酒	
	水	
	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	
だし昆布		
削り節	さば	
水		

令和5年5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

12日(金)		
献立名	食品名	アレルゲン
あつあげマーボーどん (ごはん)	精白米	
	小絹厚揚げ	大豆
	豚肉	豚肉
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	酒	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	小松菜	
	たけのこ(水煮)	
	にんにく	
なたね油		
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
赤味噌	大豆	
トウバンジャン		
水		
澱粉		
水		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
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
	だし昆布	
	削り節	さば
	水	

15日(月)		
献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
ごまみそに	豚肉	豚肉
	塩	
	酒	
	平天	
	じゃがいも	
	板こんにやく	
	にんじん	
	三度豆	
	白ごま	ごま
	なたね油	
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
赤味噌	大豆	
削り節	さば	
水		
キャベツと こまつなのびたし	きざみ揚げ	大豆
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	酒	
	削り節	さば
	水	
	キャベツ	
	小松菜	

16日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
■ごもくうどん	鶏肉	鶏肉
	うどん	小麦
	はくさい	
	にんじん	
	青ねぎ	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	みりん	
	だし昆布	
	削り節	さば
水		
あかこんにやくいり きんぴら	豚肉	豚肉
	つきこんにやく	
	つき赤こんにやく	
	ごぼう	
	白ごま	ごま
	なたね油	
	さとう	
	みりん	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布	
削り節	さば	
水		

9日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
●たまごト レタスのスープ	鶏卵	卵
	レタス	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	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		
しょうゆトッポギ	豚肉	豚肉
	トッポギ	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	青ねぎ	
	干し椎茸	
	にんにく	
	なたね油	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
酒		
塩		
こしょう		
白ごま	ごま	
ごま油	ごま	
水		

10日(水)		
献立名	食品名	アレルゲン
たけのこピラフ	精白米	
	ベーコン	豚肉
	たけのこ(水煮)	
	玉ねぎ	
	なたね油	
	にんじん	
	塩	
	こしょう	
	チキンブイヨン	鶏肉
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
ぎゅうにゅう ▲いんげんまめの こめクリームシチュー	牛乳	乳
	鶏肉	鶏肉
	インゲン豆ペースト	
	じゃがいも	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	パセリ	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
米粉		
水		
牛乳	乳	
ナチュラルチーズ	乳	
水		
じゃこサラダ	ちりめんじゃこ	
	なたね油	
	キャベツ	
	にんじん	
	酢	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆

11日(木)			
献立名	食品名	アレルゲン	
おさつパン	おさつパン	小麦・乳	
	ぎゅうにゅう	牛乳	
	ビーフンスープ	ビーフン	
		キャベツ	
		にんじん	
		玉ねぎ	
		チンゲンサイ	
		うすくちしょうゆ	小麦・大豆
		だし昆布	
		削り節	さば
水			
いわしのこうみフライ		いわし	
	塩		
	こしょう		
	小麦粉	小麦	
	パン粉	小麦	
	パジルチップ		
	フライ油(なたね油)		

17日(水)		
献立名	食品名	アレルゲン
こめカレーライス (ごはん)	精白米	
	豚肉	豚肉
	じゃがいも	
	玉ねぎ	
	なたね油	
	にんじん	
	玉ねぎ	
	にんにく	
	ましようが	
	塩	
なたね油		
カレー粉		
ローリエ		
クミン		
ポーグブイヨン	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	
水		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
きりぼしだいごんの サラダ	切り干し大根(乾)	
	にんじん	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	酢	
	水	
	ごまドレッシング	小麦・ごま・大豆

18日(木)			
献立名	食品名	アレルゲン	
コッペパン	コッペパン	小麦・乳	
	ぎゅうにゅう	牛乳	
	やさいスープ	鶏肉	鶏肉
		はくさい	
		玉ねぎ	
		チンゲンサイ	
		にんじん	
		塩	
		こしょう	
		うすくちしょうゆ	小麦・大豆
削り節		さば	
水			
ウイナーと だいずのトマトに	ウイナー	豚肉	
	大豆(乾)	大豆	
	玉ねぎ		
	にんじん		
	トマト水煮		
	なたね油		
	塩		
	こしょう		
	トマトケチャップ		
	ウスターソース		
さとう			
辛子(粉)			
コーンスターチ			
水			
フライドポテト	じゃがいも		
	フライ油(なたね油)		

19日(金)			
献立名	食品名	アレルゲン	
ごはん	精白米		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	
すましじる	冷凍豆腐	大豆	
	鶏肉	鶏肉	
	はくさい		
	ほうれんそう		
	にんじん		
	塩		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆	
	だし昆布		
	削り節	さば	
	水		
さばのしょうがに	さば	さば	
	ましようが		
	さとう		
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	酒		
	みりん		
	削り節	さば	
	水		
	てづくりふりかけ	ひじき(乾)	
		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
さとう			
みりん			
削り節		さば	
水			
赤しそ粉末			
白ごま		ごま	

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
1	春巻き	豚肉	小麦粉	キャベツ	にんじん	たまねぎ		小麦・大豆・豚肉	えび・乳		
		しょうゆ	ラード	油脂加工品	粉末水あめ	でん粉					
		はるさめ	香味油	ショートニング	植物油	しいたけエキスパウダー					
		大豆粉	ホークエキス	砂糖	コーンフラワー	食塩					
		酵母エキス	しょうがペースト	亜鉛含有酵母	酵母エキスパウダー	たん白加水分解物					
		香辛料	加工でん粉	ピロリン酸鉄	水						
		水									
2	ちまき	米粉	砂糖	植物油	酵素製剤	食塩	大豆	小麦・卵・乳 オレンジ ごま・やまいも			
		水	塩								
8	さば	サバ						小麦・乳・いか ごま・さけ・大豆			
9	鶏卵	鶏卵						卵			
10	ちりめんじゃこ	いわしの稚魚	食塩							いか・かに・えびが混ざる漁法で採取しています。	
11	いわし	真いわし						小麦・さけ・さば			

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	辛子(粉)	からし	ウコン					
19	さば	サバ			さば	小麦・乳・いか ごま・さけ・大豆		

令和5年5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

22日(月)		
献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
はっばうさい	豚肉	豚肉
	酒	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	キャベツ	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	たけのこ(水煮)	
	にら	
	干し椎茸	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	オイスターソース	
	澱粉	
	水	
	鶏肉	鶏肉
大豆(乾)	大豆	
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
黒砂糖		
黒酢		
みりん		
酒		
水		
わかめふりかけ	わかめふりかけ	ごま

23日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
にくじゃが	豚肉	豚肉
	酒	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	じゃがいも	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	糸こんにゃく	
	なたね油	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	削り節	さば
	水	
	大豆	大豆
	ひじきのもの	大豆
	きざみ揚げ	大豆
	ひじき(乾)	
	にんじん	
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
さとう		
酒		
なたね油		
削り節	さば	
水		

24日(水)		
献立名	食品名	アレルゲン
●おやこどん		
(ごはん)	精白米	
(ぐ)	鶏肉	鶏肉
	鶏卵	卵
	かまぼこ	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	青ねぎ	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	みりん	
	酒	
	澱粉	
	削り節	さば
	水	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
きりぼしだいこんの	豚肉	豚肉
ために	豚肉	
	切り干し大根(乾)	
	にんじん	
	なたね油	
	酒	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	削り節	さば
	水	

令和5年5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

30日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン
カラフルそぼろどん		
(ごはん)	精白米	
(ぐ)	牛肉	牛肉
	糸こんにゃく	
	にんじん	
	玉ねぎ	
	ホールコーン	
	三度豆	
	なたね油	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	みりん	
	酒	
	澱粉	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
●たまごスープ	鶏卵	卵
	はくさい	
	ほうれんそう	
	にんじん	
	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	

31日(水)		
献立名	食品名	アレルゲン
ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
チキンポトフ	鶏肉	鶏肉
	じゃがいも	
	キャベツ	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	塩	
	こしょう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	酒	
	削り節	さば
	水	
かつおのノルウェーふう	なまり節	
	澱粉	
	米粉	
	フライ油(なたね油)	
	トマトケチャップ	
	ウスターソース	
	さとう	
	水	

【献立チェックの方法】

- 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。
- 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)
- 献立表の表裏すべてに学年・クラス・名前を書いてください。
- 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。
- 給食で提供される牛乳・パンを欠食申請して食べない場合は、献立表上部のすべての箇所を○で囲んでください。(両方の場合牛乳・パンどちらも○で囲む)
- 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・自分で取り除くいずれかを、以下を参考に記入してください。

除去食
 欠食
 欠食で代替食を持参するとき
 自分で該当する食品をクラスで取り除くとき

25日(木)		
献立名	食品名	アレルゲン
コッペパン	コッペパン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
じゃがいももちスープ	豚肉	豚肉
	じゃがいももち	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	チンゲンサイ	
	塩	
	こしょう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	削り節	さば
	水	
こめこさきみフライ	米粉さきみフライ(冷)	大豆・鶏肉
	フライ油(なたね油)	
キャベツの カレーふうみソテー	キャベツ	
	にんじん	
	干し椎茸	
	なたね油	
	塩	
	カレー粉	

26日(金)		
献立名	食品名	アレルゲン
ガーリックツナピラフ	精白米	
	ツナ	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	にんにく	
	塩	
	こしょう	
	チキンピイオン	鶏肉
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
▲こめこクリームスープ	鶏肉	鶏肉
	じゃがいも	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	パセリ	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
	米粉	
	水	
	牛乳	乳
	ナチュラルチーズ	乳
	水	
アスパラガスのサラダ	キャベツ	
	グリーンアスパラガス	
	ホールコーン	
サウザンドレッシング	サウザンドレッシング	

29日(月)		
献立名	食品名	アレルゲン
とりごぼうごはん	精白米	
	鶏肉	鶏肉
	ごぼう	
	なたね油	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	酒	
	削り節	さば
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
みそしる	わかめ(塩)	
	じゃがいも	
	はくさい	
	にんじん	
	青ねぎ	
	赤味噌	大豆
	煮干し	
	水	
こうやどうふのもの	高野豆腐	大豆
	干し椎茸	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	みりん	
	塩	
	削り節	さば
	水	

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
30	鶏卵	鶏卵	卵			
31	なまり節	かつお				

【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。5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
 - 9日(火) 卵とレタスのスープ
 - 24日(水) 親子丼
 - 30日(火) 卵スープ
- ▲乳を除去した給食実施日
 - 10日(水) いんげん豆の米粉クリームシチュー
 - 26日(金) 米粉クリームスープ
- 小麦を除去した給食実施日
 - 16日(火) ごもくうどん

* 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。5月は以下の順番で使います。

- ①アスパラガスのかき揚げ(4月)
- ②春巻き(1日)
- ③いわしの香味フライ(11日) 廃油

- ①フライドポテト(18日)
- ②米粉さきみフライ(25日)
- ③かつおのノルウェー風(31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。

【配合表、献立表における食品名の表記について】

本市で使用しているバターは2種類あり、調理用(月物資)と1人1個付け(年間物資)です。現在、どちらも食品名を「バター」と表記しているため、今後は下記のとおりに記載します。

「調理用バター」・・・調理に使用するバター
「ポーションバター」・・・1人1個付けのバター

※現在ホームページにて公開中のデータの差し替えは配合表のみとさせていただきます。ご了承ください。

【筒切りで提供する魚について】

筒切りで使用する魚にはまれに「魚卵」が残存していることがあります。筒切りの魚を使用する場合、食品名欄には「○○(筒切り)」と記載します。

※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。



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
22	黒酢	米							
24	鶏卵	鶏卵			卵				
25	じゃがいももち	じゃがいも	加工でん粉	でん粉	食塩	グルコマンナン		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