

令和5年9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)		
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
ビーフンスープ	鶏肉	鶏肉
	ビーフン	
	キャベツ	
	にんじん	
	玉ねぎ	
	チンゲンサイ	
	塩	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布	
	削り節	さば
	水	
なつやさいと ぎゅうにくのいためもの	牛肉	牛肉
	にんにく	
	白ねぎ	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	なたね油	
	ズッキーニ	
	玉ねぎ	
	ピーマン	
	にんじん	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	ごま油	ごま
	澱粉	

4日(月)		
献立名	食品名	アレルゲン
トマトとぶたにくの ビタミンどん (ごはん) (く)	精白米	
	豚肉	豚肉
	トマト	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	トマト水煮	
	にんにく	
	なたね油	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	こしょう	
	赤味噌	大豆
	澱粉	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
きゅうりのサラダ	きゅうり	
	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

5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	
さばのソースに	さば	さば
	土しよが	
	ウスターソース	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	酒	
	水	

令和5年9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

11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
すましじる	鶏肉	鶏肉
	はくさい	
	にんじん	
	えのき茸	
	青ねぎ	
	にんじん	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布	
	削り節	さば
	水	
ツナそばろ	ツナ	
	小松菜	
	にんじん	
	酒	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	みりん	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	りんご果汁	りんご
	米粉	
	水	
やきのり	やきのり	

12日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン
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	
	なたね油	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	にんにく	
	土しよが	
	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	りんご
	米粉	
	水	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
やさいの ドレッシングあえ	キャベツ	
	大根	
	にんじん	
	酢	
	なたね油	
	さとう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	

13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
かぼちゃのみそじる	かぼちゃ	
	玉ねぎ	
	白ねぎ	
	赤味噌	大豆
	煮干し	
	水	
かつおのうめふうみ	なまり節	
	澱粉	
	米粉	
	フライ油(なたね油)	
	梅びしお	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	みりん	
	さとう	
	澱粉	
	水	
いりだいずの きなごころも	炒り大豆	大豆
	さとう	
	水	
	きな粉	大豆

6日(水)		
献立名	食品名	アレルゲン
かやくごはん	精白米	
	鶏肉	鶏肉
	きざみ揚げ	大豆
	にんじん	
	かつお節	
	酒	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	削り節	さば
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
●かきたまじる	鶏卵	卵
	キャベツ	
	にんじん	
	青ねぎ	
	塩	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	澱粉	
	だし昆布	
	削り節	さば
	水	
きりぼしだいごんの ために	豚肉	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	

7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
わかめスープ	鶏肉	鶏肉
	わかめ(塩)	
	はくさい	
	にんじん	
	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	
コロッケ	コロッケ(冷)	小麦・大豆・豚肉
	フライ油(なたね油)	
キャベツソテー	キャベツ	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
かくチーズ	角チーズ	乳

8日(金)		
献立名	食品名	アレルゲン
ピラフ	精白米	
	ロースハム	豚肉
	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	牛乳	乳
やさいスープ	じゃがいも	
	はくさい	
	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	
チリコンカン	牛肉	牛肉
	大豆(乾)	大豆
	玉ねぎ	
	にんじん	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
	トマトビュレ	
	トマトケチャップ	
	ウスターソース	
	チリパウダー	
	コーンスターチ	
	水	

14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
▲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	
	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	
イタリアンひじき	ベーコン	豚肉
	ひじき(乾)	
	にんじん	
	ピーマン	
	水	
	ホールコーン	
	にんにく	
	オリーブ油	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	こしょう	
	酒	
	水	

15日(金)		
献立名	食品名	アレルゲン
たこめし	精白米	
	たこ	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	酒	
	みりん	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	削り節	さば
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
	水	
	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	

19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
●トックたまごスープ	鶏卵	卵
	トック	
	キャベツ	
	にんじん	
	ほうれんそう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	こしょう	
	だし昆布	
	削り節	さば
	水	
きりぼしだいごんの キムチいため	豚肉	豚肉
	酒	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	切り干し大根(乾)	
	はくさいキムチ	
	にんじん	
	なたね油	
	さとう	
	こいくちしょうゆ	小麦・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
4	ホールコーン	とうもろこし		大豆		
5	さば	マサバ	さば	小麦・さけ		
6	鶏卵	鶏卵	卵			
7	角チーズ	ナチュラルチーズ 水	ミルクカルシウム 乳化剤 pH調整剤 ピロリン酸第二鉄			

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	梅びしお	梅 食塩			小麦・キウイフルーツ ごま・大豆・もも	
	なまり節	かつお				
	炒り大豆	大豆	大豆	小麦・落花生・アーモンド いか・カシューナッツ くるみ・バナナ		
15	たこ	たこ			えび・小麦・卵・いか ごま・さば・大豆	
19	鶏卵	鶏卵	卵			

令和5年9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)		
献立名	食品名	アレルゲン
あなごどんぶり (ごはん) (く)	精白米	
	刻み穴子味つき	小麦・大豆
	酒	
	さとう	
	みりん	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	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	
	からしあえ	焼き豚
	キャベツ	
	にんじん	
	なたね油	
	辛子(粉)	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	酢	
	さとう	

21日(木)			
献立名	食品名	アレルゲン	
あげパン	コッペパン	小麦・乳	
	フライ油(なたね油)		
	きな粉	大豆	
	しさとう		
	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	ごもくこめこめん	鶏肉	鶏肉
		米粉めん	
		はくさい	
		にんじん	
		青ねぎ	
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		
	水		

22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
ぶたにくと キャベツのいために	豚肉	豚肉
	酒	
	し塩	
	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		
いわしのしょうがに	いわし(筒切り)	
	土しょうが	
	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	
	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	

令和5年9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

28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
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		
さけのエスカベージュ	鮭	さけ
	フライ油(なたね油)	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	なたね油	
	酢	
	レモン果汁	
	酒	
	さとう	
	塩	
こしょう		
濃粉		
水		
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

29日(金)		
献立名	食品名	アレルゲン
ちらしずし	精白米	
	ちりめんじゃこ	
	にんじん	
	ごぼう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	みりん	
	削り節	さば
	水	
	酢	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	豚肉	豚肉
	きざみ揚げ	大豆
	里芋	
	はくさい	
	にんじん	
	青ねぎ	
	赤味噌	大豆
	煮干し	
	水	
つきみだんご	白玉団子	
	あずき(乾)	
	さとう	
	塩	
	水	

25日(月)		
献立名	食品名	アレルゲン
ちゅうかどんぶり (ごはん) (く)	精白米	
	豚肉	豚肉
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	酒	
	なると	
	キャベツ	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	たけのこ(水煮)	
	青ねぎ	
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	
チキンピリオン	鶏肉	
濃粉		
水		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	うずら卵	卵
	鶏肉	鶏肉
	酢	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	水	

26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
じゃがいものそばろに	豚肉	豚肉
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	酒	
	平天	
	じゃがいも	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	土しょうが	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
なたね油		
削り節	さば	
水		
こまつなのびたし	絹厚揚げ	大豆
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	酒	
	削り節	さば
	水	
	小松菜	

27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
カレーうどん	豚肉	豚肉
	きざみ揚げ	大豆
	うどん	小麦
	玉ねぎ	
	青ねぎ	
	カレー粉	
	みりん	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
濃粉		
削り節	さば	
水		
ひじきと えだまめのにも	鶏肉	鶏肉
	ひじき(乾)	
	つき赤こんにやく	
	むき枝豆	大豆
	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	

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	刻み穴子味つき	真あなご 醤油 砂糖 みりん 食塩	小麦・大豆	えび・かに・あわび いか・さけ・さば		
	焼き豚	豚もも肉 砂糖 粉あめ しょうゆ 食塩	小麦・大豆 豚肉	卵・乳・牛肉・ごま 鶏肉・ゼラチン	りんご	
	辛子(粉)	からし ウコン				
22	いわし(筒切り)	真いわし			えび・かに・小麦・卵 乳・いか・さけ・さば 大豆・鶏肉	
27	むき枝豆	えだまめ 食塩	大豆	やまいも	乳	

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
28	鮭	サケ	さけ	小麦・さば		
29	ちりめんじゃこ	しらす 食塩		ごま		えび・かに・いかが見える漁法で採取しています。

【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。9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
 6日(水) かきたまじる
 19日(火) トック卵スープ
 25日(月) うずら卵と鶏肉の甘酢煮
 ▲・・・乳を除去した給食実施日
 14日(火) こめこクリームシチュー
 ■・・・小麦を除去した給食実施日
 27日(水) カレーうどん

*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。9月は以下の順番で使います。

- ①米粉ささみフライ(8月)
- ②コロッケ(7日)
- ③かつおの梅風味(13日) 廃油
- ①揚げパン(21日)
- ②鮭のエスカベージュ(28日)

*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。

*筒切りの魚は、まれに卵が残ることがあります。

【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) 献立表の表裏すべてに学年・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、献立表上部のすべての箇所を○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、食品名のどちらか○で囲んで、除去食・欠食・代替替参・自分で取り除くのいずれかを、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。

