



令和6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

16日(月)			17日(火)			18日(水)		
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		こんさいカレーライス (ごはん) (カレー)	精白米		ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		鶏肉	鶏肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
あったかももちなべ	鶏肉	鶏肉		鶏肉	鶏肉	さわにわん	豚肉	豚肉
	きざみ揚げ	大豆		「玉ねぎ			大根	
	煮込みもち			「なたね油			にんじん	
	はくさい			玉ねぎ			ほうれんそう	
	系こんにゃく			大根			えのき茸	
	にんじん			にんじん			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	干し椎茸			れんこん			塩	
	酒			しめじ			削り節	さば
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		土しょうが			だし昆布	
	だし昆布			にんにく			水	
削り節	さば	塩			しろみざかなの かばやきふう	白身魚天ぷら(冷)	小麦	
水		なたね油				フライ油(なたね油)		
さけだいこん	鮭	さけ		カレー粉			「さとう	
	大根			ローリエ			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	土しょうが			クミン			みりん	
	赤味噌	大豆		トマトケチャップ			酒	
	さとう			ウスターソース			澱粉	
	みりん			こいくちしょうゆ		小麦・大豆	「水	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	りんご果汁	りんご				
	削り節	さば	「米粉			あじつけのり	味つけのり	大豆
	水		「水					
	てづくりふりかけ	ひじき(乾)		削り節	さば			
こいくちしょうゆ		小麦・大豆	水					
さとう			ぎゅうにゅう	牛乳				
みりん			ブロッコリーのサラダ	キャベツ				
削り節		さば	マヨネーズ	マヨネーズ	小麦・卵・大豆			
水								
赤しそ粉末								
白ごま		ごま						

令和6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

19日(木)			20日(金)			23日(月)			
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	
しよくパン	食パン	小麦・乳	ふゆやさいの ミートドリア (ごはん) (く)			わふうピビンバ (ごはん) (く)	精白米		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		牛乳	牛乳		鶏肉	鶏肉	
かぶのスープ	鶏肉	鶏肉		精白米			大豆(乾)	大豆	
	かぶ			豚肉	豚肉		きざみ揚げ	大豆	
	チンゲンサイ			玉ねぎ			にんじん		
	にんじん			れんこん			小松菜		
	ほうれんそう			にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
	えのき茸			トマトケチャップ			さとう		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		トマトピューレ			みりん		
	塩			ウスターソース			酒		
削り節	さば	塩		赤味噌	大豆				
水		こしょう		削り節	さば				
ツナポテト	ツナ		ぎゅうにゅう ▲■かぼちゃとさつまいもの クリームスープ	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	
	じゃがいも			鶏肉	鶏肉		ほしのトックスープ	豚肉	豚肉
	玉ねぎ			鶏肉	鶏肉			星型トック	
	なたね油			玉ねぎ				玉ねぎ	
	塩			かぼちゃペースト				にんじん	
	こしょう			さつまいも				にら	
	みかんゼリー			パセリ				干し椎茸	
	三色デザート	大豆		なたね油				塩	
	いちごのクレープ	小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン		塩				うすくちしょうゆ	小麦・大豆
				こしょう				だし昆布	
		「調理用バター	乳	削り節	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
16	鮭	サケ	さけ	小麦・さば		
18	白身魚天ぷら(冷)	天ぷら 小麦粉 澱粉(コーン) ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね油) 加水 ピロリン酸第二鉄	小麦	えび・卵・いか ごま・さば・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。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(金) かきたまじる
- ▲・・・乳を除去した給食実施日  
3日(火) 米粉クリームシチュー
- ・・・小麦を除去した給食実施日  
6日(金) 和風チャンポン
- ▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日  
20日(金) 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竹輪の米粉磯辺揚げ(11月)
- ②コロッケ(11月)
- ③米粉揚げぎょうざ(4日) 廃油
- ①じゃがいもの甘辛揚げ(10日)
- ②かきあげ(12日)
- ③白身魚のかば焼き風(18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。

\*簡切りの魚は、まれに卵が残ることがあります。

【献立チェックの方法】

- 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4か所に学年・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、献立表上部の表裏4か所を○で囲んでください。  
(両方の場合には牛乳・パンどちらも○で囲う)
- 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

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
19	みかんゼリー	糖類(果糖) 糖類(砂糖) 糖類(ぶどう糖) 糖類(水あめ) みかん果汁		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま・さば 大豆・バナナ・もも りんご・ゼラチン	えび・かに・いか 牛肉・さけ・鶏肉 豚肉	
		ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸Na 水	大豆	小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・もも・りんご	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
		糖類(グラニュー糖) 糖類(砂糖) 糖類(水あめ) 糖類(果糖) 還元水あめ		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・ゼラチン	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
20	三色デザート	豆乳加工食品 テキストリン いちご果汁 寒天 増粘多糖類	大豆	小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・もも・りんご	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
		ゲル化剤(増粘多糖類) 炭酸Ca 香料 加工テンパン 酸味料 クエン酸Na		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・もも・りんご	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
		セルロース 塩化マグネシウム 水		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・ゼラチン	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
21	いちごのクレープ	乳等を主要原料とする食品(パム他) 液卵 小麦粉 砂糖	小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・ゼラチン	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン		
		果糖ぶどう糖液糖 液卵白 ぶどう糖 マーガリン 水あめ		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・ゼラチン	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
		でん粉 植物油 脱脂粉乳 全粉乳 いちご果汁		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・ゼラチン	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
22	いちごのクレープ	乾燥卵白 ゼラチン 加工テンパン 糖類(増粘多糖類) 炭酸Ca		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・ゼラチン	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
		乳化剤 香料 酸味料 着色料(紅麹、アナー) 乳酸Ca		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・ゼラチン	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
		ピロリン酸鉄 pH調整剤 水		小麦・卵・乳 オレンジ・ごま 大豆・ゼラチン	えび・かに・いか 牛肉・さけ・さば 鶏肉・バナナ 豚肉・ゼラチン	
23	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		
23	星型トック	うるち米粉 馬鈴薯澱粉 塩 グリシン PH調整剤				

※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。

