

令和7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

3日(月)		
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	
	塩	
	└ さとう	
ぎゅうにゅう ●かきたまじる	だし昆布	
	牛乳	乳
	鶏卵	卵
	はくさい	
	にんじん	
	ほうれんそう	
	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	
ひじきのもの	きざみ揚げ	
	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	
	ひなあられ	大豆

5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
にくじゃが	┌ 豚肉	豚肉
	糸こんにゃく	
	酒	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	└ なたね油	
	じゃがいも	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	削り節	さば
キャベツとこまつなの にびたし	水	
	┌ 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	

4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
わかめスープ	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	
さばのカレーこあげ	┌ さば	さば
	酒	
	└ 塩	
	┌ 澱粉	
	米粉	
	└ カレー粉	
	フライ油(なたね油)	

6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
にんじんのレモンふうみ	水	
	ツナ	
	にんじん	
	玉ねぎ	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
	レモン果汁	

令和7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

7日(金)		
献 立 名	食 品 名	アレルゲン
カツオめし	精白米	
	┌ なまり節	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	酒	
	土しょうが	
	└ 削り節	さば
	にんじん	
	牛乳	乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
みそしる	冷凍豆腐	大豆
	きざみ揚げ	大豆
	はくさい	
	にんじん	
	えのき茸	
	青ねぎ	
	赤味噌	大豆
	煮干し	
	水	
こぶびら	豚肉	豚肉
	糸切り昆布	
	つきこんにゃく	
	つき赤こんにゃく	
	にんじん	
	ごぼう	
	白ごま	ごま
	なたね油	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	みりん	

11日(火)		
献 立 名	食 品 名	アレルゲン
チキンピラフ	精白米	
	┌ 鶏肉	鶏肉
	玉ねぎ	
	なたね油	
	塩	
	└ こしょう	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	トマトジュース	
	チキンブイヨン	鶏肉
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
やさいスープ	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	
だいごごろものミンチカツ	大豆ごごろものミンチカツ(冷)	大豆・鶏肉・豚肉
	フライ油(なたね油)	

10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
ビーフンスープ	ビーフン	
	はくさい	
	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	
こうやどうふのごもくに	高野豆腐	大豆
	たけのこ(水煮)	
	にんじん	
	干し椎茸	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	さとう	
	みりん	
	削り節	さば
	水	
ぶたキムチそぼろ	豚肉	豚肉
	はくさいキムチ	
	玉ねぎ	
	にら	
	ごま油	ごま
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆

12日(水)		
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	
	土しょうが	
	塩	
	なたね油	
	カレー粉	
ぎゅうにゅう やさいのドレッシングあえ	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	
	牛乳	乳
	キャベツ	

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
3	ちりめんじゃこ	いわし稚魚 食塩				えび・かに・いかに混ざる 漁法で採取しています。
	ひなあられ	もち米 しょうゆ 砂糖 のり	大豆	えび・小麦・卵・乳 落花生・牛肉・ごま さば・鶏肉・豚肉 りんご		
4	さば	さば	さば	小麦・卵・乳 いか・ごま・さけ 大豆・鶏肉・豚肉 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
7	なまり節	カツオ							
	糸切り昆布	昆布	酢酸	水					
11	大豆ごごろものミンチカツ(冷)	【具】	鶏肉	たまねぎ	粒状植物性たん白	豚脂			
		豚すり身	水溶性食物繊維	食塩	砂糖	小麦不使用しょうゆ			
		しょうがペースト	香辛料(黒胡椒・ナツメグ)	にんにくペースト	酵母エキス	水			
		加工でんぶん	炭酸Ca	セルロース	ピロリン酸第二鉄		大豆・鶏肉・豚肉	牛肉・ごま・りんご ゼラチン	
		【衣】	粒状植物性たん白	植物油	米粉	水			
		加工でんぶん	増粘多糖類	揚げ油(なたね油)					

令和7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

[illegible]

17日(月)		
献立名	食品名	アレルゲン
せきはん	精白米	
	もち米	
	あずき(乾)	
	ごま塩	ごま
	ぎゅうにゅう	乳
	すましじる	
	はくさい	
	にんじん	
	ほうれんそう	
	えのき茸	
とりのあまから	塩	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布	
	削り節	さば
	水	
	鶏肉	鶏肉
	酒	
	濃粉	
	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	
	濃粉	
	水	

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	
14	ぶどうゼリー	ぶどう果汁(濃縮還元)	水あめ	砂糖	水	乳酸Ca		卵・乳・オレンジ キウイフルーツ	小麦・アーモンド	
		ゲル化剤(増粘多糖類)	酸味料	ビタミンC	香料	クエン酸鉄Na		ごま・大豆・バナナ もも・りんご ゼラチン		
	米粉ガトーショコラ	豆乳	砂糖	米粉	植物油	ココアパウダー	大豆	バナナ・もも・りんご		
		水溶性食物繊維	カカオマス	加エテンブシ	膨張剤	ピロリン酸第二鉄				
	焼きプリンタルト	【タルト生地】	小麦粉	マーガリン	砂糖	液全卵	小麦・卵・乳 大豆	アーモンド・ごま りんご	オレンジ・もも ゼラチン	
		食塩	炭酸Ca	香料	カロチノイド色素					
【プリンクリーム】		乳または乳製品を主要原料とする食品		加糖卵黄(卵黄・砂糖)		砂糖				
脱脂粉乳		香辛料	水	キシロース	増粘剤(キサンタンガム)					
	乳化剤	香料								
17	あずき(乾)	小豆					大豆			

令和7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

[illegible]

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
21	さば	さば	さば	小麦・卵・乳 いか・ごま・さけ 大豆・鶏肉・豚肉 りんご		

【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。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

3日 (月) かきたまじる

19日 (水) 親子丼

…乳を除去した給食実施日

6日 (木) 米粉クリームシチュー

…小麦を除去した給食実

13日 (木) チャンホン

*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。3月は以下の順番で使います。

- ①米粉鶏ハムカツ (2月)
②鮭のエスカベージュ (2月)
③さばのカレー粉揚げ (4日) 廃油
①大豆ごろものミンチカツ (11日)
②米粉揚げ餃子 (13日)
③鶏の甘辛 (17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。

*簡切りの魚は、まれに卵が残ることがあります。

※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。

3月18日(火)は卒業式です。

19日(水)・21日(金)は1～5年生のみになります。

【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いて食べない場合は、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

