

令和7年10月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳
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(水)			2日(木)			3日(金)		
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		コッペパン	コッペパン	小麦・乳	ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
ごまみそに	┌ 豚肉	豚肉	わかめスープ	わかめ(塩)		はっばうさい	┌ 豚肉	豚肉
	└ 塩			はくさい			└ 酒	
	┌ 酒			にんじん			┌ こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	平天			えのき茸			はくさい	
	じゃがいも			塩			にんじん	
	板こんにゃく			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		たけのこ(水煮)	
	にんじん			だし昆布			青ねぎ	
	三度豆			削り節	さば		塩	
	白ごま	ごま		水			干し椎茸	
	なたね油		かつおのチリソース	┌ かつお			なたね油	
	さとう			└ 酒			塩	
	赤味噌	大豆		┌ 澱粉			こしょう	
	削り節	さば		└ フライ油(なたね油)			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	水			┌ 玉ねぎ			オイスターソース	
にびたし	┌ 絹厚揚げ	大豆		└ 土しょうが		とりにくとだいずのしょうゆに	澱粉	
	└ うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんにく			鶏肉	鶏肉
	さとう			なたね油			大豆(乾)	大豆
	酒			酒			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	削り節	さば		さとう			さとう	
	┌ 水			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		酒	
	キャベツ			トウバンジャン			水	
				トマトケチャップ				
				酢				
				水				
				┌ 澱粉				

6日(月)			7日(火)			8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
とりごぼうごはん	精白米		ごはん	精白米		●おやこどん (ごはん) (ぐ)	精白米	
	┌ 鶏肉	鶏肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳		鶏肉	鶏肉
	└ ごぼう		すましじる	はくさい			鶏卵	卵
	┌ なたね油			にんじん			かまぼこ	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		えのき茸			玉ねぎ	
	塩			青ねぎ			にんじん	
	酒			塩			青ねぎ	
	削り節	さば		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		だし昆布			さとう	
のっぺいじる	きざみ揚げ	大豆		削り節	さば		みりん	
	大根			水		ぎゅうにゅう あかごんにゃくいり きんぴら	酒	
	里芋		てりやきふう ハンバーグ	ハンバーグ(冷)	大豆・鶏肉・豚肉		澱粉	
	にんじん			玉ねぎ			削り節	さば
	青ねぎ			しめじ			水	
	干し椎茸			さとう			牛乳	乳
	塩			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		豚肉	豚肉
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		みりん			つきこんにゃく	
	みりん			酒			つき赤こんにゃく	
	澱粉			澱粉			ごぼう	
	削り節	さば		水			なたね油	
	だし昆布		じゃがいものときに	じゃがいも			さとう	
	水			なたね油			みりん	
つきみだんご	白玉団子			さとう			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	あずき(乾)			かつお節			削り節	さば
	さとう			削り節	さば		水	
	塩			水				
	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
1	白ごま	ごま	ごま		
2	かつお角切り	カツオ		小麦・さけ・さば	
6	白玉団子	うるち米 もち米 水			
	あずき(乾)	小豆			

令和7年10月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳
は配らないでください

年組名前

9日(木)			10日(金)			14日(火)		
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
コッペパン	コッペパン	小麦・乳	ガーリックピラフ	精白米		ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		┌ 牛肉	牛肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
はるさめスープ	鶏肉	鶏肉		└ 玉ねぎ		ちゅうかスープ	鶏肉	鶏肉
	太春雨			└ にんにく			はくさい	
	はくさい			└ なたね油			にんじん	
	にんじん			にんじん			チンゲンサイ	
	チンゲンサイ			干し椎茸			干し椎茸	
	干し椎茸			こしょう			塩	
	塩			チキンブイヨン	鶏肉		こしょう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	だし昆布		ぎゅうにゅう チキンポトフ	牛乳	乳		だし昆布	
	削り節	さば		鶏肉	鶏肉		削り節	さば
	水			じゃがいも			水	
かきあげ	┌ 焼き竹輪			キャベツ		モチモチトッポギ いりぶたキムチ	ごま油	ごま
	└ さつまいも			玉ねぎ			豚肉	豚肉
	玉ねぎ			にんじん			トッポギ	
	にんじん			塩			キャベツ	
	みつば			こしょう			はくさいキムチ	
	小麦粉	小麦		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんにく	
	澱粉			酒			なたね油	
	かつお節			削り節	さば		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	┌ 水			水			さとう	
	フライ油(なたね油)		にんじんの レモンふうみ	ツナ			鶏豚ガラスープ	鶏肉・豚肉
	チョコレートスプレッド	乳・大豆		にんじん			水	
				玉ねぎ				
				なたね油				
				塩				
				こしょう				
				レモン果汁				
				酢				
				さとう				
				米粉ブルーベリータルト	大豆			

15日(水)			16日(木)			17日(金)		
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		コッペパン	コッペパン	小麦・乳	こめこカレーライス (ごはん) (カレー)	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳		牛肉	牛肉
■とりなんばん うどん	鶏肉	鶏肉	やさいスープ	じゃがいも			じゃがいも	
	うどん	小麦		はくさい			┌ 玉ねぎ	
	はくさい			チンゲンサイ			└ なたね油	
	白ねぎ			にんじん			玉ねぎ	
	にんじん			塩			にんじん	
	青ねぎ			こしょう			にんにく	
	しめじ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		土しょうが	
	塩			削り節	さば		塩	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		水			なたね油	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	しろみざかなフライ	白身魚フライ(冷)	小麦・大豆		カレー粉	
	みりん			フライ油(なたね油)			ローリエ	
	だし昆布			キャベツ			クミン	
	削り節	さば		なたね油			ポークブイヨン	豚肉
	水			塩			トマトケチャップ	
こうやどうふの にもの	高野豆腐	大豆		こしょう			ウスターソース	
	干し椎茸						こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆					りんご果汁	りんご
	さとう						┌ 米粉	
	みりん						└ 水	
	塩						水	
	削り節	さば				ぎゅうにゅう じゃこサラダ	牛乳	乳
	水						┌ ちりめんじゃこ	
のりつくだに	のり佃煮	小麦・大豆					└ 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

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
10	米粉ブルーベリータルト	砂糖 米粉 豆乳 ショートニング ブルーベリー果汁	大豆	バナナ・ももりんご	
		砂糖・ぶどう糖果糖液糖 コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 水あめ			
		大豆粉 こんにゃく加工品 水 加工デンプン 炭酸Ca			
		ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 乳化剤 膨張剤 ビロリン酸第二鉄			
		酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香料			
14	トッポギ	上新粉 澱粉 食塩 酒精 水			
16	白身魚フライ(冷)	ホキ パン粉 小麦粉 澱粉 食塩	小麦・大豆	えび・卵・乳 いか・さけ さば・鶏肉	
17	ちりめんじゃこ	香辛料(白コショウ・コンパウダー) 水			
		【パン粉】小麦粉 砂糖 ショートニング イースト 食塩 乳化剤 パン用品質改良剤製剤			

令和7年10月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳 は配らないでください

年 組 名前

[illegible]

23日(木)			24日(金)			27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
コッペパン	コッペパン	小麦・乳	ごはん	精白米		ごはん	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
▲はくさいクリーム	鶏肉	鶏肉	もずくスープ	鶏肉	鶏肉	みそしる	じゃがいも	
グラッボギ	トッポギ			もずく(乾)			はくさい	
	はくさい			はくさい			にんじん	
	玉ねぎ			にんじん			青ねぎ	
	ブロッコリー			青ねぎ			赤味噌	大豆
	ホールコーン			塩			煮干し	
	エリンギ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		水	
	なたね油			だし昆布		さばのさっぱり	さば	さば
	塩			削り節	さば		土しろうが	
	こしょう			水			さとう	
	米粉		ジャーツァンどうふ	絹厚揚げ	大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	水			豚肉	豚肉		酢	
	牛乳	乳		酒			酒	
	ナチュラルチーズ	乳		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		水	
	調理用バター	乳		玉ねぎ				
	チキンパイヨン	鶏肉		小松菜				
	コチジャン	大豆		にんじん				
	水			にんにく				
まめとひじきの	ツナ			なたね油				
サラダ	ミックスビーンズ	大豆		さとう				
	にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆			
	ひじき(乾)			赤味噌	大豆			
	玉ねぎ			オイスターソース				
	なたね油			トウバンジャン				
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		澱粉				
	さとう							
	酢							
	辛子(粉)							

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
20	ホールコーン	とうもろこし	シリコーン製脂製剤					
22	フォー	米	ばれいしょでん粉					小麦・大豆 鶏肉・豚肉
	ナンブラー	カタクチイワシ	食塩				えび・小麦・乳 落花生・牛肉 ごま・大豆 鶏肉・豚肉 りんご・ゼラチン	
23	トッポグギ	上新粉	澱粉	食塩	酒精	水		
	ホールコーン	とうもろこし	シリコーン製脂製剤					
	調理用バター	生乳	食塩			乳		
	ミックスビーンズ	大豆(黄大豆、青大豆)		いんげんまめ(手亡、金時豆)		大豆		
27	さば	サバ				さば	小麦・いか・ごま さけ・大豆	

令和7年10月
食物アレルギー確認用予定献立表

牛乳 は配らないでください

年 組 名前

28日(火)			29日(水)			30日(木)		
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		スタミナどん (ごはん) (く)	精白米		あげパン	コッペパン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		「豚肉	豚肉		「フライ油 (なたね油)	
おでん	鶏肉	鶏肉		「酒			「きな粉	大豆
	平天			「こいくちしょうゆ	小麦・大豆		「さとう	
	じゃがいも			玉ねぎ		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	大根			にんじん		カレーこめこめん	鶏肉	鶏肉
	にんじん			にら			米粉めん	
	板こんにゃく			にんにく			玉ねぎ	
	さとう			土しょうが			にんじん	
	酒			トウバンジャン			青ねぎ	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		赤味噌	大豆		カレー粉	
	削り節	さば		さとう			みりん	
	水			オイスターソース			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
ひじきのもの	豚肉	豚肉		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	ひじき(乾)			なたね油			塩	
	にんじん			澱粉			澱粉	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		牛乳	乳		削り節	さば
	さとう			鶏卵	卵		水	
	酒			●トックたまごスープ		りっちゃんの げんきサラダ	「ロースハム	豚肉
	なたね油				トック		「なたね油	
	削り節	さば			はくさい		「糸切り昆布	
	水				にんじん		「酢	
					青ねぎ		「さとう	
					うすくちしょうゆ	小麦・大豆	「塩	
					塩		キャベツ	
					こしょう		にんじん	
					澱粉		ホールコーン	
					だし昆布		きゅうり	
					削り節	さば	かつお節	
					水			

31日(金)		
献立名	食品名	アレルゲン
ツナピラフ	精白米	
	ツナ	
	玉ねぎ	
	にんじん	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
ぎゅうにゅう ▲■かぼちゃとさつまいもの クリームスープ	こしょう	
	牛乳	乳
	鶏肉	鶏肉
	玉ねぎ	
	かぼちゃペースト	
	さつまいも	
	パセリ	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
	調理用バター	乳
	なたね油	
	小麦粉	小麦
	牛乳	乳
	水	
きりばしナポリタン	ベーコン	豚肉
	切干大根(乾)	
	玉ねぎ	
	なたね油	
	塩	
	こしょう	
	トマトケチャップ	
	ウスターソース	

【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。10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

8日(水) 親子丼

29日(水) トック卵スープ

■・・・小麦を除去した給食実施日

15日(土) 鶏南蛮うどん

▲・・・乳を除去した給食実施日

23日(木) 白菜クリームグラッポギ

▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日

31日(金) かぼちゃとさつまいものクリームスープ

*フライ油は2～3回使いまわしをします。10月は以下の順番で使います。

③かつおのチリソース(2日) 廃油

①かき揚げ(9日)

②白身魚フライ(16日)

③鶏の甘辛(21日) 廃油

①揚げパン(30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・マカダミアナッツ・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。

*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。



【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。
- (6) 該当する献立名、食品名のどちらでも○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。

- ③ 除 . . . 除去食
- ④ 欠 . . . 欠食
- ⑤ 代 . . . 欠食で代替食を持参するとき