

令和7年5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

21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
■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	
	干し椎茸	
	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
つきこんにやく		
つき赤こんにやく		
ごぼう		
なたね油		
さとう		
みりん		
こいくちしょうゆ		小麦・大豆
削り節		さば
水		

22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	
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		
	ウインナーと だいたいのトマトに	ウインナー	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)		

23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	
あつあげチゲ	絹厚揚げ	大豆	
	豚肉	豚肉	
	はくさいキムチ		
	はくさい		
	小松菜		
	しめじ		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆	
	赤味噌	大豆	
	コチジャン	大豆	
	削り節	さば	
	水		
	キャベツのさっぱり いため	ツナ	
		キャベツ	
にんじん			
こいくちしょうゆ		小麦・大豆	
酢			
さとう			
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			

令和7年5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

29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
▲■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	
	調理用バター	乳
	なたね油	
	小麦粉	小麦
	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

30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	
	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	
コロッケ	コロッケ(冷)	小麦・大豆・豚肉
	フライ油(なたね油)	

※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。

26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	
みそしる	きざみ揚げ	大豆	
	わかめ(塩)		
	はくさい		
	玉ねぎ		
	にんじん		
	青ねぎ		
	赤味噌	大豆	
	煮干し		
	水		
	ちくわのこめこ いそべあげ	焼き竹輪	
		米粉	
		米粉	
		澱粉	
あおさ(煮干し)			
水			
てづくりふりかけ	フライ油(なたね油)		
	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	

27日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン
●おやこどん (ごはん) (く)	精白米	
	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 いためなます	牛乳	乳
	きざみ揚げ	大豆
	にんじん	
	切り干し大根(乾)	
	干し椎茸	
	なたね油	
	さとう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	塩	
	酢	
	水	

28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	
はるさめスープ	太春雨		
	はくさい		
	にんじん		
	チンゲンサイ		
	干し椎茸		
	塩		
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆	
	だし昆布		
	削り節	さば	
	水		
	ジャーツァンどうふ	絹厚揚げ	大豆
		豚肉	豚肉
		酒	
こいくちしょうゆ		小麦・大豆	
玉ねぎ			
小松菜			
にんじん			
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	
オイスターソース			
トウバンジャン			
澱粉			

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
29	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	
	ちりめんじゃこ	いわし稚魚 食塩			

【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。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(金) 卵スープ
19日(月) かきたまじる
27日(火) 親子丼
▲・・・乳を除去した給食実施日
12日(月) 米粉クリームスープ
■・・・小麦を除去した給食実施日
21日(水) ごもくうどん
▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日
29日(木) クリームシチュー

*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揚げパン(1日)
②アスバラガスのかき揚げ(8日)
③サクサクいわしフライ(15日) 廃油
①フライドポテト(22日)
②竹輪の米粉磯辺揚げ(26日)
③コロッケ(30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・マカダミアナッツ・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。
*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】

- 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、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を欠食申請して食べていない場合は、献立表上部の表裏4か所を○で囲んでください。
- 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
26	赤しそ粉末	赤しそ 食塩 梅酢			
	白ごま	洗いごま	ごま		