

令和7年12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(月)			2日(火)			3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		ごはん	精白米		ツナおこわ	精白米	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳		もち米	
あつあげチゲ	絹厚揚げ	大豆	みぞれなべ	豚肉	豚肉	ツナ	ツナ	
	豚肉	豚肉		はくさい			にんじん	
	はくさいキムチ			にんじん			しめじ	
	はくさい			大根おろし			削り節	さば
	小松菜			みずな			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	しめじ			えのき茸			酒	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		塩			塩	
	赤味噌	大豆		うすくちしょうゆ	小麦・大豆	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	コチジャン	大豆		削り節	さば	さわにわん	豚肉	豚肉
	削り節	さば		水			大根	
	水		おさかなハンバーグ	いわしハンバーグ(冷)	大豆		にんじん	
きりぼしのこんぶナムル	糸切り昆布			フライ油(なたね油)			ほうれんそう	
	切り干し大根(乾)			「玉ねぎ			えのき茸	
	にんじん			なたね油			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	にら			トマトケチャップ			塩	
	にんにく			ウスターソース			削り節	さば
	なたね油			さとう			だし昆布	
	さとう			「水			水	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆				こうやどうふのもの	高野豆腐	大豆
	オイスターソース		セレクトデザート	いちごプリン			干し椎茸	
	ごま油	ごま		わなしゼリー			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	白ごま	ごま		チョコクレープ	大豆		さとう	
							みりん	
							塩	
							削り節	さば
							酒	
							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	糸切り昆布		昆布						
	白ごま		洗いごま				ごま		
2	いわしハンバーグ(冷)		粒状植物性たん白	野菜(玉ねぎ)	野菜(にんじん)	野菜(ねぎ)	魚肉すり身(魚介類)		
			つなぎ(粉末状植物性たん白)	つなぎ(でん粉)	いわし	みそ	しょうがペースト		
			砂糖	乾燥マッシュポテト	魚醤調味料	食塩	香辛料	大豆	
			にんにくペースト	植物油脂	炭酸Ca	着色料(ココア)	ピロリン酸鉄		
			水						
	いちごプリン		【いちごプリン】	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	ぶどう糖	砂糖			
			植物性油脂クリーミング食品(澱粉分解物、食用油脂)		いちご果汁(濃縮還元)	清涼飲料水	水		
			ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)		炭酸Ca	乳化剤	安定剤(アラビアガム)		
			リン酸K	香料	紅麹色素	ピロリン酸第二鉄		小麦・卵・乳・オレンジ・キウイフルーツ・ごま・大豆・バナナ・もも・りんご・ゼラチン	アーモンド
			【いちごソース】	いちごビューレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)	砂糖	いちご果汁(濃縮還元)			
和梨ゼリー	和梨ゼリー		ぶどう糖	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	水	増粘多糖類	酸味料		
			紅麹色素	香料					
			なし果汁	糖類(ぶどう糖)	糖類(果糖)	難消化性デキストリン	寒天		
			水	ゲル化剤(増粘多糖類)	酸味料	乳酸Ca	ビタミンC	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	
	チョコクレープ		香料						
			豆乳(国産大豆)	加工油脂	麦芽糖	砂糖・ぶどう糖果糖液糖	植物油脂		
			米粉(国産)	水あめ	砂糖	ココアパウダー	大豆粉		
			小麦不使用しょうゆ	水	加工デンプン	トレハロース	増粘剤(カドラン)	大豆	
			乳化剤	香料	安定剤(増粘多糖類)	カラメル色素	メタリン酸Na		
			ベーキングパウダー	カロチノイド色素					

令和7年12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		
4日(木)			5日(金)			8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		マーボーどん		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	(ごはん)	精白米	
▲■かぶのクリームに	鶏肉	鶏肉	みそしる	きざみ揚げ	大豆	(具)	冷凍豆腐	大豆
	かぶ			じゃがいも			「豚肉	豚肉
	じゃがいも			はくさい			「酒	
	玉ねぎ			にんじん			「こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	にんじん			青ねぎ			玉ねぎ	
	パセリ			赤味噌	大豆		にんじん	
	なたね油			煮干し			白ねぎ	
	塩			水			にんにく	
	こしょう		ぶたにくのしょうがやき	豚肉	豚肉		土しょうが	
	「バター	乳		玉ねぎ			なたね油	
	なたね油			土しょうが			さとう	
	「小麦粉	小麦		さとう			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	牛乳	乳		酒			塩	
	ナチュラルチーズ	乳		みりん			チキンブイヨン	鶏肉
	水			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		赤味噌	大豆
ひじきソテー	ベーコン	豚肉		なたね油			トウバンジャン	
	ひじき(乾)			澱粉			澱粉	
	にんじん			水			水	
	玉ねぎ					ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	にんにく					おさつフライ	さつまいも	
	オリーブ油						フライ油(なたね油)	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆						
	塩							
	こしょう							
	酒							
	水							

9日(火)			10日(水)			11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		こめコカレーライス			コッペパン	コッペパン	小麦・乳
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	(ごはん)	精白米		ぎゅうにゅう	牛乳	乳
すましじる	はくさい		(カレー)	豚肉	豚肉	ビーフンスープ	ビーフン	
	にんじん			じゃがいも			はくさい	
	ほうれんそう			「玉ねぎ			にんじん	
	えのき茸			「なたね油			玉ねぎ	
	塩			玉ねぎ			チンゲンサイ	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん			塩	
	だし昆布			にんにく			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	削り節	さば		土しょうが			だし昆布	
	水			塩			削り節	さば
さばのソースに	さば	さば		なたね油			水	
	土しょうが			カレー粉		かきあげ	「焼き竹輪	
	ウスターソース			ローリエ			「さつまいも	
	さとう			クミン			「玉ねぎ	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		ボークブイヨン	豚肉		「にんじん	
	酒			トマトケチャップ			「みつば	
	水			ウスターソース			「小麦粉	小麦
				こいくちしょうゆ	小麦・大豆		「澱粉	
				りんご果汁	りんご		「かつお節	
				「米粉			「水	
				「水			「フライ油(なたね油)	
				水			「チョコレートスブレッド	乳・大豆
			ぎゅうにゅう	牛乳	乳			
			みかんかんてん	みかん果汁				
				粉寒天				
				さとう				
				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
4	調理用バター	生乳食塩	乳		
9	さば	サバ	さば	小麦・乳・いか・ごま・さけ・大豆	
10	粉寒天	海藻			

12日(金)			15日(月)			16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
わふうビビンバ (ごはん) (具)	精白米		ごはん	精白米		ごはん	精白米	
	鶏肉	鶏肉	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
	大豆(乾)	大豆	にくじゃが	豚肉	豚肉	たまごスープ	鶏卵	卵
	きざみ揚げ	大豆		糸こんにゃく			キャベツ	
	にんじん			酒			にんじん	
	小松菜			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		青ねぎ	
	なたね油			さとう			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		なたね油			塩	
	さとう			じゃがいも			こしょう	
	みりん			玉ねぎ			澱粉	
	酒			にんじん			だし昆布	
	赤味噌	大豆		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		削り節	さば
	削り節	さば		さとう			水	
	水			削り節	さば	ぐだくさんチャプチェ	豚肉	豚肉
				水			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
			さばみそ	さば(水煮)	さば		酒	
				白ねぎ			太春雨	
ぎゅうにゅう わかめじる	牛乳	乳		青ねぎ			玉ねぎ	
	わかめ(塩)			土しょうが			小松菜	
	じゃがいも			なたね油			にんじん	
	にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		まいたけ	
	玉ねぎ			みりん			土しょうが	
	えのき茸			酒			にんにく	
	青ねぎ			さとう			なたね油	
	塩			赤味噌	大豆		さとう	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆					みりん	
	だし昆布						酒	
	削り節	さば					こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	水						オイスターソース	
							ごま油	ごま
							白ごま	ごま

17(水)			18日(木)			19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
みそじる	わかめ(塩)		ボークビーنز	豚肉	豚肉	カレーうどん	豚肉	豚肉
	じゃがいも			ベーコン	豚肉		きざみ揚げ	大豆
	玉ねぎ			大豆(乾)	大豆		うどん	小麦
	にんじん			玉ねぎ			玉ねぎ	
	青ねぎ			じゃがいも			にんじん	
	赤味噌	大豆		にんじん			青ねぎ	
	煮干し			塩			カレー粉	
	水			こしょう			みりん	
	冷凍豆腐	大豆		なたね油			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	豚肉	豚肉		さとう			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	土しょうが			トマトピューレ			塩	
	玉ねぎ			トマトケチャップ			澱粉	
	にんじん			ウスターソース			削り節	さば
	春菊			水			水	
	しめじ		やさいのドレッシングあえ	キャベツ		あじのなんぼんづけ	あじ	
	なたね油			大根			澱粉	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん			フライ油(なたね油)	
	さとう			酢			玉ねぎ	
	塩			なたね油			にんじん	
	こしょう			さとう			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	ごま油	ごま		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう	
	澱粉			塩			酢	
							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
16	白ごま	洗いごま	ごま		
19	あじ	メアジ		小麦・さけ・さば	

22日(月)			23日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン	献立名	食品名	アレルゲン
だいこんピラフ	精白米		ミートドリア (ごはん) (具)	精白米	
	「ベーコン	豚肉		豚肉	豚肉
	玉ねぎ			玉ねぎ	
	なたね油			にんじん	
	大根			れんこん	
	にんじん			トマトケチャップ	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		トマトピューレ	
	塩			ウスターソース	
	こしょう			塩	
	チキンブイヨン	鶏肉		こしょう	
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		みりん	
▲■かぼちゃと さつまいものクリームスープ	鶏肉	鶏肉		なたね油	
	玉ねぎ		ぎゅうにゅう はしのトックスープ	コーンスターチ	
	かぼちゃペースト			牛乳	乳
	さつまいも			鶏肉	鶏肉
	パセリ			トック(星型)	
	なたね油			玉ねぎ	
	塩			にんじん	
	こしょう			チンゲンサイ	
	「バター	乳		干し椎茸	
	なたね油			塩	
	小麦粉	小麦		うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	牛乳	乳		だし昆布	
	水			削り節	さば
	ツナ			水	
にんじんのレモンふうみ	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				

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
22	調理用バター	生乳	食塩		乳		
23	トック(星形)	うるち米粉	でん粉	塩	グリシン	pH調整剤	

【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
16日（火）卵スープ
■・・・小麦を除去した給食実施日
19日（金）カレーうどん
▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日
4日（木）かぶのクリーム煮
22日（月）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。12月は以下の順番で使います。
③お魚ハンバーグ（2日） 廃油
①おさつフライ（8日）
②かきあげ（11日）
③あじの南蛮漬け（19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・パナナ・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】
(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。
(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

※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。

