

令和8年1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		
9日(金)			13日(火)			14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
ちらしずし	精白米		ウインナーピラフ	精白米		わふうビビンバ (ごはん) (具)	精白米	
	ちりめんじゃこ			ウインナー	豚肉		鶏肉	鶏肉
	にんじん			玉ねぎ			大豆(乾)	大豆
	ごぼう			なたね油			きざみ揚げ	大豆
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		にんじん			にんじん	
	さとう			塩			小松菜	
	みりん			こしょう			なたね油	
	削り節	さば		チキンブイヨン	鶏肉		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
	水			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう	
	酢			牛乳	乳		さとう	
ぎゅうにゅう かんさいふうおぞうに	塩		チキンポトフ	鶏肉	鶏肉	ぎゅうにゅう わかめスープ	にんにく	
	さとう			じゃがいも			酒	
	だし昆布			キャベツ			赤味噌	大豆
	牛乳	乳		玉ねぎ			削り節	さば
	煮込みもち			にんじん			水	
	里芋			塩			牛乳	乳
	大根			こしょう			豚肉	豚肉
	にんじん			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		わかめ(塩)	
	みずな			酒			はくさい	
	白味噌	大豆		削り節	さば		にんじん	
くろまめ	赤味噌	大豆	にんじんのレモンふうみ	水			えのき茸	
	だし昆布			ツナ			塩	
	削り節	さば		にんじん			こしょう	
	水			玉ねぎ			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	黒大豆(乾)	大豆		なたね油			だし昆布	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩			削り節	さば
	さとう			こしょう			水	
	水			レモン果汁				
				酢				
				さとう				
15日(木)			16日(金)			19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
あげパン	コッペパン	小麦・乳	ちゅうかどん (ごはん) (具)	精白米		ごはん ぎゅうにゅう じゃがいものそばろに	精白米	
	フライ油(なたね油)			牛乳	乳		牛乳	乳
	きな粉	大豆		豚肉	豚肉		豚肉	豚肉
	さとう			酒			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
ぎゅうにゅう じゃがいももちスープ	牛乳	乳		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		平天	
	鶏肉	鶏肉		はくさい			じゃがいも	
	じゃがいももち			玉ねぎ			玉ねぎ	
	玉ねぎ			にんじん			にんじん	
	にんじん			たけのこ(水煮)			土しよが	
	チンゲンサイ			青ねぎ			塩こうじ	小麦・大豆
	塩			干し椎茸			さとう	
	こしょう			なたね油			なたね油	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		塩			削り節	さば
	削り節	さば		こしょう			水	
じゃこサラダ	水		ぎゅうにゅう ●うずらたまごと とりにくのあまずに	うすくちしょうゆ	小麦・大豆	あかこんにやくいり きんぴら	鶏肉	鶏肉
	ちりめんじゃこ			チキンブイヨン	鶏肉		つきこんにやく	
	なたね油			鶏肉	鶏肉		つき亦こんにやく	
	キャベツ			鶏肉	鶏肉		ごぼう	
	にんじん			鶏肉	鶏肉		なたね油	
	酢			鶏肉	鶏肉		さとう	
	さとう			鶏肉	鶏肉		みりん	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		鶏肉	鶏肉		こいくちしょうゆ	小麦・大豆
				鶏肉	鶏肉		削り節	さば
				鶏肉	鶏肉		水	
20日(火)			21日(水)			22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
あつあげマーボーどん (ごはん) (具)	精白米		ごはん ぎゅうにゅう ぶたにくと キャベツのいために	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳
	小絹厚揚げ	大豆		牛乳	乳		ぎゅうにゅう	牛乳
	豚肉	豚肉		豚肉	豚肉		ビーフンスープ	ビーフン
	酒			酒			はくさい	
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩			にんじん	
	玉ねぎ			キャベツ			玉ねぎ	
	にんじん			糸こんにやく			チンゲンサイ	
	小松菜			ごぼう			塩	
	なたね油			にんじん			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		にら			だし昆布	
ぎゅうにゅう ちゅうかスープ	鶏肉	鶏肉	さばのしょうがに	なたね油		なっとうのかきあげ	削り節	さば
	はくさい			さとう			水	
	にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		納豆	大豆
	チンゲンサイ			削り節	さば		カットわかめ(乾)	
	干し椎茸			水			焼き竹輪	
	塩			さば	さば		玉ねぎ	
	こしょう			土しよが			にんじん	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう			濃粉	
	だし昆布			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		小麦粉	小麦
	削り節	さば		酒			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
23日(金)			26日(月)			27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
ツナピラフ	精白米		やさいおこわ	精白米		ごはん ぎゅうにゅう みぞれなべ	精白米	
	ツナ			もち米			牛乳	乳
	玉ねぎ			鶏肉	鶏肉		豚肉	豚肉
	にんじん			エリンギ			はくさい	
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		しめじ			にんじん	
	塩			塩			大根おろし	
	こしょう			酒			みずな	
	牛乳	乳		さとう			しめじ	
	鶏肉	鶏肉		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩	
	玉ねぎ			大根			うすくちしょうゆ	小麦・大豆
ぎゅうにゅう しおこうじの こめことうにゅうシチュー	塩こうじ		ぎゅうにゅう ●かきたまじる	にんじん		さばのからあげ こうみだれ	削り節	さば
	なたね油			鶏卵	卵		水	
	じゃがいも			はくさい			さば	さば
	にんじん			鶏卵			濃粉	
	ブロccoli			フライ油(なたね油)			フライ油(なたね油)	
	しめじ			にんじん			白ねぎ	
	塩こうじ			ほうれんそう			土しよが	
	塩			塩			にんにく	
	チキンブイヨン	鶏肉		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう	
	豆乳	大豆		濃粉			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
29日(木)			30日(金)			31日(土)		
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
やさいのドレッシングあえ	水		こうやどうふのにも	高野豆腐	大豆		酢	
	キャベツ			干し椎茸			トウバンジャン	
	大根			うすくちしょうゆ	小麦・大豆		濃粉	
	にんじん			さとう			水	
	酢			みりん				
	なたね油			塩				
	さとう			削り節	さば			
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		水				
	塩							
1日(日)			2日(月)			3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
9	ちりめんじゃこ	いわし稚魚 食塩		さば	サバ		さば	小麦、乳、いか、 ごま、さけ、大豆
	黒大豆(乾)	黒大豆						

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
9	ちりめんじゃこ	いわし稚魚 食塩			
	黒大豆(乾)	黒大豆	大豆		

令和8年1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				
20日(火)			21日(水)			22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	
あつあげマーボーどん (ごはん) (具)	精白米		ごはん	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳	
	小絹厚揚げ	大豆	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳	
	豚肉	豚肉	ぶたにくと キャベツのいために	豚肉	豚肉	ビーフンスープ	ビーフン		
	酒			酒		はくさい			
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆		塩		にんじん			
	玉ねぎ			キャベツ		玉ねぎ			
	にんじん			糸こんにゃく		チンゲンサイ			
	小松菜			ごぼう		塩			
	たけのこ(水煮)			にんじん		うすくちしょうゆ	小麦・大豆		
	にんにく			にら		だし昆布			
	なたね油			なたね油		削り節	さば		
	さとう			さとう		水			
	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	こいくちしょうゆ	小麦・大豆	なっとうのかきあげ	納豆	大豆		
	赤味噌	大豆	削り節	さば	カットわかめ(乾)				
トウバンジャン		さば	さば	焼き竹輪					
澱粉		土しょうが		玉ねぎ					
水		さとう		にんじん					
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	さばのしょうがに	さば	さば	濃粉			
ちゅうかスープ	鶏肉	鶏肉		土しょうが		小麦粉	小麦		
	はくさい			さとう		こいくちしょうゆ	小麦・大豆		
	にんじん			こいくちしょうゆ	小麦・大豆	塩			
	チンゲンサイ			酒		水			
	干し椎茸			みりん		フライ油(なたね油)			
	塩			削り節	さば	いちごジャム	いちごジャム		
	こしょう			水					
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆							
	だし昆布								
	削り節	さば							
	水								
	ごま油	ごま							
	23日(金)			26日(月)			27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
ツナピラフ	精白米		やさいおこわ	精白米		ごはん	精白米		
	ツナ			もち米		ぎゅうにゅう	牛乳	乳	
	玉ねぎ			鶏肉	鶏肉	みぞれなべ	豚肉	豚肉	
	にんじん			エリンギ		はくさい			
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		しめじ		にんじん			
	塩			塩		大根おろし			
	こしょう			酒		みずな			
ぎゅうにゅう	牛乳	乳		さとう		しめじ			
しおこうじの こめことうにゅうシチュー	鶏肉	鶏肉		こいくちしょうゆ	小麦・大豆	塩			
	玉ねぎ		大根		うすくちしょうゆ	小麦・大豆			
	塩こうじ		にんじん		削り節	さば			
	なたね油		削り節	さば	水				
	じゃがいも		牛乳	乳	さばのからあげ	さば			
	にんじん		鶏卵	卵	こうみだれ	濃粉			
	ブロッコリー		はくさい			フライ油(なたね油)			
	しめじ		にんじん			白ねぎ			
	塩こうじ		ほうれんそう			土しょうが			
	塩		塩			にんにく			
	チキンブイヨン	鶏肉	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		さとう			
	豆乳	大豆	濃粉			こいくちしょうゆ	小麦・大豆		
	水		だし昆布			酢			
	米粉		削り節	さば		トウバンジャン			
水		水		澱粉					
やさいのドレッシングあえ	キャベツ		こうやどうふのにもの	高野豆腐	大豆	水			
	大根			干し椎茸					
	にんじん			うすくちしょうゆ	小麦・大豆				
	酢			さとう					
	なたね油			みりん					
	さとう			塩					
	うすくちしょうゆ	小麦・大豆		削り節	さば				
	塩			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		
	21	さば		サバ	さば	小麦、乳、いか、ごま、さけ、大豆			
22	納豆	納豆 食塩 水	大豆	えび、小麦、乳、大豆、豚肉、りんご					
	カットわかめ(乾)	わかめ 食塩		小麦、乳、ごま、さば、大豆、鶏肉					
27	さば	サバ	さば	小麦、乳、いか、ごま、さけ、大豆					

令和8年1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(水)			29日(木)			30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	ふゆのわふうカレー (ごはん) (カレー)		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳	ぎゅうにゅう	牛乳	乳		精白米	
みそしる	わかめ(塩)		▲はくさい クリームグラッポギ	鶏肉	鶏肉		豚肉	豚肉
	じゃがいも			トッポギ			絹厚揚げ	大豆
	玉ねぎ			はくさい			はくさい	
	にんじん			玉ねぎ			大根	
	青ねぎ			ブロッコリー			にんじん	
	赤味噌	大豆		ホールコーン			「玉ねぎ	
	煮干し			エリンギ			「なたね油	
	水			なたね油			しめじ	
にこみハンバーグ	ハンバーグ(冷)	大豆・鶏肉・豚肉		塩			土しょうが	
	玉ねぎ			こしょう			にんにく	
	なたね油			「米粉			塩	
	トマトケチャップ			「水			なたね油	
	ウスターソース			牛乳	乳		カレー粉	
	澱粉			ナチュラルチーズ	乳		ローリエ	
	水			調理用バター	乳		クミン	
				チキンブイヨン	鶏肉		トマトケチャップ	
				コチジャン	大豆		ウスターソース	
				水			こいくちしょうゆ	小麦・大豆
			キャベツのサワーソテー	ベーコン	豚肉		りんご果汁	りんご
				キャベツ			「米粉	
				なたね油			「水	
				塩			削り節	さば
				こしょう			水	
				酢		ぎゅうにゅう ぶどうかんてん	牛乳	乳
							ぶどう果汁	
							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
29	ホールコーン	とうもろこし			
	調理用バター	生乳 食塩	乳	乳	
	トッポギ	米 澱粉 食塩 酒精 水			
30	ぶどう果汁	ぶどう(スチューベン)		りんご	
	粉寒天	海藻			

【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。
1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(金) うずら卵と鶏肉の甘酢煮
26日(月) かきたまじる

▲・・・乳を除去した給食実施日

29日(木) 白菜クリームグラッポギ

*フライ油は2〜3回使いまわしをします。1月は以下の順番で使います。

- ①揚げパン(15日)
- ②納豆のかき揚げ(22日)
- ③鯖のから揚げ香味だれ(27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。(コビーをしますので、蛍光ペン等は使用しないでくだ
さい)
- (3) 献立表の表裏3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3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。

※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。

