

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)		
献立名	食品名	アレルゲン
ちらしずし	精白米	
「ちりめんじやこ		
「んじん		
ごぼう		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
さとう		
みりん		
削り節	さば	
「水		
「酢		
塩		
「さとう		
だし昆布		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
かんさいふうおぞうに	煮込みもち	
里芋		
大根		
にんじん		
みずな		
白味噌	大豆	
赤味噌	大豆	
だし昆布		
削り節	さば	
水		
くろまめ	黒大豆(乾)	大豆
「こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
さとう		
水		

13日(火)		
献立名	食品名	アレルゲン
ワインナーピラフ	精白米	
「ワインナー	豚肉	
「んじん		
玉ねぎ		
「なたね油		
にんじん		
塩		
こしょう		
チキンブイヨン	鶏肉	
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
チキンポトフ	鶏肉	鶏肉
じやがいも		
酒		
キャベツ		
赤味噌	大豆	
削り節	さば	
玉ねぎ		
にんじん		
塩		
こしょう		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
にんじんのレモンふうみ		
塩		
こしょう		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
酒		
削り節	さば	
水		
ツナ		
にんじん		
玉ねぎ		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
なたね油		
だし昆布		
削り節	さば	
水		
レモン果汁		
酢		
さとう		

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)		
献立名	食品名	アレルゲン
あつあげマーボーどん		
(ごはん)	精白米	
(具)	小絹厚揚げ	大豆
「豚肉	豚肉	
酒		
「こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
玉ねぎ		
にんじん		
小松菜		
なたね油		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
さとう		
みりん		
酒		
赤味噌	大豆	
削り節	さば	
水		
トウバシージャン		
澱粉		
水		
ぎゅうにゅう	牛乳	乳
わなかスープ	豚肉	
わかめ(塩)		
はくさい		
にんじん		
えのき茸		
塩		
こしょう		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
にんじん		
玉ねぎ		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
なたね油		
だし昆布		
削り節	さば	
水		
干し椎茸		
塩		
こしょう		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
レモン果汁		
酢		
さとう		
ごま油		ごま
さばのしょうがに		
さば		さば
土しょうが		
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
ちゅうかスープ	鶏肉	鶏肉
はくさい		
にんじん		
チングンサイ		
干し椎茸		
塩		
こしょう		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
だし昆布		
削り節	さば	
水		
ごま油		ごま

23日(木)		
献立名	食品名	アレルゲン
ツナビラフ	精白米	
ツナ		
玉ねぎ		
にんじん		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
平天		
じゃがいも		
玉ねぎ		
にんじん		
たけのこ(水煮)		
青ねぎ		
玉ねぎ		
にんじん		
土しょうが		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
なたね油		
さとう		
なたね油		
削り節	さば	
水		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
あかこんにやくらい	鶏肉	鶏肉
きんぴら	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	
牛乳	乳	
チキンブイヨン	鶏肉	
澱粉		
水		
あかこんにやくらい	鶏肉	鶏肉
きんぴら	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	
牛乳	乳	
さとう		
水		
●かきたまじる		
牛乳	乳	
卵		
はくさい		
にんじん		
プロッコリー		
しめじ		
塩こうじ		
なたね油		
じやがいも		
にんじん		
プロッコリー		
しめじ		
塩こうじ		
塩		
チキンブイヨン	鶏肉	
豆乳	大豆	
水		
米粉		
水		
やさいのドレッシングあえ	キャベツ	
高野豆腐		
大根		
にんじん		
酢		
なたね油		
さとう		
みりん		
うすぐちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
さばのからあげ	「さば	さば
こうみだれ	澱粉	
フライ油(なたね油)		
白ねぎ		
土しょうが		
にんにく		
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
さば		
さばのからあげ	「さば	さば
こうみだれ	澱粉	
フライ油(なたね油)		
白ねぎ		
土しょうが		
にんにく		
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
さば		
さばのからあげ	「さば	さば
こうみだれ	澱粉	
フライ油(なたね油)		
白ねぎ		
土しょうが		
にんにく		
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
さば		
さばのからあげ	「さば	さば
こうみだれ	澱粉	
フライ油(なたね油)		
白ねぎ		
土しょうが		
にんにく		
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
さば		
さばのからあげ	「さば	さば
こうみだれ	澱粉	
フライ油(なたね油)		
白ねぎ		
土しょうが		
にんにく		
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
さば		
さばのからあげ	「さば	さば
こうみだれ	澱粉	
フライ油(なたね油)		
白ねぎ		
土しょうが		
にんにく		
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
さば		
さばのからあげ	「さば	さば
こうみだれ	澱粉	
フライ油(なたね油)		
白ねぎ		
土しょうが		
にんにく		
さとう		
こいくちしょうゆ	小麦・大豆	
牛乳	乳	
さば		
さばのからあげ	「さば	さば
こうみだれ	澱粉	

令和8年1月

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
	トップポップギ	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

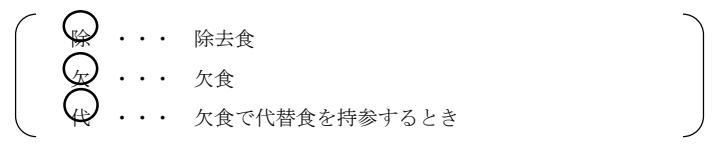
・ハノア・マカタミノツク・やまいも」は、
そのものでの提供や加工品に含まれることはありません。

*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。



※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。

