



令和8年5月分  
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

18日(月)			19日(火)			20日(水)			21日(木)		
献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー
ごはん	精白米		ごはん	精白米		ごはん	精白米		コッペパン	コッペパン	小麦・乳
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	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
こめこカレーライス	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ なたね油 玉ねぎ にんじん にんにく まじょうが 塩 なたね油 カレー粉 カレー粉(マイルド) ローリエ クミン ポークパイオン トマトケチャップ ウスターソース こいくちしょうゆ りんご果汁 米粉 水 水	豚肉	わかめスープ	わかめ(塩) はくさい にんじん えのき茸 塩 ごしょう うすくちしょうゆ だし昆布 削り節 水		にくじゃが	豚肉 糸こんにゃく 酒 こいくちしょうゆ さとう なたね油 じゃがいも 玉ねぎ にんじん こいくちしょうゆ さとう さとう 削り節 水	豚肉	ビーフンスープ	ビーフン はくさい にんじん 玉ねぎ チンゲンサイ 塩 うすくちしょうゆ だし昆布 削り節 水	小麦・大豆
きりぼしだいごんのサラダ	にんじん うすくちしょうゆ 酢 水	小麦・大豆	ジャーツァンどうふ	絹厚揚げ 豚肉 酒 こいくちしょうゆ 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 赤味噌 オイスターソース トウバンジャン かたくり粉	大豆 豚肉	さばのピリッとジャン	さば 土しよが にんにく トウバンジャン なたね油 さとう 酒 酢 うすくちしょうゆ 削り節 水	さば	コロッケ	コロッケ(冷) フライ油(なたね油) キャベツ なたね油 塩 ごしょう	小麦・大豆・豚肉
ごまドレッシング	ごまドレッシング	ごま・大豆									

令和8年5月分  
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

22日(金)			25日(月)			26日(火)			27日(水)		
献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー	献立名	食品名	アレルギー
ごはん	精白米		ごはん	精白米		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	ぎゅうにゅう	牛乳	乳
みそしる	わかめ(塩) じゃがいも はくさい にんじん 青ねぎ 赤味噌 煮干し 水	大豆	はっぽうさい	豚肉 酒 こいくちしょうゆ キャベツ 玉ねぎ にんじん たけのこ(水煮) にら 干しいたけ なたね油 塩 ごしょう うすくちしょうゆ オイスターソース かたくり粉 水	小麦・大豆	だんごいりかすじる	きざみ揚げ 白玉団子 はくさい にんじん えのき茸 青ねぎ 赤味噌 酒かす 煮干し 水	大豆	●おやこどん	鶏肉 卵 かまぼこ 玉ねぎ にんじん 青ねぎ こいくちしょうゆ さとう みりん 酒 かたくり粉 削り節 水	鶏肉 卵
ぶたにくのしょうがやき	豚肉 玉ねぎ まじょうが さとう 酒 みりん こいくちしょうゆ なたね油 かたくり粉	豚肉	にくだんごのケチャップに	肉団子(冷) 玉ねぎ しめじ なたね油 トマトケチャップ ウスターソース かたくり粉 水	大豆・鶏肉・豚肉	いわしのなんばんづけ	こいわし(丸ごと) かたくり粉 フライ油(なたね油) にんじん 玉ねぎ こいくちしょうゆ さとう 酢 水		ひじきのもの	きざみ揚げ ひじき(乾) にんじん こいくちしょうゆ さとう 酒 なたね油 削り節 水	大豆

【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。当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	▲・・・乳を除去した給食実施日	■・・・小麦を除去した給食実施日	▲■・・・乳・小麦を除去した給食実施日
13日(水) たまごスープ 27日(水) おやこどん	15日(金) こめこクリームシチュー	8日(金) ごもくうどん	該当なし

\*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・たこ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・丸ごとの魚は、まれに卵が残ることがあります。  
\*5月26日に使用する「こいわし(丸ごと)」(献立初登場物資)はまれに卵が残る可能性があります。  
\*フライ油は2~3回使いまわしをします。当月は以下の順番で使います。  
①アスパラガスの米粉揚げ (8日)  
②フライドポテト (14日)  
③コロッケ (21日)  
④いわしの南蛮づけ (26日) 廃油  
⑤さとう揚げパン (28日)

【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) 学年・クラス・氏名はすべての箇所記入してください。  
(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、上部の記入欄を○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・代替食のいずれかを、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。

