

令和6年5月 アレルギー献立表

電話098-994-5800

※「アレルギー献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目及び下記の品目について表示しています。
 ※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に献立の内容を必ず確認しましょう。家庭、学級においても毎日確認してください。

日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくる もとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとなる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとなる食品	調味料	栄養価		
							小	中	
1	水	ごはんのなし 根菜のうま煮(鶏・豆) 豚肉のコロッケ(麦・豆・豚)	鶏肉、厚揚げ、焼き竹輪	じゃがいも、三温糖、じゃがいもでん粉、大豆油	だいこん、にんじん、こまつな、ごぼう、れんこん、こんにゃく、しょうが	かつおだし	E 602 Kcal P 21.3 g F 19.4 g	E 796 Kcal P 26.5 g F 24 g	
2	木	バナナのバ 系満産セイイカのから揚げ(イ・豆)	バナナ	豚肉、チキアギ、こんぶ	こめ、大麦、大豆油	しいたけ、にんじん、こねぎ	かつおだし、からスープ(鶏・豚)	E 696 Kcal P 27.9 g F 20.8 g	E 784 Kcal P 31.7 g F 23.1 g
7	火	ごはんのなし 利休汁(鶏・豆・ご) ひじき炒め(豆) たい焼き(麦・豆)	鶏肉、厚揚げ、みそ ツナ(豆)、ひじき、油揚げ、大豆	こめ	ねりごま 大豆油、三温糖 ミニたいやき(麦・豆)	だいこん、ごぼう、にんじん、こねぎ にんじん、こんにゃく	かつおだし かつおだし	E 650 Kcal P 25.7 g F 19.7 g	E 799 Kcal P 30.6 g F 22.1 g
8	水	ごはんのなし 野菜カレー(鶏・豚・豆・麦・乳・牛)	鶏肉、豚肉、脱脂粉乳	じゃがいも、大豆油、小麦粉、マーガリン(乳・豆)	にんじん、たまねぎ、なす、れんこん、こまつな、にんにく、トマト、さとうきび粉	カレールー(麦・牛・鶏・豆)、デミグラス(麦・鶏)、ケチャップ、チキンからスープ(鶏・豚)	E 577 Kcal P 21.1 g F 18.3 g	E 724 Kcal P 25.8 g F 20.3 g	
9	木	ごはんのなし コッペパン(その他学校) 揚げパン(兼小・真小・米小・三中) コンソメスープ(鶏・豚・牛・豆)	きな粉、脱脂粉乳	コッペパン(麦・乳・豆)	コッペパン(麦・乳・豆)、大豆油、アーモンド、三温糖、黒糖	ごまドレッシング(麦・ご・豆)	E 656 Kcal P 27.6 g F 25.2 g	E 735 Kcal P 31.5 g F 27.7 g	
10	金	ごはんのなし 揚げパン(兼小・真小・米小・三中) コンソメスープ(鶏・豚・牛・豆)	きな粉、脱脂粉乳	コッペパン(麦・乳・豆)、大豆油、アーモンド、三温糖、黒糖	コッペパン(麦・乳・豆)、大豆油、アーモンド	ごまドレッシング(麦・ご・豆)	E 589 Kcal P 23.5 g F 23.5 g	E 702 Kcal P 28.2 g F 28.4 g	
13	月	ごはんのなし 中華丼(豚・イ・鶏・麦・豆・ご) アセロラポンチ(も・り)	豚肉、いかなると	こめ 三温糖、ごま油、大豆油、じゃがいもでん粉	きくらげ、人参、玉ねぎ、白菜、絹さや、たけのこ、しょうが	からスープ(鶏・豚)中華ベース(麦・豆・ご・鶏・豚)	E 540 Kcal P 20.6 g F 12.7 g	E 684 Kcal P 25 g F 13.7 g	
14	火	全粒粉パン(麦・乳・豆) マカロニのクリームスープ(鶏・麦・豆・乳・豚) メンチカツ(麦・乳・牛・豆・鶏・豚) アーモンド(アモ)	鶏肉、白花生、白いんげん豆、脱脂粉乳	全粒粉パン(麦・乳・豆) マカロニ、じゃがいも、マーガリン(乳・豆)、小麦粉、大豆油	にんじん、たまねぎ、あお豆、さとうきび粉	チキンからスープ(鶏・豚)	E 772 Kcal P 28.6 g F 35 g	E 895 Kcal P 32.8 g F 39.9 g	
15	水	ごはんのなし 煮つけ(豚・豆) 厚焼き玉子の卵(麦・豆) シークワーサーゼリー(なし)	豚肉、厚揚げ、焼き竹輪、こんぶ 厚焼き玉子(卵・麦・豆)	こめ 三温糖	だいこん、にんじん、こんにゃく、こまつな	かつおだし	E 638 Kcal P 24.5 g F 22.9 g	E 781 Kcal P 29 g F 25.4 g	
16	木	ごはんのなし うちなーみそ汁(豆・豚) クレープ(イ・チー)(豚・豆)	豆腐、豚肉、みそ 豚肉、かまぼこ、こんぶ	こめ 大豆油	にんじん、たまねぎ、とうがん、こまつな にんじん、こんにゃく	かつおだし かつおだし	E 486 Kcal P 25.2 g F 12.5 g	E 619 Kcal P 30.7 g F 13.7 g	
17	金	ごはんのなし けんちん汁(豆) 白身魚フライ(麦・豆) タルタルソース(卵・豆) オレンジ(ア)	豆腐	こめ さつまいも	しいたけ、ごぼう、だいこん、にんじん、長ねぎ、しめじ	タルタルソース(卵・豆)	E 624 Kcal P 22.6 g F 24.5 g	E 743 Kcal P 26.3 g F 25.2 g	
20	月	ごはん 卵入り中華スープ(卵・鶏・豚)	卵、鶏肉、わかめ、なると	こめ はるさめ、じゃがいもでん粉	しいたけ、コーン、にんじん、こまつな	チキンからスープ(鶏・豚)、かつおだし	E 601 Kcal P 24.2 g F 21.5 g	E 757 Kcal P 29.2 g F 24.3 g	
21	火	ごはんのなし すきやき風煮(豚・豆)	豚肉、豆腐	こめ 大豆油、三温糖	こんにゃく、にんじん、たまねぎ、ほくさい、こまつな、しいたけ、しめじ、長ねぎ	かつおだし	E 531 Kcal P 23.8 g F 15.9 g	E 711 Kcal P 30.8 g F 19.5 g	
22	水	コッペパン(その他学校) 揚げパン(兼小中) ジュリエンスープ(豚・牛・豆・鶏) チリコンカン(豚・豆)	きな粉、脱脂粉乳	コッペパン(麦・乳・豆)	にんじん、キャベツ、だいこん、たまねぎ、セロリ、パセリ	コンソメ(牛・豆)、からスープ(鶏・豚)、豚だし(豚)	E 571 Kcal P 25.4 g F 22 g	E 654 Kcal P 29 g F 24.7 g	
23	木	ごはんのなし 澄まし汁(鶏) 塩肉じゃが(豚・豆)	とりにく、焼き竹輪	こめ じゃがいも、三温糖、大豆油	だいこん、にんじん、えのきたけ にんにく、にんじん、たまねぎ、こんにゃく、絹さや	かつおだし かつおだし	E 517 Kcal P 26.9 g F 11.9 g	E 654 Kcal P 32.4 g F 12.8 g	
24	金	和風バスタ コロッケ(麦・乳・牛・豆) 黒糖まんじゅう(麦・乳・豆)	ベーコン(豚)、かまぼこ	スパゲティ、大豆油	にんじん、たまねぎ、こまつな、キャベツ、しいたけ、にんにく	E 708 Kcal P 22.5 g F 26.8 g	E 771 Kcal P 24.8 g F 29 g		
27	月	ごはんのなし 五目汁(豚・豆)	豚肉、油揚げ、チキアギ	こめ じゃがいも	だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、こんにゃく	かつおだし	E 606 Kcal P 31.2 g F 20 g	E 762 Kcal P 37.7 g F 22.5 g	
28	火	ごはんのなし マーボーナス(豚・豆・ご・麦・鶏)	豚肉、大豆、豆腐、みそ	こめ 大豆油、ごま油、三温糖、じゃがいもでん粉	にんじん、たまねぎ、なす、しいたけ、にら、きくらげ、にんにく、しょうが、トマト	オイスターソース(カキエクス・豆)、テンメンジャン(麦・豆・ご)、からスープ(鶏・豚)ケチャップ	E 720 Kcal P 22.6 g F 31.5 g	E 861 Kcal P 27 g F 33.7 g	
29	水	ごはんのなし もずくのみそ汁(鶏・豆) フーイリチー(麦・豆・卵・豚) 冷凍みかん(なし)	とりにく、※もずく、豆腐、みそ 卵、豚肉、ツナ(豆)	こめ 小麦油	にんじん、えのきたけ キャベツ、にんじん、にら みかん	かつおだし	E 572 Kcal P 28.2 g F 17.5 g	E 714 Kcal P 34.2 g F 19.6 g	
30	木	カレーうどん きびなごのアーモンドたれかけ(豆・ご・アモ)	豚肉、なると	うどん、小麦粉、マーガリン(乳・豆)、大豆油	にんじん、たまねぎ、こまつな	ドライカレー(乳・麦・牛・豚・り)、かつおだし	E 564 Kcal P 27.2 g F 23.7 g	E 644 Kcal P 31.2 g F 26.9 g	
31	木	ごはんのなし 野菜スープ(豚・鶏・牛・豆)	鶏肉	こめ じゃがいも	にんじん、キャベツ、だいこん	からスープ(鶏・豚)コンソメ(牛・豆)	E 592 Kcal P 26.1 g F 21.8 g	E 736 Kcal P 31.2 g F 23.9 g	

義務表示 : 卵・・・卵、乳・・・乳及び乳製品、麦・・・小麦、ピ・・・落花生、そ・・・そば、エ・・・えび、カ・・・かに
 推奨義務 : あ・・・あわび、イ・・・いか、い・・・いくら、オ・・・オレンジ、キ、キウイフルーツ、牛・・・牛肉、く・・・くるみ
 サ・・・さけ、さ・・・さば、豆・・・大豆、鶏・・・鶏肉、カ・・・カシューナッツ、パ・・・バナナ、豚・・・豚肉、ま・・・まつたけ
 も・・・もも、や・・・やまいも、り・・・りんご、ゼ・・・ゼラチン、ご・・・ごま、アモ・・・アーモンド
 他 : ア・・・あさり、マ・・・マンゴー

※給食を食べる前に内容を必ず確認しましょう。
 ※醤油と酢と酒に含まれる「小麦」と「大豆」は表示しておりませんが、微量の小麦・大豆成分が含まれております。
 ※のり、カエリ、きびなご、カタクチイワシ、しらすは、えび・カニが混ざる漁法で捕獲され、アサリなどの二枚貝はカニが共生しています。
 (アーサ、もずくの養殖場には、ヨコエビ類が生息しています※ヨコエビは、食物アレルギーの表示対象外です。)
 ※魚そうめんを使用している魚(イトヨリ)は、えび・かにを食べています。
 ※材料、天候等により、献立を変更する場合があります。

※加工品に関しては、表示義務(7品目)と推奨義務(21品目)のみ表示しております。
 詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室(給食センター)までお問い合わせください