

アレルギー食品使用予定献立表

使用する食材のアレルゲンは、月により異なる可能性があります。

年 組 生徒名

令和5年 中学校(中学)

5月1日(月)				5月2日(火)				5月8日(月)				5月9日(火)			
①	ゆかりご飯			①	ご飯			①	中華おこわ			①	ご飯		
②	緑茶			②	牛乳			②	牛乳			②	牛乳		
③	豆腐と油ふのみそ汁			③	あぶ玉どんの具			③	かぶとかまぼこのすまし汁			③	ユイミータン		
④	豚肉のねぎ塩だれ			④	コロッケ			④	いなだの漬焼			④	鶏肉の唐揚げ		
⑤	切り干し大根のマヨあえ			⑤	お浸し			⑤	ひじき入りサラダ			⑤	野菜の中華炒め		
⑥				⑥	しょうゆ			⑥	ソイドレッシング						
⑦								⑦	粕もち						
献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量
①	果	ゆかりご飯(ゆかり、精米100g)	1個	①		ご飯(精米100g)	1個	①	乳他	中華おこわ(人参千切り、水煮たけのこ千切り、チャーシュー1cm角、干し椎茸刻み、しょうが、精米50、もち米50g)	1個	①		ご飯(精米100g)	1個
②		緑茶200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳他	牛乳200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本
③	他	にんじん	6.3g	③		米油	1.01g	③	他	豆腐	37.8g	③	他	たまねぎ	25.2g
	他	豆腐	37.8g		他	豚かた 小間	31.5g		他	かぶとかまぼこ	12.6g		他	ホールコーン(冷凍)	25.2g
	他	油ふ	3.78g		他	たまねぎ	63g		他	生わかめ	5.04g		他	クリームコーン缶	37.8g
	他	生わかめ	5.04g		他	にんじん	25.2g		他	ながねぎ	6.3g		他	鶏卵	18.9g
	他	赤みそ	5.67g		他	干ししいたけ	0.88g		他	塩	0.88g		他	ながねぎ	6.3g
	他	白みそ	5.67g		他	油揚げ	12.6g		他	白こしょう	0.03g		他	しょうゆ	0.38g
	他	かつおだし	2.52g		他	グリーンピース(冷凍)	10.08g		他	しょうゆ	0.38g		他	チキンブイヨン	1.26g
	他	水	151.2g		他	三温糖	2.52g		他	塩	1.01g		他	水	151.2g
④		豚かたロース切身60g	1枚		他	しょうゆ	6.3g		他	しょうゆ	0.38g		他	片栗粉	1.89g
		酒	2.52g		他	みりん	1.26g		他	酒	1.26g		他	若鶏もも 切身60g	1切
		米酢	2.52g		他	チキンブイヨン	0.63g		他	かつおだし	2.52g		他	塩	0.38g
		米油	1.26g		他	液卵	44.1g		他	水	151.2g		他	白こしょう	0.03g
		ごま油	1.26g		他	コロッケ60g	1個		他	ふり60g	1切		他	米粉	5.04g
		にんにく	0.38g		他	米油	7.56g		他	しょうが	0.38g		他	片栗粉	5.04g
		しょうが	0.38g		他	ごまつな	37.8g		他	しょうゆ	3.78g		他	米油	5.04g
		ながねぎ	10.08g		他	白こんにやく	12.6g		他	酒	1.26g		他	米油	5.04g
		三温糖	1.01g		他	もやし	25.2g		他	みりん	1.26g		他	米油	0.63g
		酒	1.51g		他	丸大豆しょうゆ	3.15g		他	米油	1.26g		他	キャベツ	18.9g
		塩	0.5g						他	キャベツ	18.9g		他	にんにく	0.38g
	果	ゆず 果汁	1.01g						他	干しひじき	1.01g		他	豚かた 小間	12.6g
		黒こしょう	0.01g						他	さやいんげん(冷凍)	25.2g		他	にんじん	12.6g
		米油	0.63g						他	ホールコーン(冷凍)	10.08g		他	たけのこ水煮	12.6g
		若鶏もも ごま	12.6g						他	ソイドレッシング	6.3g		他	糸こんにやく	6.3g
		にんじん	8.82g						他	粕もち30g	1個		他	しめじ	6.3g
		切り干しだいこん	8.82g										他	ごまつな	12.6g
		三温糖	1.89g										他	三温糖	1.26g
		しょうゆ	2.52g										他	オイスターソース	1.89g
		みりん	1.26g										他	しょうゆ	1.26g
		調理用ノンエッグマヨネーズ	7.56g										他	酒	1.26g
													他	片栗粉	0.5g
													他	ごま油	0.63g

加工品の原材料については、別紙『アレルゲンを含む食品の原材料一覧』をご覧ください。

- * 加工品は、年間を通して同じものを使用する「年契約」の食品と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の食品に分かれており、原材料一覧も同様に「年契約」と「月契約」に分かれています。
- * 原材料一覧には、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを含む加工品のみ記載します。

<アレルゲン分類> 令和5年度から分類方法が変更になります。[参考]令和4年度までのアレルゲン分類:卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他 (ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類)

留意点:大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

※上記の分類から、該当するアレルゲンに○をつけてください。

* 給食センターでは複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルゲン(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものがあります。

*「ソバ・ピーナッツ・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は、使用しません。

*しらす干しや海藻類は、えび、かにが混ざる漁法で採取したものを使用しています。

※令和5年度から、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを記載します。

アレルギー食品使用予定献立表

使用する食材のアレルゲンは、月により異なる可能性があります。

令和5年 中学校(中学)

5月16日(火)				5月17日(水)				5月18日(木)				5月19日(金)					
①	ご飯			①	横割り丸パン			①	ご飯			①	ご飯(半分)				
②	牛乳			②	飲むヨーグルト			②	牛乳			②	牛乳				
③	こつゆ			③	野菜スープ			③	ポークカレー			③	若竹うどん				
④	いかのかりんとう揚げ(3本)			④	ハンバーグのホワイトソース			④	グリーンサラダ			④	ちくわ天(2本)				
⑤	みそ煮浸し			⑤	チキンマヨポテト			⑤	サウザンドレッシング			⑤	こんにゃくの甘辛炒め				
⑥								⑥	さくらんぼゼリー								
献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量		
①		ご飯(精米100g)	1個	①	乳麦	横割り丸パン(小麦粉70g)	1個	①		ご飯(精米100g)	1個	①		ご飯(精米50g)	1個		
②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	飲むヨーグルト150ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本		
③		米油	0.63g	③		たまねぎ	25.2g	③		米油	1.01g	③	麦	ゆでうどん	63g		
		しょうが	0.38g			にんじん	12.6g			にんにく	0.63g			若鶏もも 2cm角	25.2g		
		若鶏もも 2cm角	25.2g			しめじ	6.3g			豚かた 小間	44.1g		他	たけのこ水煮	15.12g		
		にんじん	12.6g			塩	0.88g			たまねぎ	63g		魚	かまぼこ	12.6g		
	他	だいこん	25.2g			白こしょう	0.03g			にんじん	25.2g			しめじ	7.56g		
		さといも	25.2g			しょうゆ	0.38g			じゃがいも	63g			生わかめ	7.56g		
	魚	ほたてがい貝柱	12.6g			チキンブイヨン	1.26g		麦	カレールーウ	18.9g			ながねぎ	7.56g		
		きくらげ	0.38g			水	151.2g			カレー粉	0.25g			塩	1.26g		
		糸こんにゃく	12.6g			ほうれんそう	18.9g			トマトケチャップ	3.78g			しょうゆ	0.5g		
		塩	0.25g		④	麦	ハンバーグ60g	1個			中濃ソース	1.26g			酒	1.26g	
		しょうゆ	5.04g			米油	1.26g			塩	0.13g			かつおだし	2.52g		
		酒	1.26g			ベシヤメルソース	5.04g			白こしょう	0.04g			水	151.2g		
		かつおだし	2.52g			牛乳	5.04g		④	水	100.8g		④	魚	焼き竹輪25g	2本	
		水	12.6g			塩	0.25g			キャベツ	37.8g		麦	小麦粉	10.08g		
④	魚	いかステック220g	3本			白こしょう	0.01g			さやいんげん(冷凍)	12.6g			塩	0.13g		
		三温糖	1.26g			水	6.3g			生わかめ	12.6g			米油	5.04g		
		しょうゆ	3.78g			生クリーム	1.26g		⑤	サウザンドレッシング	6.3g			米油	0.63g		
		みりん	1.26g		⑤	魚	じゃがいも	63g		⑥	果他	さくらんぼゼリー50g	1個			豚かた 小間	12.6g
		米粉	5.04g			米油	0.63g							にんじん	12.6g		
		片栗粉	5.04g			若鶏もも 2cm角	25.2g							糸こんにゃく	37.8g		
		米油	5.04g			たまねぎ	10.08g							干しいたけ	0.63g		
		キャベツ	31.5g			マッシュルーム水煮袋	10.08g							三温糖	2.52g		
	他	こまつな	18.9g			三温糖	2.52g							しょうゆ	3.78g		
		油揚げ	6.3g			しょうゆ	2.52g							みりん	1.26g		
		しめじ	6.3g			みりん	1.26g							一味唐がらし	0.01g		
		三温糖	1.26g			調理用ノンエッグマヨネーズ	7.56g							白いりごま	0.38g		
		白みそ	3.78g											ごま油	0.63g		
		みりん	1.26g														
		水	1.26g														

加工品の原材料については、別紙『アレルゲンを含む食品の原材料一覧』をご覧ください。

- * 加工品は、年間を通して同じものを使用する「年契約」の食品と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の食品に分かれており、原材料一覧も同様に「年契約」と「月契約」に分かれています。
- * 原材料一覧には、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを含む加工品のみ記載します。

<アレルゲン分類> 令和5年度から分類方法が変更になります。[参考]令和4年度までのアレルゲン分類:卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他 (ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類)

留意点:大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

※上記の分類から、該当するアレルゲンに○をつけてください。

* 給食センターでは複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルゲン(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものがあります。

*「ソバ・ピーナッツ・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は、使用しません。

*しらす干しや海藻類は、えび、かにが混ざる漁法で採取したものを使用しています。

※令和5年度から、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを記載します。

アレルギー食品使用予定献立表

使用する食材のアレルゲンは、月により異なる可能性があります。

令和5年 中学校(中学)

5月22日(月)				5月23日(火)				5月24日(水)				5月25日(木)				
①	ご飯			①	ご飯			①	ご飯			①	ご飯			
②	みかんジュース			②	牛乳			②	牛乳			②	おかかふりかけ			
③	サンラータン			③	青菜の白みそ椀			③	鶏団子スープ			③	牛乳			
④	生揚げのオイスター炒め			④	さわらのごまだれかけ			④	ピーンズドライカレー			④	めかぶスープ			
⑤	ヨーグルト			⑤	肉ごぼう炒め			⑤	冷凍みかん			⑤	いかのスパイシーマヨ焼			
⑥												⑥	みそバターじゃが			
献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	
①		ご飯(精米100g)	1個	①		ご飯(精米100g)	1個	①		ご飯(精米100g)	1個	①		ご飯(精米100g)	1個	
②	果	みかんジュース200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	魚	おかかふりかけ2g	1個	
③		米油	0.63g	③	他	たけのご水煮	12.6g	③	魚	チキンボール	27.72g	③	乳	牛乳200ml	1本	
	他	豚かた 千切	25.2g		魚	さつま揚げ	12.6g			にんじん	12.6g	④	他	にんじん	12.6g	
		にんじん	12.6g			板こんにやく	12.6g			はるさめ	3.78g		他	たけのご水煮	12.6g	
		たけのご水煮	12.6g			白みそ	11.34g			ながねぎ	10.08g			めかぶ	5.04g	
		干しいたけ	0.88g			かつおだし	2.52g			えのきたけ	10.08g			干しいたけ	0.88g	
		ながねぎ	6.3g			水	151.2g			塩	0.76g			ながねぎ	6.3g	
		塩	0.88g			ほうれんそう	18.9g			白ごしょう	0.01g			塩	1.01g	
		白ごしょう	0.03g		④	魚	さわら60g	1切			しょうゆ	0.38g		魚	オイスターソース	1.26g
		しょうゆ	5.04g			米油	1.26g			チキンブイヨン	1.26g			酒	1.26g	
		酒	1.26g			白練りごま	1.89g			水	151.2g			中華スープ	2.52g	
		片栗粉	1.89g			三温糖	1.89g		④	米油	0.63g			水	151.2g	
		中華スープ	2.52g			しょうゆ	2.52g			にんにく	0.38g			ごま油	0.63g	
		水	126g			みりん	1.26g			豚かた 挽き	31.5g		⑤	魚	いか60g	1切
		こまつな	10.08g			片栗粉	0.5g			たまねぎ	18.9g			調理用ノンエッグマヨネーズ	10.08g	
		米酢	1.51g			水	12.6g			大豆(冷凍)	31.5g			塩	0.25g	
		ごま油	0.63g			白すりごま	0.38g			ホールコーン(冷凍)	7.56g			黒ごしょう	0.04g	
④	他	生揚げ	63g	⑤	他	米油	0.63g		他	カレールー	5.04g			チリパウダー	0.04g	
		米油	0.63g			豚かた 小間	25.2g		妻	中濃ソース	1.26g			水	1.89g	
		にんにく	0.38g			にんじん	12.6g			しょうゆ	1.26g			米油	1.26g	
		若鶏もも 2cm角	25.2g			ごぼう	25.2g			塩	0.13g		⑥	乳	じゃがいも	63g
		たまねぎ	18.9g			干しいたけ	0.63g			冷凍みかん	1個			バター	2.52g	
		三温糖	1.89g			三温糖	1.89g							にんにく	0.38g	
	魚	オイスターソース	1.89g			しょうゆ	3.78g							豚かた 挽き	31.5g	
		しょうゆ	1.26g			みりん	1.26g						他	ホールコーン(冷凍)	7.56g	
		酒	1.26g											三温糖	1.26g	
		片栗粉	1.01g											赤みそ	3.78g	
⑤	乳	ヨーグルト80g	1個											酒	1.26g	

加工品の原材料については、別紙『アレルゲンを含む食品の原材料一覧』をご覧ください。

- * 加工品は、年間を通して同じものを使用する「年契約」の食品と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の食品に分かれており、原材料一覧も同様に「年契約」と「月契約」に分かれています。
- * 原材料一覧には、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを含む加工品のみ記載します。

<アレルゲン分類> 令和5年度から分類方法が変更になります。[参考]令和4年度までのアレルゲン分類:卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他 (ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類)

留意点:大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

※上記の分類から、該当するアレルゲンに○をつけてください。

* 給食センターでは複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルゲン(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものがあります。

*「ソバ・ピーナッツ・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は、使用しません。

*しらす干しや海藻類は、えび、かにが混ざる漁法で採取したものを使用しています。

※令和5年度から、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを記載します。

アレルギー食品使用予定献立表

使用する食材のアレルゲンは、月により異なる可能性があります。

令和5年 中学校(中学)

5月26日(金)				5月29日(月)				5月30日(火)				5月31日(水)				
① 青割りコッペパン ② りんごジュース ③ ニョッキのクリーム煮 ④ 焼きフランク ⑤ カラフルサラダ ⑥ ごまドレッシング				① わかめご飯 ② 牛乳 ③ リボンパスタスープ ④ 鶏肉のマーメレード焼 ⑤ アスパラとコーンのソテー				① ご飯 ② 牛乳 ③ トックの玉子スープ ④ 肉野菜炒め ⑤ コロコロりんご缶				① ご飯 ② 牛乳 ③ じゃがいもと生揚げのごま汁 ④ あじフライ ⑤ ゆで野菜 ⑥ 和風ドレッシング				
献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	
①	乳	青割りコッペパン(小麦粉70g)	1個	①	乳	わかめご飯(わかめ、精米100g)	1個	①	乳	ご飯(精米100g)	1個	①	乳	ご飯(精米100g)	1個	
②	果	りんごジュース200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	
③		米油	0.63g	③		たまねぎ	25.2g	③	卵	トック	27.72g	③	他	じゃがいも	50.4g	
		若鶏もも 2cm角	31.5g			にんじん	12.6g			鶏卵	18.9g			生揚げ	31.5g	
		たまねぎ	63g		麦	マカロニ	5.04g			生わかめ	5.04g			にんじん	12.6g	
		にんじん	25.2g			塩	0.88g			ながねぎ	6.3g			さやいんげん(冷凍)	10.08g	
	麦	ニョッキ	27.72g			白こしょう	0.03g			塩	1.01g			白練りごま	5.04g	
		マッシュルーム水煮袋	12.6g			しょうゆ	0.38g			白こしょう	0.03g			白みそ	10.08g	
		塩	1.01g			チキンブイヨン	1.26g			しょうゆ	1.26g			しょうゆ	0.38g	
	乳	白こしょう	0.03g			水	151.2g			酒	1.26g			かつおだし	2.52g	
		調理用牛乳	50.4g			ほうれんそう	18.9g			片栗粉	1.26g			水	126g	
		米粉	5.04g		④	若鶏もも 切身60g	1切			中華スープ	2.52g			白すりごま	1.01g	
		チキンブイヨン	1.26g			マーメレードジャム	6.3g			水	151.2g		④	実	あじフライ60g	1枚
		水	100.8g			しょうゆ	2.52g			ごま油	0.63g			米油	7.56g	
	乳	生クリーム	10.08g		果	白ワイン	1.26g		④	米油	0.63g			キャベツ	37.8g	
		乾燥パセリ	0.03g		果	米油	1.26g			にんにく	0.38g			にんじん	12.6g	
④		フランクフルト50g	1本		⑤	米油	0.63g			豚かた 小間	31.5g			もやし	18.9g	
		米油	1.26g			にんにく	0.25g			にんじん	12.6g			和風ドレッシング	6.3g	
		キャベツ	37.8g			ベーコン	10.08g			たけのこ水煮	12.6g		⑥			
	他	赤ピーマン	6.3g			アスパラガス	15.12g			もやし	12.6g					
		ホールコーン(冷凍)	12.6g			さやいんげん(冷凍)	15.12g			キャベツ	18.9g					
⑥	他	ごまドレッシング(ナオイルクリーム)	6.3g		他	ホールコーン(冷凍)	25.2g			にら	6.3g					
						塩	0.38g			塩	0.38g					
						白こしょう	0.01g			白こしょう	0.01g					
						しょうゆ	0.25g			チキンブイヨン	0.13g					
										しょうゆ	0.25g					
										片栗粉	0.5g					
									⑤	果	りんご缶詰ダイス	75.6g				

加工品の原材料については、別紙『アレルゲンを含む食品の原材料一覧』をご覧ください。

- * 加工品は、年間を通して同じものを使用する「年契約」の食品と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の食品に分かれており、原材料一覧も同様に「年契約」と「月契約」に分かれています。
- * 原材料一覧には、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを含む加工品のみ記載します。

<アレルゲン分類> 令和5年度から分類方法が変更になります。[参考]令和4年度までのアレルゲン分類:卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他 (ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類)

留意点:大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

※上記の分類から、該当するアレルゲンに○をつけてください。

* 給食センターでは複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルゲン(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものがあります。

*「ソバ・ピーナッツ・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は、使用しません。

*しらす干しや海藻類は、えび、かにが混ざる漁法で採取したものを使用しています。

※令和5年度から、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを記載します。