

日	曜	献立名	アレルギー表示(該当項目=●)																							対象食品														
			肉類					魚介類					種実類			果実類			その他																					
			小麦	卵	乳	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	ゼラチン	えび	いか	かに	さば	さけ	カシューナッツ	アーモンド	くるみ	マカダミアナッツ	ごま	オレング	バナナ	りんご	桃	里いも		やまいも	長いも	その他のナッツ類	その他の魚介類	その他の果物	もやし	よもぎ	たけのこ	魚卵	麦みそ	玄米	カレー粉	オクラ	
8	木	ごはん																																						
		牛乳			●																																			
		ちゃんこ鍋	●			●	●																																鶏肉 肉団子(鶏肉 大豆由来のしょうゆ) 厚揚げ(大豆) しょうゆ(小麦 大豆)	
		手作り佃煮	●			●														●									●										ちりめん かつおぶし ごま しょうゆ(小麦 大豆) 塩昆布(小麦と大豆由来のしょうゆ 大豆由来のたんばく加水分解物とアミノ酸)	
		みかん																												●										みかん
9	金	ごはん																																						
		えびクリーム	●		●	●	●	●			●																												えび ウインナー(鶏肉) ホワइटルウ(小麦粉 豚脂 脱脂粉乳 粉末チーズ 脱脂大豆 チキンエキスパウダー) ポタージュの素(小麦粉 乳由来の乳糖 鶏肉由来の食用油脂 脱脂粉乳 チキンエキス) 牛乳 生クリーム	
		牛乳			●																																			
		大根サラダ	●			●													●											●									しょうゆ(小麦 大豆) ごま油 ツナ(かつお)	
		* ーロゼリー																												●										アセロラ濃縮果汁
13	火	パン	●		●	●																																	小麦粉 脱脂粉乳 大豆成分	
		牛乳			●																																			
		ハムカツ				●	●																																ハムカツ(鶏肉 大豆由来の粒状大豆たん白) 揚げ油(大豆)	
		ドレッシングあえ	●			●																							●	●									青しそドレッシング(小麦と大豆由来のしょうゆ かつお節だし 梅肉 魚介エキス)	
		ポテトスープ	●			●	●																																ウインナー(鶏肉) 鶏がらスープの素(鶏肉) しょうゆ(小麦 大豆)	
14	水	麦ごはん																																						
		中華丼の具	●			●	●	●			●	●								●														●					豚肉 いか えび たけのこ しょうゆ(小麦 大豆) 中華だしの素(大豆由来のたん白加水分解物 チキンエキス粉末 魚介粉末) ごま油(ごま)	
		牛乳			●																																			
		きくらげのあえもの	●			●													●												●									もやし(大豆) しょうゆ(小麦 大豆) ごま油(ごま)
		* 黒豆と小魚の個袋(小中)				●																							●										黒豆(大豆) カタクチイワシ	
15	木	ソフトめん	●																																				小麦粉	
		スープバゲティースソース	●		●		●																																鶏肉 ウインナー(鶏肉) ポタージュの素(小麦粉 乳由来の乳糖 鶏肉由来の食用油脂 脱脂粉乳 チキンエキス) 牛乳 生クリーム	
		牛乳			●																																			
		野菜ソテー																																						
16	金	ごはん																																						
		牛乳			●																																			
		鯛のしょうが煮	●			●																							●										鯛 小麦と大豆由来のしょうゆ	
		添え野菜	●			●																																	しそひじき(小麦と大豆由来のしょうゆ)	
		厚揚げのみそ汁				●																																	厚揚げ(大豆) みそ(大豆)	
19	月	麦ごはん																																						
		ポークカレールウ	●			●	●	●														●								●									豚肉 豚レバーチップ(豚肉) カレールウ(小麦粉 豚脂 チキンエキスパウダー 脱脂大豆 カレー粉) すりおろしりんご チャツネ(パイアヤ りんご レーズン) しょうゆ(小麦 大豆)	
		牛乳			●																																			
		レモンサラダ																												●									レモン果汁(レモン)	
		☆鉄分ヨーグルト			●				●																				●										生乳 脱脂粉乳 無塩バター ブルーン果汁 ゼラチン	
20	火	スライスパン	●		●	●																																	小麦粉 脱脂粉乳 大豆成分	
		スラッピージョーの具	●			●	●	●	●	●																												豚ミンチ クラッシュ大豆 パン粉(小麦粉 大豆粉末) デミグラスソース(小麦粉 牛脂豚脂混合油 ゼラチン ポークエキス ビーフエキス 鶏肉由来の調味油とビーフエキス 大豆由来のガーリックパウダーとオニオンパウダーとビーフエキスと香味油と酵母エキス加工品と調味油)		
		牛乳			●																																			
		野菜スープ	●			●	●																																ウインナー(鶏肉) しょうゆ(小麦 大豆)	
		* チーズ			●																																		乳成分	

※ 食品表示推奨28品目のうち、そば、落花生、キウイフルーツ、いくら、あわびは使用しませんので、表示項目から除外しています。

※ ■は鶏卵(うずら卵を含む)除去対応メニューです。だしは、かつおぶし、昆布、煮干しを使用しています。マヨネーズ・白ドレッシングは卵・乳が含まれていないものを使用しています。酢・酒・みりん・ワインについては表示いたしません。

※ コンタミネーション(混入)の表示はしていません。ただし、うどん、中華めん、ソフトめんについては、製造ラインでそばを含む製品を製造しています。※不明な点については、給食センター(62-0813)までお問い合わせください。

令和8年1月分

学校給食アレルギー記載予定献立表

井原市学校給食センター

[illegible]