令和8年　11月【荏原・青野】

学 校 給 食 ア レ ル ギ ー 記 載 予 定 献 立 表

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	ごま	マカダミアナッツ	オレンジ	バナナ	りんご	桃	やまいも	その他の果物	その他の魚介類	その他の野菜	その他	
2	月	□	麦ごはん																												
		■	親子丼の具	●	●		●	●																			●			鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、かまぼこ（スケソウタラすり身）、卵、だし用かつお節
		□	牛乳			●																								
日		□	ツナと小松菜の和え物	●			●													●							●			ツナ（マグロ）、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ
4	水	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																								
		□	焼きししゃも																								●			ししゃも
		□	ささみとキャベツの甘酢和え	●			●	●												●										ささみフレーク（鶏肉）、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ
		□	さつま汁				●	●																			●			鶏肉、油揚げ（大豆）、だし用煮干し、みそ（大豆）
日		□	のり佃煮小袋	●			●																							小麦と大豆由来のしょうゆ
5	木	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																								
		□	豚肉と野菜のオイスターソース炒め	●			●	●	●													●						●			豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、オイスターソース（カキ）、中華だし（大豆・豚肉・鶏肉）、ごま油
日		□	はるさめスープ	●			●	●	●																				●		ベーコン（豚肉）、りょくとうもやし、チキンブイヨン（鶏）、小麦と大豆由来のしょうゆ、中華だし（大豆・豚肉・鶏肉）
6	金	□	ライス																												
		□	牛乳			●																								
		□	ハンバーグ	●			●	●	●																						ハンバーグ（鶏肉・豚肉・大豆たん白・豚脂）、小麦と大豆由来のしょうゆ
		□	チーズとかぼちゃのサラダ			●																				●				チーズ（乳）、白ドレッシング（レモン果汁・ライム果汁・ゆず果汁）
日		□	野菜スープ	●			●	●	●																						ベーコン（豚肉）、チキンブイヨン（鶏）、小麦と大豆由来のしょうゆ
9	月	□	さつまいもごはん																												
		□	牛乳			●																								
		□	鶏肉の照り焼き	●			●	●																							鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ
		□	塩昆布和え	●			●													●										塩昆布（小麦と大豆由来のしょうゆ）、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	はくさいのみそ汁				●																				●			油揚げ（大豆）、だし用煮干し、みそ（大豆）
10	火	□	パン	●		●	●																							小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分
		□	牛乳			●																								
		□	シチュー	●		●		●	●																						ベーコン（豚肉）、鶏肉、牛乳、ポタージュの素（小麦粉・乳由来の乳糖・鶏肉・脱脂粉乳）
日		□	れんこんのサラダ	●			●	●																			●			ささみフレーク（鶏肉）、白ドレッシング（レモン果汁・ライム果汁・ゆず果汁）、小麦と大豆由来のしょうゆ
11	水	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																								
		□	じゃがいものそぼろ煮	●			●		●																						豚肉、絹厚揚げ（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	キャベツのしそ酢和え	●			●																			●	●			赤じそごはんの素（梅酢）、小麦と大豆由来のしょうゆ、かつお節
12	木	□	うどん	●																									●		小麦粉　　★そばライン
		□	五目うどんの汁	●			●	●																					●		鶏肉、かまぼこ（スケソウタラすり身）、油揚げ（大豆）、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ
		□	牛乳			●																								
		□	ハムと野菜の和え物	●			●		●											●											ハム（豚肉・大豆たん白）、えだまめ（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油
日		□	バナナ																			●								バナナ
13	金	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																								
		□	豚肉とごぼうのしょうが煮	●			●		●																						豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、絹厚揚げ（大豆）
日		□	キャベツのちりめん和え	●			●													●							●			ちりめん、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ

※　■は鶏卵（うずら卵含む）除去対応メニューです。
※　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ます。　※　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。
※　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。酒・みりん・酢・ワインについては表示いたしません。不明な点については、美星調理場（87-2131）までお問い合わせください。

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	ごま	マカダミアナッツ	オレンジ	バナナ	りんご	桃	やまいも	その他の果物	その他の魚介類	その他の野菜	その他	
16	月	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																									
		□	メンチカツ	●			●	●	●																						メンチカツ（豚肉・鶏肉・小麦・大豆・小麦と大豆由来のしょうゆ）、揚げ油（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ
		□	いんげんとキャベツのごま和え	●			●													●										小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま
日		□	わかめ汁	●			●																				●			豆腐（大豆）、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ
17	火	□	パン	●		●	●																								小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分
		□	牛乳			●																									
		□	ミートボールと白菜のクリーム煮	●		●	●	●	●																						鶏肉、合鴨ボール（鶏肉・大豆たん白・豚脂）、ポタージュの素（小麦粉・乳由来の乳糖・鶏肉・脱脂粉乳）、牛乳
		□	ささみと大根のサラダ	●			●	●													●										ささみフレーク（鶏肉）、ごまドレッシング（ごま・小麦・大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	ブルーベリージャム小袋																							●					ブルーベリー
18	水	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																									
		□	豚肉とさといものみそ煮	●			●		●																						豚肉、絹厚揚げ（大豆）、みそ（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	糸かまぼことキャベツの和え物	●			●													●							●			糸かまぼこ（タラ・魚介）、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ
19	木	□	麦ごはん																												
		□	豚丼の具	●			●		●																				●		豚肉、大豆もやし（大豆・もやし）、みそ（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ
		□	牛乳			●																									
日		□	けんちん汁	●			●	●													●							●			鶏肉、豆腐（大豆）、ごま油、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ
20	金	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																									
		□	吹き寄せ煮	●			●	●																				●			鶏肉、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	ツナと野菜の和え物	●			●													●								●			ツナ（マグロ）、えだまめ（大豆）、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油
24	火	□	フィッシュサンド（パン）	●		●	●																								小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分
		□	フィッシュサンド（白身魚フライ）	●			●																					●			白身魚フライ（ホキ・大豆・小麦）、揚げ油（大豆）
		□	フィッシュサンド（野菜）																												
		□	フィッシュサンド（タルタルソース小袋）	●	●		●																			●					大豆油・卵・小麦・大豆・レモン果汁
		□	牛乳			●																									
日		□	コンソメスープ	●			●	●	●																						ベーコン（豚肉）、チキンブイヨン（鶏）、小麦と大豆由来のしょうゆ
25	水	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																									
		□	ちゃんこ鍋	●			●	●	●																			●			合鴨ボール（鶏肉・大豆たん白・豚脂）、鶏肉、焼き豆腐（大豆）、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	ごぼうのごまみそ和え	●			●		●												●										ハム（豚肉・大豆たん白）、小麦と大豆由来のしょうゆ、みそ（大豆）、ごま
26	木	□	中華めん	●																											小麦粉　★そばライン
		□	塩ラーメン汁	●			●	●	●																					●	豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、味付けメンマ（メンマ・小麦と大豆由来のしょうゆ・鶏肉）、りょくとうもやし、中華だし（大豆・豚肉・鶏肉）
		□	牛乳			●																									
		□	焼きぎょうざ	●			●		●																						ぎょうざ（豚肉・豚脂・小麦と大豆由来のしょうゆ・小麦・大豆）
日		□	バンバンジー	●			●	●	●		●										●					●	●				ささみフレーク（鶏肉）、バンバンジードレッシング（小麦と大豆由来のしょうゆ・みそ（大豆）・ごま・ほたて・レモン果汁・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン）
27	金	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																									
		□	豚肉と野菜のみそ炒め	●			●		●												●										豚肉、みそ（大豆）、ごま油、小麦と大豆由来のしょうゆ
日		□	鶏ごぼう汁	●			●	●																			●				鶏肉、油揚げ（大豆）、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ
30	月	□	ごはん																												
		□	牛乳			●																									
		□	えびと厚揚げの中華煮	●			●	●	●				●								●										豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、絹厚揚げ（大豆）、えび、中華だし（大豆・豚肉・鶏肉）、ごま油
日		■	ばんさんすう	●	●		●		●												●							●			ハム（豚肉・大豆たん白）、錦糸卵（卵・だし汁（小麦と大豆由来のしょうゆ・かつお・煮干だし））、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油

※　■は鶏卵（うずら卵含む）除去対応メニューです。
※　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ます。　※　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。
※　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。酒・みりん・酢・ワインについては表示いたしません。不明な点については、美星調理場（87-2131）までお問い合わせください。