

令和7年6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										
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	オレンジ	バナナ	りんご	桃	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	
2	月	ごはん																																					
		テンペ入りカレールウ	●			●	●	●	●													●							●						●			牛肉 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(パパイヤ りんご レーズン) しょうゆ(小麦大豆) テンペ(大豆)	
		牛乳			●																																		
		ガドガド				●																						●	●										厚揚げ(豆乳) もやし コチュジャン(大豆由来のみそ 魚醤 大豆粉)
		1食用ごまドレッシング	●			●													●																			しょうゆ(小麦 大豆) ごま	
		冷凍パイン																											●										パインアップル
3	火	麦ごはん																																					
		キムタクごはんの具	●			●		●											●										●										豚肉 白菜キムチ(大豆由来のたんぱく質加水分解 魚介エキス 魚醤 かつおパウダー) 千切りたくあん(大豆由来のアミノ酸液) ごま油(ごま) しょうゆ(小麦 大豆)
		牛乳			●																																		
		きのこスープ	●			●	●	●																															ウインナー(豚肉 鶏肉 豚脂) しょうゆ(小麦 大豆)
		チーズ(中)			●																																		ナチュラルチーズ
4	水	ごはん																																					
		牛乳			●																																		
		鰯フライ	●			●																						●											鰯フライ(鰯 小麦粉 パン粉(小麦)) 揚げ油(大豆)
		*ソース(小中)																																					
5	木	いり豆腐	●	●		●	●																																鶏ミンチ 豆腐(大豆) 卵 しょうゆ(小麦 大豆)
		ソフトめん	●																																				小麦粉
		スープスパゲティー	●		●		●																																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(生乳)
		牛乳			●																																		
		キャベツのソテー				●	●	●																															ウインナー(豚肉 鶏肉 豚脂) 枝豆(大豆)
6	金	ごはん																																					
		牛乳			●																																		
		五目きんぴら	●			●	●												●									●										鶏肉 さつまあげ(魚肉すり身 大豆由来の粉末状大豆たん白と植物油) しょうゆ(小麦 大豆) すりごま	
		かぼちゃのみそ汁				●																																	油揚げ(大豆) 豆腐(大豆) 中みそ(大豆)
		のり佃煮(小中)	●			●																																	しょうゆ(小麦 大豆)
9	月	菜めし																																					
		牛乳			●																																		
		なすと豚肉のしぎ焼き	●			●		●											●																			豚肉 中みそ(大豆) しょうゆ(小麦 大豆) いりごま	
		豆腐のすまし汁	●			●																						●										豆腐(大豆) かまぼこ(魚肉[すけそうだら]) しょうゆ(小麦 大豆)	
		米粉タルト				●																							●										豆乳(大豆) ブルーベリー果汁 大豆粉(大豆)
10	火	パン	●		●	●																																小麦粉 脱脂粉乳 大豆成分	
		牛乳			●																																		
		オムレツ		●																																			卵
		ビーフシチュー	●			●	●	●	●	●																												牛肉 ビーフシチューの素(小麦粉 牛エキス 脱脂大豆) 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)	
11	水	ごはん																																					
		牛乳			●																																		
		鮭のバーベキューソースかけ	●			●								●								●						●										鮭 揚げ油(大豆) すりおろしりんご レモン果汁 しょうゆ(小麦 大豆)	
		厚揚げのみそ汁				●																																	厚揚げ(豆乳) 中みそ(大豆)
12	木	麦ごはん																																					
		ガバオライスの具	●			●	●	●											●									●										豚ミンチ 鶏ミンチ ごま油(ごま) しょうゆ(小麦 大豆) オイスターソース(かきエキス 魚介類由来の魚醤)	
		牛乳			●																																		
13	金	春雨スープ	●			●	●	●																			●			●									ベーコン(豚肉 大豆由来の植物性たん白 豚肉由来のたん白加水分解物) たけのこ 中華だし(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) ナンプラー(カタクチイワシ) しょうゆ(小麦 大豆)
		ごはん																																					
		牛乳			●																																		
		豚じゃが	●			●		●																														豚肉 しょうゆ(小麦 大豆)	
		もやしのごまあえ	●			●												●										●										もやし すりごま しょうゆ(小麦 大豆)	

※ 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。

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	オレンジ	バナナ	りんご		桃	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
16	月	ごはん																																				
		親子丼の具	●	●		●	●																														鶏肉 しょうゆ(小麦 大豆) 卵 しょうゆ(小麦 大豆)	
		牛乳			●																																	
		辛子あえ	●			●													●								●										ちくわ(魚肉) しょうゆ(小麦 大豆) すりごま	
		小魚アーモンド(中)														●												●									アーモンド かたくちいわし	
17	火	パン	●		●	●																															小麦粉 脱脂粉乳 大豆成分	
		牛乳			●																																	
		鶏肉のマーマレード焼き	●			●	●													●								●									鶏肉 マーマレード(みかん オレンジ なつみかん オレンジ由来のゲル化剤と香料) しょうゆ(小麦 大豆)	
		白花豆のトマト煮					●	●																													ウインナー(豚肉 鶏肉 豚脂)	
		ごはん																																				
18	水	牛乳			●																																	
		豚肉のブルコギ	●			●		●										●				●					●									豚肉 いりごま すりおろしりんご しょうゆ(小麦 大豆) ごま油(ごま) コチュジャン(大豆由来のみそ 魚醤 大豆粉)		
		コーンスープ	●			●	●	●																													ベーコン(豚肉 大豆由来の植物性たん白 豚肉由来のたん白加水分解物) がらスープ(鶏肉) しょうゆ(小麦 大豆)	
19	木	うどん	●																																		小麦粉	
		肉うどんの汁	●			●			●																		●										牛肉 しょうゆ(小麦 大豆) かまぼこ(魚肉[すけそうだら]) しょうゆ(小麦 大豆)	
		牛乳			●																																	
		炒めなます	●			●																						●									油揚げ(大豆) しょうゆ(小麦 大豆) ゆず果汁	
		明治ごんぼうかりんとう	●	●	●	●																																小麦粉 卵 脱脂粉乳 大豆粉
20	金	ごはん																																				
		牛乳			●																																	
		豚肉ときゅうりの香味炒め	●			●		●											●																		豚肉 いりごま しょうゆ(小麦 大豆) ごま油(ごま)	
		じゃがいものみそ汁				●																																油揚げ(大豆) 中みそ(大豆)
		おかかふりかけ(小中)																									●										鰹削り節 貝カルシウム	
23	月	わかめごはん																																				
		牛乳			●																																	
		えびと厚揚げのチリソース煮	●			●	●				●											●					●										えび 厚揚げ(豆乳) 枝豆(大豆) チリソース(小麦と大豆由来のしょうゆと豆板醤 りんご由来の醸造酢 チキンエキス 大豆由来のたん白加水分解物 小麦由来の老酒 魚醤 かきエキス チキンパウダー 大豆由来のトマトエキス) しょうゆ(小麦 大豆)	
		もやしの中華スープ	●			●	●	●																			●	●		●							豚肉 たけのこ もやし しょうゆ(小麦 大豆) 中華だし(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)	
24	火	レーズンパン	●		●	●																						●									小麦粉 脱脂粉乳 大豆成分 レーズン	
		牛乳			●																																	
		チキンピーンズ				●	●																														鶏肉 大豆	
		バター炒め			●		●	●																													ウインナー(豚肉 鶏肉 豚脂) バター(生乳)	
25	水	ごはん																																				
		牛乳			●																																	
		鯖の梅焼き	●			●																●				●	●										鯖 梅びしお(梅 りんご) しょうゆ(小麦 大豆)	
		がんものそぼろ煮	●			●		●																													豚ミンチ がんもどき(豆腐 粒状大豆たん白) しょうゆ(小麦 大豆)	
26	木	コーンピラフ																																				
		牛乳			●																																	
		チキンフランク					●																														鶏肉	
		添え野菜																																				
		1食用ケチャップ				●																●															りんご 大豆由来のアミノ酸液と香辛料と蛋白加水分解物と酵母エキス	
27	金	キャロットポタージュ	●		●		●																													鶏肉 牛乳 生クリーム(生乳) 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)		
		ごはん																																				
		牛乳			●																																	
		きびなごフライ	●			●																					●				●						きびなごフライ(きびなご(魚卵) パン粉(小麦粉)) 揚げ油(大豆)	
		粉ふきいも																									●											
30	月	夏野菜のみそ汁				●																															豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) みそ(大豆)	
		麦ごはん																																				
		大豆入りドライカレー	●			●	●	●																										●			豚ミンチ 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) きざみ大豆	
		牛乳			●																																	
		フルーツミックス				●																	●	●			●										みかんシロップ漬け 黄桃シロップ漬け パインシロップ漬け カクテルゼリー(りんご果汁 ぶどう果汁 もも果汁 豆乳)	