

令和7年 11月【荏原・野上・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=●)																							その他		対象食品			
				肉類					魚介類					種実類				果実類														
				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	
4	火	日	☐ 麦ごはん																													
			☒ あぶたま丼の具	●	●		●	●																			●					鶏肉、油揚げ(大豆)、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			●																										
			☐ たくあん和え	●			●												●								●					千切たくあん(梅酢)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ
			☐ プリン			●	●																									
5	水	日	☐ ごはん																													
			☐ 牛乳			●																										
			☐ 豚肉とさといものみそ煮	●			●		●																							豚肉、絹厚揚げ(大豆)、味噌(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ
			☐ 糸かまぼこと野菜の和え物	●			●												●								●					糸かまぼこ(タラ・魚介)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ
6	木	日	☐ ごはん																													
			☐ 牛乳			●																										
			☐ 鶏肉とじゃがいものケチャップがらめ	●			●	●																								鶏肉、小麦粉、揚げ油(大豆)、味噌(大豆)
			☐ ツナとキャベツの甘酢和え	●			●												●								●					ツナ(マグロ)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ
			☐ 豆腐のすまし汁	●			●																				●					豆腐(大豆)、かまぼこ(スケソウタラすり身)、小麦と大豆由来のしょうゆ、だし用かつお節
7	金	日	☐ ごはん																													
			☐ 牛乳			●																										
			☐ 焼きししゃも																								●					ししゃも
			☐ きんぴらごぼう	●			●	●											●													鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま
			☐ 玉ねぎのみそ汁				●																				●					油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)
10	月	日	☐ ごはん																													
			☐ 牛乳			●																										
			☐ メンチカツ	●			●	●	●																							メンチカツ(豚肉・鶏肉・パン粉(小麦・大豆)・大豆たん白・小麦と大豆由来のしょうゆ・大豆粉)、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
			☐ 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
11	火	日	☐ 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)
			☐ 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
12	水	日	☐ 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
			☐ 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
13	木	日	☐ 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
			☐ りんご																				●									りんご(生)
14	金	日	☐ 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
			☐ 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、味噌(大豆)、ごま

※ ■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
17	月	☐	ごはん																										
		☐	牛乳			●																							
		☐	鶏肉のから揚げ	●			●	●										●										鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油、小麦粉、揚げ油(大豆)	
		☐	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	☐	白菜のみそ汁				●																		●			油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)
18	火	☐	パン	●		●	●																					小麦粉、脱脂粉乳、大豆成分	
		☐	牛乳			●																							
		☐	ポトフ					●	●																			ウインナー(豚肉・豚脂肪)、チキンブイヨン(鶏)	
		日	☐	ささみと大根のサラダ	●			●	●																			ささみフレーク(鶏肉)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
19	水	☐	麦ごはん																										
		☐	豚丼の具	●			●		●																			豚肉、大豆もやし(大豆)、味噌(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	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)	
21	金	☐	ごはん																										
		☐	牛乳			●																							
		☐	吹き寄せ煮	●			●	●																		●		鶏肉、絹厚揚げ(大豆)、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	
25	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	
		日	☐	野菜サラダ	●			●																	●			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	
26	水	☐	ごはん																										
		☐	牛乳			●																							
		☐	さばの竜田揚げ	●			●							●														さば、小麦と大豆由来のしょうゆ、揚げ油(大豆)	
		☐	ささみと野菜の和え物	●			●	●																				ささみフレーク(鶏肉)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
		日	☐	なめこの赤だし				●																		●		油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)	
27	木	☐	中華めん	●																							小麦粉 ★そばライン		
		☐	ジャージャーめんの具	●			●		●									●										豚肉、ごま油、味噌(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
		☐	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・小麦粉・小麦たん白)	
		日	☐	パンパンジー	●			●	●	●	●							●							●	●		ささみフレーク(鶏肉)、パンパ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)	
28	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	☐	キャベツのしそ酢和え	●			●																	●	●		しそごはんの素(梅酢)、小麦と大豆由来のしょうゆ、かつお節	

※ ■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。