

## 令和6年度アレルギー表示学校給食予定献立表（4月分）

○使用食材料名（アレルギー含む）欄・加工食品等【アレルギー】欄等を確認してください。  
 おかずは、一皿に盛り付けていますので、それぞれが触れてしまう可能性があります。裏面もございます。

日	曜	献立名	使用食材料名（アレルギー含む）	加工食品等【アレルギー】
10	水	●ハヤシライス	米・豚肉・トマト缶・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・マッシュルーム・トマトケチャップ・鶏がらだし・生クリーム・コンソメ・ソース（中濃）・油・デミグラスソース・マーガリン・ハヤシルウ	豚肉【豚】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/生クリーム【乳】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/油【大豆】/デミグラスソース【乳、小麦、牛、鶏】/マーガリン【乳、大豆】/ハヤシルウ【小麦、豚、大豆】
		春の彩サラダ	赤ピーマンスライス・小松菜・キャベツ・コーン・たけのこ・にんじん・焙煎ごまドレッシング・しょうゆ・かつおだし	赤ピーマンスライス【（コンタミ：大豆）】/焙煎ごまドレッシング【大豆、小麦、ごま、卵】/しょうゆ【大豆、小麦】
11	木	ごはん	米	
		さばの塩焼き	さば・塩	さば【さば】
		切り干し大根のマヨ和え	ハム・切り干し大根・にんじん・ほうれん草・卵を使っていないマヨネーズ・しょうゆ	ハム【豚】/卵を使っていないマヨネーズ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		炒り鶏	鶏肉・れんこん・にんじん・こんにゃく・さやいんげん・かつおだし・砂糖・みりん・しょうゆ	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
12	金	沢煮椀	かまぼこ・ごぼう・白菜・しいたけ・かつおだし・しょうゆ・片栗粉・みりん・塩	かまぼこ【大豆、小麦、魚介（たら）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ひじき飯	米・油揚げ・枝豆・ひじき・にんじん・しょうゆ・みりん・砂糖・塩・かつおだし	油揚げ【大豆】/枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		いかのゆず風味揚げ	いか・片栗粉・油・ゆずの皮・しょうゆ・砂糖・酒・しょうが・かつおだし	いか【いか】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		肉団子のケチャップ和え	肉団子・トマトケチャップ・砂糖・コンソメ	肉団子【鶏、大豆、小麦、乳】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		にら玉炒め	ふんわり炒り卵・にら・玉ねぎ・かんぴょう・にんじん・中華だし・塩・しょうゆ・みりん	ふんわり炒り卵【卵、小麦、大豆、魚介（魚介エキス）】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
(みかんゼリー)	みかんゼリー	みかんゼリー【オレンジ】		
15	月	柏椀風すまし汁	鶏肉・しめじ・しらたき・小松菜・玉ねぎ・片栗粉・塩・しょうゆ・かつおだし・みりん	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそラーメン	中華麺・鶏肉・なると・チンゲン菜・もやし・メンマ・にんじん・ねぎ・コーン・にんにく・しょうが・みそ・しょうゆ・塩・こしょう・ごま油・鶏がらだし・みそラーメンスープ	中華麺【小麦（コンタミ：そば、卵）】/鶏肉【鶏】/なると【魚介（すけそうだら、いとよりだい）（コンタミ：小麦、卵、大豆）】/みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/こしょう【大豆】/ごま油【ごま、大豆】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/みそラーメンスープ【小麦、ごま、大豆、豚】
		八宝菜	豚肉・シーフードミックス（えび・いか・あさり）・枝豆・白菜・たけのこ・にんじん・玉ねぎ・きくらげ・油・鶏がらだし・しょうゆ・片栗粉・塩・こしょう・にんにく・しょうが・シャンタン・ごま油	豚肉【豚】/シーフードミックス（えび・いか・あさり）【えび、いか、魚介（あさり）（コンタミ：かに）】/枝豆【大豆】/油【大豆】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/こしょう【大豆】/シャンタン【小麦、乳、大豆、牛、ゼラチン、鶏、豚、ごま】/ごま油【ごま、大豆】
		あげぎょうざ（小学）	EB餃子・油	EB餃子【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/油【大豆】
		揚げ餃子（中学）	肉餃子・油	肉餃子【卵、乳、小麦、大豆、鶏、豚、ごま（コンタミ：えび、かに）】/油【大豆】
16	火	フルーツ杏仁	杏仁豆腐・もも缶	杏仁豆腐【乳】/もも缶【もも】
		ごはん	米	
		豚立田の甘辛だれ	豚肉・しょうが・酒・しょうゆ・片栗粉・油・砂糖・みりん・こしょう・かつおだし	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/こしょう【大豆】
		ささぎごぼうのうま煮	鶏肉・ごぼう・にんじん・しらたき・さやえんどう・かつおだし・砂糖・しょうゆ・みりん・ごま	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま【ごま】
		桜えびと小松菜の昆布和え	桜えび・大根・小松菜・刻み昆布・しょうゆ・かつおだし・みりん	桜えび【えび】/しょうゆ【大豆、小麦】
17	水	すまし汁	はんぺん・白菜・にんじん・またけ・ねぎ・かつおだし・しょうゆ・みりん・塩	はんぺん【小麦、卵、大豆、魚介（コンタミ：えび、かに）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		菜飯	米・菜飯ごはんの素	
		◆メンチカツ	メンチカツ・油	メンチカツ【小麦、卵、乳、大豆、鶏、豚、りんご、ゼラチン】/油【大豆】
		ポテトサラダ	ハム・じゃが芋・キャベツ・緑ピーマンダイス・赤ピーマンダイス・黄ピーマンダイス・卵を使っていないマヨネーズ・砂糖・塩	ハム【豚】/卵を使っていないマヨネーズ【大豆】
		豆腐のスパイシー煮	豆腐・ウイナーズライス・れんこん・にんじん・玉ねぎ・しょうゆ・コンソメ・カレー粉・塩・こしょう	豆腐【大豆】/ウイナーズライス【豚、大豆（コンタミ：小麦、乳、卵、えび、鶏、牛、いか、もも、りんご、ゼラチン、ごま）】/しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/こしょう【大豆】
18	木	根菜汁	大根・にんじん・ごぼう・こんにゃく・ねぎ・かつおだし・合わせみそ	合わせみそ【大豆、米】
		コーンピラフ	米・ベーコン・コーン・赤ピーマンダイス・玉ねぎ・さやいんげん・コンソメ・こしょう・マーガリン・塩	ベーコン【豚】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/こしょう【大豆】/マーガリン【乳、大豆】
		チキンのトマトソース	鶏肉・玉ねぎ・しょうゆ・トマトケチャップ・トマト缶・コンソメ・砂糖・片栗粉・塩・ソース（中濃）	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		フライドポテト	フライドポテト・塩・油	油【大豆】
		コールスローサラダ	ちくわ半月スライス・キャベツ・にんじん・緑ピーマンスライス・コールスロドレッシング（レモン・パイン）	ちくわ半月スライス【大豆、魚肉】/緑ピーマンスライス【（コンタミ：大豆）】
19	金	野菜スープ	小松菜・しめじ・にんじん・エリンギ・玉ねぎ・コンソメ・塩・しょうゆ	コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ごはん	米	
		鮭の西京焼き	鮭西京漬	鮭西京漬【さけ、大豆、米】
		肉じゃが	豚肉・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・しらたき・さやいんげん・砂糖・しょうゆ・みりん・かつおだし	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		もやしとささみの和え物	蒸し鶏・もやし・ほうれん草・赤ピーマンスライス・ごま・ごま油・しょうゆ・酢・砂糖	蒸し鶏【乳、鶏、大豆】/赤ピーマンスライス【（コンタミ：大豆）】/ごま【ごま】/ごま油【ごま、大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】
22	月	みそ汁	油揚げ・キャベツ・玉ねぎ・かつおだし・合わせみそ	油揚げ【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
		セサミバーズ	セサミバーズ	セサミバーズ【小麦、乳、ごま（原材料の一部に大豆）】
		照り焼きハンバーグ	ハンバーグ・しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉・かつおだし	ハンバーグ【鶏、大豆、小麦、乳、牛（コンタミ：卵）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		コーンコロッケ	コーンコロッケ・油	コーンコロッケ【小麦、大豆（コンタミ：乳、かに、えび、いか、ごま、牛、鶏、やまいも、豚）】/油【大豆】
		小松菜とツナのさっぱり煮	ツナ・キャベツ・小松菜・にんじん・しょうゆ・酢・砂糖・かつおだし	ツナ【大豆、魚介（きはだまぐろ）】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】
ガンボスープ（トマトスープ）	ウイナーズライス・えび・あさり・玉ねぎ・トマト缶・オクラ・黄ピーマンダイス・チリパウダー・コンソメ・塩・にんにく・しょうゆ	ウイナーズライス【豚、大豆（コンタミ：小麦、乳、卵、えび、鶏、牛、いか、もも、りんご、ゼラチン、ごま）】/えび【えび】/あさり【魚介（あさり）（コンタミ：かに）】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】		

日	曜	献立名	使用食材料名(アレルギー含む)	加工食品等(アレルギー)
23	火	●カレーライス	米・豚肉・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・トマト缶・トマトケチャップ・ソース(中濃)・マーガリン・カレールウ・にんにく・しょうが・生クリーム・油	豚肉【豚】/カレールウ【小麦、大豆、乳、バナナ、豚、鶏、りんご、牛】/マーガリン【乳、大豆】/生クリーム【乳】/油【大豆】
		フルーツヨーグルト	もも缶・みかん缶・パイナップル缶・生クリーム・ヨーグルト・砂糖	もも缶【もも】/みかん缶【みかん】/パイナップル缶【パイナップル】/生クリーム【乳】/ヨーグルト【乳】
24	水	たけのこごはん	米・油揚げ・たけのこ・にんじん・しいたけ・しょうゆ・かつおだし・みりん	油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		鶏肉のハーブ焼き	鶏肉・しょうゆ・しょうが・砂糖・片栗粉・香草ミックス	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/香草ミックス【小麦、乳、大豆、鶏、豚】
		蒸し海鮮餃子	蒸し海鮮餃子	蒸し海鮮餃子【小麦、えび、豚、鶏、卵、乳、大豆、ごま、魚介】
		こまちゃんお花畑ソテー	ふんわり炒り卵・にんじん・もやし・玉ねぎ・小松菜・赤ピーマン・塩・こしょう・コンソメ・油・しょうゆ	ふんわり炒り卵【卵、小麦、大豆、魚介(魚介エキス)】/こしょう【大豆】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		みそ汁	刻みさつま揚げ・じゃが芋・玉ねぎ・にんじん・かつおだし・合わせみそ	刻みさつま揚げ【小麦、大豆、魚介(いとより、えそ、たちうお他)(コンタミ:乳、卵、えび、かに、いか、鶏、豚、ゼラチン)】/合わせみそ【大豆、米】
25	木	ごはん	米	
		◆とんかつ(小学低学年)	豚ヒレカツ・油	豚ヒレカツ【豚、小麦、大豆(コンタミ:えび、かに、卵、乳)】/油【大豆】
		◆とんかつ(小学高学年・中学)	YRやわらかロース豚カツ・油	YRやわらかロース豚カツ【豚、小麦、大豆、乳】/油【大豆】
		春雨ソテー	ハム・春雨・たけのこ・にんじん・きくらげ・玉ねぎ・キャベツ・油・ごま油・しょうゆ・こしょう・中華だし・シャンタン・塩	ハム【豚】/油【大豆】/ごま油【ごま、大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/こしょう【大豆】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/シャンタン【小麦、乳、大豆、牛、ゼラチン、鶏、豚、ごま】
		コーンサラダ	赤ピーマン・枝豆・コーン・アスパラガス・もやし・コーンクリーミードレッシング(レモン・ブルー)	枝豆【大豆】
けんちん汁	油揚げ・大根・小松菜・にんじん・ねぎ・ごぼう・しょうゆ・みりん・かつおだし・塩	油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】		
26	金	●すき焼き風丼	米・豚肉・豆腐・もやし・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・しいたけ・小松菜・しらたき・ごぼう・しょうゆ・砂糖・かつおだし・みりん・片栗粉	豚肉【豚】/豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		チーズサラダ	チーズ・ツナ・キャベツ・ブロッコリー・玉ねぎ・黄ピーマン・にんじん・和風ごましょうゆドレッシング	チーズ【乳】/ツナ【大豆、魚介(きはだまぐろ)】/和風ごましょうゆドレッシング【大豆、小麦、豚、鶏、ゼラチン、ごま】
		(カスタードクレープ)	カスタードクレープ	カスタードクレープ【小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン】
30	火	ごはん	米	
		鶏肉のから揚げ	鶏肉・しょうが・しょうゆ・小麦粉・から揚げ粉・油	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/小麦粉【小麦】/から揚げ粉【小麦、大豆(コンタミ:卵、乳)】/油【大豆】
		小松菜とハムの煮浸し	ハム・キャベツ・小松菜・コーン・しょうゆ・みりん・かつおだし	ハム【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ひじき煮	高野豆腐・ひじき・にんじん・しいたけ・こんにゃく・さやえんどう・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	高野豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	麩・玉ねぎ・しめじ・大根・かつおだし・合わせみそ	麩【小麦】/合わせみそ【大豆、米】

◎小学校1年生特別メニュー《17日(水)～22日(月)》 ※19日から1年生も牛乳がつかます。/23日から上級生と同じ献立です。

17	水	にゅうさんきんいりりょう	いちご味乳酸菌飲料(ジョア)	いちご味乳酸菌飲料(ジョア)【乳、いちご】
		なめしおにぎり	米・菜めしの素	
		◆メンチカツ	メンチカツ・油	メンチカツ【小麦、卵、乳、大豆、鶏、豚、りんご、ゼラチン】/油【大豆】
18	木	ポテトサラダ	ハム・じゃが芋・キャベツ・緑ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・卵を使っていないマヨネーズ・砂糖・塩	ハム【豚】/卵を使っていないマヨネーズ【大豆】
		アップルキャロットジュース	アップルキャロットジュース	アップルキャロットジュース【りんご】
		メロンパン	メロンパン	メロンパン【小麦、卵、乳(原材料の一部に大豆)】
		チキンのトマトソース	鶏肉・玉ねぎ・しょうゆ・トマトケチャップ・トマト缶・コンソメ・砂糖・片栗粉・塩・ソース(中濃)	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		フライドポテト	フライドポテト・塩・油	油【大豆】
コールスローサラダ	ちくわ半月スライス・キャベツ・にんじん・緑ピーマン・スライス・コールスロドレッシング(レモン・パイン)	ちくわ半月スライス【大豆、魚介】/緑ピーマンスライス【(コンタミ:大豆)】		
19	金	19日から牛乳がつかます。		
		さけわかめおにぎり	米・さけわかめごはんの素	さけわかめごはんの素【さけ(コンタミ:えび、かに)】
		にくじゃが	豚肉・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・しらたき・さやいんげん・砂糖・しょうゆ・みりん・かつおだし	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
22	月	ミートグラタン	ミートグラタン(牛乳・ミートソース・マカロニ・小麦粉・植物油・玉ねぎ・マーガリン・コンソメ・生クリーム・ほたてエキス・バター・脱脂粉乳等)	ミートグラタン【乳、小麦、大豆、鶏、豚、魚介(ほたてエキス)】
		やきそば	中華麺(蒸し焼きそば)・鶏肉・チンゲン菜・玉ねぎ・キャベツ・にんじん・もやし・油・ソース(中濃)・ウスターソース・焼きそばソース(粉末)	中華麺(蒸し焼きそば)【小麦、大豆】/鶏肉【鶏】/油【大豆】/焼きそばソース(粉末)【小麦、大豆、豚、りんご】
		てりやきハンバーグ	ハンバーグ・しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉・かつおだし	ハンバーグ【鶏、大豆、小麦、乳、牛(コンタミ:卵)】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ポイルブロッコリー(むしパン)	ブロッコリー・塩 蒸しパン	蒸しパン【小麦、卵、乳、大豆】

- ☆おかしは、紙のカップに入れて盛り付けてあるものもありますが、触れてしまう可能性があります。
- ☆牛乳【乳】は毎日つかます。ただし、開校記念日はコーヒー乳飲料【乳】にかわります。また、牛乳のかわりにジュースになる日があります。
- ☆中濃ソース(別送)【りんご】が付く日の献立名に◆マークを付けました。
- ☆加工品については主な食品とアレルギーを記載しています。
- ☆コンタミ(コンタミネーション)は、同じ工場内の別の製造ラインで作られているものであり、直接食品に混入されているものではありません。
- ☆(小学)は小学校1年生から小学校6年生です。(中学)は中学校1年生から中学校3年生です。
- ☆(小学低学年)は小学校1年生から小学校3年生です。(小学高学年)は小学校4年生から小学校6年生です。
- ☆献立名に( ) カッコがついている食品は個別包装されているものです。
- ☆細かい点でわからないことがありましたらいつでもご連絡ください。八潮市教育委員会 学務課 保健給食係 Tel.048-996-2296(直通)

該当するアレルギー食品がない場合はこちらに○印をする ⇒ 今月はありません

※留意事項がある場合記入

アレルギー除去食品について確認しました。

保護者



学校長 養護教諭 担任

学校 年 組

氏名: \_\_\_\_\_

【保護者】

【学校(担任)】

【学校(養護教諭→学校長)】

食べられないアレルギー食品に○印(赤ペン)をする ⇒ マーカーで該当食品をチェック ⇒ 確認後・押印した献立表のコピーを保護者へ返却