

## 令和7年度アレルギー表示学校給食予定献立表（5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。裏面もごさいます。

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】
1	木	ごはん	米	
		豚肉のすき焼き風煮	豚肉・豆腐・小松菜・しいたけ・白菜・玉ねぎ・にんじん・しらたき・ねぎ・しょうゆ・砂糖・みりん・かつおだし・酒・しょうが	豚肉【豚】/豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		磯辺ささみフライ	磯辺ささみフライ・油	磯辺ささみフライ【鶏、小麦、大豆】/油【大豆】
		みそ汁	油揚げ・じゃが芋・にんじん・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】
2	金	たけのこごはん	米・たけのこ・油揚げ・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】
		ハンバーグのオニオンソース	ハンバーグ（赤ワイン）・玉ねぎ・しょうが・にんにく・しょうゆ・みりん・砂糖・片栗粉	ハンバーグ（赤ワイン）【鶏、大豆、小麦、乳、牛】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ほうれん草の煮浸し	ほうれん草・もやし・にんじん・しょうゆ・かつおだし・みりん	しょうゆ【大豆、小麦】
		干草焼き	干草焼き	干草焼き【卵、大豆（コンタミ：えび、かに、小麦、乳、牛、ごま、さば、豚、鶏、りんご、魚介）】
		（ももゼリー）	ももゼリー	ももゼリー【もも】
		すまし汁	ふ・豆腐・鶏肉・玉ねぎ・かつおだし・塩・しょうゆ・みりん	ふ【小麦】/豆腐【大豆】/鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
7	水	ごはん	米	
		◆あじフライ	あじフライ・油	あじフライ【小麦、大豆、魚介（あじ）】/油【大豆】
		五目野菜炒め	魚肉ソーセージ・キャベツ・小松菜・玉ねぎ・にんじん・塩・こしょう・油・しょうゆ・中華だし	魚肉ソーセージ【小麦、大豆、魚肉（コンタミ：えび、かに）】/こしょう【大豆】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】
		にくシュウマイ（小学）	にくシュウマイ	にくシュウマイ【小麦、卵、大豆、鶏、豚、ゼラチン（コンタミ：えび、かに）】
		肉シュウマイ（中学）	肉シュウマイ	肉シュウマイ【卵、小麦、えび、かに、大豆、鶏、豚、ゼラチン】
みそ汁	玉ねぎ・しいたけ・大根・にんじん・さやいんげん・かつおだし・合わせみそ	合わせみそ【大豆、米】		
8	木	●鶏肉のうま煮丼	米・鶏肉・かまぼこ・厚揚げ・赤ピーマン・たけのこ・白菜・にんじん・玉ねぎ・きくらげ・チンゲン菜・ごま油・しょうゆ・中華だし・鶏がらだし・片栗粉・塩・こしょう・にんにく・しょうが・砂糖・みりん	鶏肉【鶏】/かまぼこ【魚介（たら）】/厚揚げ【大豆】/ごま油【ごま、大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/こしょう【大豆】
		たこナゲットのせ野菜の中華和え	ハム・もやし・さやいんげん・にんじん・ごぼう・中華だし・しょうゆ・ごま油・酢・たこナゲット・油・みりん・砂糖	ハム【豚】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】/酢【小麦】/たこナゲット【小麦、大豆、いか、魚介（たら、たこ）（コンタミ：えび、かに、卵、乳、ごま、さけ、豚）】/油【大豆】
9	金	ごはん	米	
		鶏肉のから揚げ	鶏肉・しょうが・酒・しょうゆ・から揚げ粉・小麦粉・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】
		五目豆	大豆・枝豆・こんにゃく・にんじん・れんこん・しょうゆ・砂糖・みりん・かつおだし	大豆【大豆】/枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ほうれん草のごま和え	ちくわ半月スライス・ほうれん草・コーン・玉ねぎ・ごま・しょうゆ・砂糖・みりん・かつおだし	ちくわ半月スライス【大豆、魚肉】/ごま【ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
沢煮椀	豚肉・にんじん・ごぼう・さやえんどう・大根・かつおだし・しょうゆ・片栗粉・みりん	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】		
12	月	フラワーロールパン	フラワーロールパン	フラワーロールパン【小麦（原材料の一部に大豆含む）（コンタミ：卵、乳、ごま）】
		タンドリーチキン	鶏肉・カレー粉・塩・ヨーグルト・トマトケチャップ・しょうゆ・砂糖	鶏肉【鶏】/ヨーグルト【乳】/しょうゆ【大豆、小麦】
		パンネアラビアータ	パンネ・豚肉・玉ねぎ・エリンギ・トマト缶・トマトケチャップ・オリーブ油・にんにく・トウバンジャン・塩・こしょう・コンソメ・油	パンネ【小麦】/豚肉【豚】/トウバンジャン【大豆】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/油【大豆】
		いんげんのかにかま和え	さやいんげん・キャベツ・赤ピーマン・かに風味かまぼこ・和風ごましょうゆドレッシング	かに風味かまぼこ【小麦、卵、かに、大豆、魚肉（原材料の一部にえび）（コンタミ：乳、いか、鶏、豚、ゼラチン）】/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、魚介（魚介エキス）】
		枝豆ポタージュ	枝豆・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・コーン・しめじ・牛乳・シチュールウ・ポタージュベース・塩・マーガリン・コンソメ・生クリーム	枝豆【大豆】/ベーコン【豚、大豆】/牛乳【乳】/シチュールウ【乳、小麦、鶏、豚、大豆】/ポタージュベース【小麦、乳、豚、大豆】/マーガリン【乳、大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/生クリーム【乳】
13	火	ごはん	米	
		豚肉の甘酢あん	豚肉・玉ねぎ・しょうが・みりん・中華だし・トマトケチャップ・砂糖・しょうゆ・酢・片栗粉・酒・塩	豚肉【豚】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】
		オムレツ	オムレツ	オムレツ【卵、大豆】
		チンゲン菜の塩だれ炒め	チンゲン菜・もやし・赤ピーマン・黄ピーマン・玉ねぎ・たけのこ・塩だれ・塩・しょうゆ・片栗粉・ごま油・中華だし・油・にんにく	塩だれ【小麦、大豆、ゼラチン、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/油【大豆】
		みそ汁	豆腐・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・かつおだし・合わせみそ	豆腐【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
14	水	●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】/マーガリン【乳、大豆】/カレールウ【小麦、大豆、乳、バナナ、豚、鶏、りんご、牛、魚介】/生クリーム【乳】/油【大豆】
		ツナマカロニサラダ	ツナ・マカロニ・キャベツ・にんじん・赤ピーマン・小松菜・シーザーサラダドレッシング・チーズ	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/マカロニ【小麦】/シーザーサラダドレッシング【大豆、乳、卵、小麦、魚介（魚介エキス）】/チーズ【乳】

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】
15	木	ごはん	米	
		鶏そぼろごはんの具	鶏肉・高野豆腐・しいたけ・にんじん・枝豆・つきこんにゃく・かまぼこ・しょうゆ・みりん・酒・砂糖・油・しょうが・かつおだし	鶏肉【鶏】/高野豆腐【大豆】/枝豆【大豆】/かまぼこ【魚介(たら)】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】
		◆白身魚フライ	白身魚フライ・油	白身魚フライ【小麦、大豆、魚介(たら)】/油【大豆】
		春雨サラダ	春雨・ハム・キャベツ・黄ピーマン・さやいんげん・きくらげ・中華ドレッシング	ハム【豚】/中華ドレッシング【小麦、ごま、大豆、豚】
		若竹みそ汁	たけのこ・わかめ・玉ねぎ・かつおだし・合わせみそ	合わせみそ【大豆、米】
16	金	ごはん	米	
		鶏肉のみそ焼き	鶏肉・しょうが・赤みそ・砂糖・しょうゆ・みりん・かつおだし	鶏肉【鶏】/赤みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		小松菜の梅風味和え	小松菜・れんこん・ねり梅・コーン・しょうゆ・かつおだし・みりん	しょうゆ【大豆、小麦】
		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】
みそけんちん汁	油揚げ・かぼちゃ・大根・にんじん・ごぼう・かつおだし・赤みそ・しょうゆ・みりん	油揚げ【大豆】/赤みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】		
19	月	沖縄風そば	中華麺・豚肉・かまぼこ・キャベツ・ねぎ・しいたけ・もずく・中華だし・かつおだし・とんこつラーメンスープ・しょうが・塩・しょうゆ	中華麺【小麦(コンタミ:そば、卵)】/豚肉【豚】/かまぼこ【魚介(たら)】/もずく【(コンタミ:えび、かに)】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/とんこつラーメンスープ【小麦、乳、ごま、大豆、鶏、豚、ゼラチン】/しょうゆ【大豆、小麦】
		豚肉の角煮風野菜添え	豚肉・にんじん・大根・玉ねぎ・れんこん・さやえんどう・こんにゃく・しょうが・酒・しょうゆ・片栗粉・油・砂糖・みりん・かつおだし・こしょう	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/こしょう【大豆】
		にんじんしりしり	にんじん・さやいんげん・蒸し鶏・たけのこ・油・かつお節・砂糖・しょうゆ・かつおだし	蒸し鶏【乳、鶏、大豆】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/かつお節【魚介(かつお)】
20	火	●マーボー豆腐丼	米・豆腐・豚肉・春雨・にんじん・玉ねぎ・赤ピーマン・チンゲン菜・にんにく・しょうが・赤みそ・しょうゆ・砂糖・油・片栗粉・中華だし・テンメンジャン・トウバンジャン・トマトケチャップ・ごま油・シャンタン	豆腐【大豆】/豚肉【豚】/赤みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/テンメンジャン【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/トウバンジャン【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】
		揚げポテのせナムル	じゃが芋・フリッター粉・小麦粉・油・キャベツ・もやし・大根・小松菜・にんじん・ぜんまい・ハム・しょうゆ・ごま油・塩・鶏がらだし・酢・中華だし	フリッター粉【小麦、卵、乳】/小麦粉【小麦】/油【大豆】/ハム【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/酢【小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】
21	水	ごはん	米	
		チキン南蛮	鶏肉・しょうが・しょうゆ・片栗粉・油・酢・砂糖・にんにく・トウバンジャン	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/酢【小麦】/トウバンジャン【大豆】
		春キャベツのソテー	キャベツ・玉ねぎ・黄ピーマン・かまぼこ・たけのこ・にんじん・塩・こしょう・しょうゆ・鶏がらだし・油・かつおだし	かまぼこ【魚介(たら)】/こしょう【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/油【大豆】
		ひじきの煮物	ひじき・油揚げ・大豆・にんじん・さやえんどう・しらたき・しょうゆ・かつおだし・砂糖・みりん	油揚げ【大豆】/大豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
みそ汁	あさり・玉ねぎ・しめじ・かつおだし・合わせみそ	あさり【魚介(あさり)(コンタミ:かに)】/合わせみそ【大豆、米】		
22	木	ごはん	米	
		豚肉のトマト煮	豚肉・玉ねぎ・にんじん・トマト缶・コンソメ・酒・塩・こしょう・にんにく・油・砂糖・トマトケチャップ・しょうゆ	豚肉【豚】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/こしょう【大豆】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ベーコンエッグソテー	ベーコン・ふんわり炒り卵・玉ねぎ・ブロッコリー・赤ピーマン・にんじん・油・塩・こしょう・しょうゆ・コンソメ	ベーコン【豚、大豆】/ふんわり炒り卵【卵、小麦、大豆、魚介(魚介エキス)】/油【大豆】/こしょう【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		ウインナー天	ウインナー・小麦粉・油	ウインナー【牛、大豆、鶏、豚(コンタミ:小麦、卵、乳、えび、いか、もも、りんご、ゼラチン、ごま)】/小麦粉【小麦】/油【大豆】
すまし汁	はんぺん・ねぎ・しいたけ・キャベツ・かつおだし・しょうゆ・塩・みりん	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】		
23	金	ごはん	米	
		◆まぐろメンチカツ	まぐろメンチカツ・油	まぐろメンチカツ【小麦、大豆、魚介(びんながまぐろ、魚介エキス)(コンタミ:えび、卵、乳)】/油【大豆】
		炒り鶏	鶏肉・ごぼう・れんこん・にんじん・こんにゃく・さやえんどう・かつおだし・しょうゆ・みりん・砂糖	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		コールスローサラダ	ハム・キャベツ・にんじん・小松菜・コーン・玉ねぎ・コールスロドレッシング(レモン・リンアップル)	ハム【豚】
みそ汁	豆腐・玉ねぎ・オクラ・にんじん・かつおだし・合わせみそ	豆腐【大豆】/合わせみそ【大豆、米】		
26	月	こどもパンスライス	こどもパンスライス	こどもパンスライス【小麦(原材料の一部に大豆)(コンタミ:卵、乳、ごま)】
		バインミーの具【トマトソース】	豚肉・枝豆・にんじん・玉ねぎ・カレー粉・トマト缶・トマトケチャップ・中華だし・塩・にんにく・しょうゆ	豚肉【豚】/枝豆【大豆】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
		桜えびのカルシウムたっぷり和え	桜えび・キャベツ・小松菜・にんじん・ごま・かつおだし・しょうゆ・みりん	桜えび【えび】/ごま【ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
		はるまき(小学)	パリパリ春巻き・油	パリパリ春巻き【ごま、大豆、小麦、豚、鶏、えび、魚介(カキエキス)】/油【大豆】
		春巻き(中学)	パリット7種の具材の春巻き・油	パリット7種の具材の春巻き【えび、小麦、乳、ごま、大豆、鶏、豚、魚介(カキエキス)】/油【大豆】
		ミエン・カー【鶏肉と春雨のスープ】	鶏肉・春雨・にんじん・玉ねぎ・しいたけ・チンゲン菜・中華だし・塩・しょうゆ・レモン果汁	鶏肉【鶏】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/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】
27	火	ごはん	米	
		◆かぼちゃコロック (小学低学年)	北海道かぼちゃコロック・油	北海道かぼちゃコロック【小麦、大豆】/油【大豆】
		◆かぼちゃコロック (小学高学年・中学)	北海道サクッとかぼちゃコロック・油	北海道サクッとかぼちゃコロック【小麦、卵、乳、大豆】/油【大豆】
		ころころ大根のさっと煮	鶏肉・大根・しめじ・玉ねぎ・緑ピーマン・中華だし・塩・しょうゆ・みりん	鶏肉【鶏】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ポテトのクリーム煮	ウィンナー・スライス・じゃが芋・コーン・玉ねぎ・マッシュルーム・にんじん・シチュールウ・マーガリン・コンソメ・牛乳・塩	ウィンナー・スライス【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）】/シチュールウ【乳、小麦、鶏、豚、大豆】/マーガリン【乳、大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/牛乳【乳】
野菜スープ	玉ねぎ・たけのこ・ねぎ・にんじん・コンソメ・しょうゆ・塩	コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】		
28	水	こまちゃん菜飯	米・小松菜・塩・菜飯の素	
		かしわ天	鶏肉・しょうが・しょうゆ・小麦粉・油	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/小麦粉【小麦】/油【大豆】
		おでん風煮物	なると・大根・刻み昆布・こんにゃく・にんじん・さやいんげん・砂糖・塩・しょうゆ・かつおだし・みりん	なると【魚介（すけそつたら、いとよりだい）（コンタミ：小麦、卵、大豆）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		厚焼きたまご	厚焼きたまご	厚焼きたまご【卵、大豆、小麦】
		みそ汁	油揚げ・もやし・にんじん・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】
29	木	●豚肉のクッパ風丼	米・豚肉・にら・キャベツ・もやし・たけのこ・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・しらたき・きくらげ・キムチの素・油・しょうゆ・こしょう・塩・鶏がらだし・中華だし・ごま油・片栗粉・ごま・シャントアン・にんにく・しょうが	豚肉【豚】/キムチの素【りんご（コンタミ：小麦、大豆）】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/こしょう【大豆】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/ごま油【ごま、大豆】/ごま【ごま】/シャントアン【小麦、乳、大豆、牛、ゼラチン、鶏、豚、ごま】
		じゃが芋のスパイシー煮	じゃが芋・枝豆・玉ねぎ・鶏肉・にんじん・ひよこ豆・塩・こしょう・コンソメ・カレー粉・マーガリン	枝豆【大豆】/鶏肉【鶏】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/マーガリン【乳、大豆】
30	金	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、卵（コンタミ：乳、いか、牛、鶏、もも、りんご、ごま、ゼラチン）】/油【大豆】
		◆とんかつ (小学高学年・中学)	YRやわらかローズ豚カツ・油	YRやわらかローズ豚カツ【豚、小麦、大豆、乳】/油【大豆】
		野菜のオイスター炒め	鶏肉・赤ピーマン・黄ピーマン・キャベツ・玉ねぎ・油・オイスターソース・しょうゆ・こしょう・中華だし・塩	鶏肉【鶏】/油【大豆】/オイスターソース【魚介（カキエキス）】/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】
		切り干し大根のごまだれ和え	ツナ・切り干し大根・にんじん・ほうれん草・焙煎ごまドレッシング・しょうゆ	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/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】
みそ汁	にんじん・玉ねぎ・大根・コーン・かつおだし・合わせみそ	合わせみそ【大豆、米】		

- ☆おかずは、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】は毎日つきます。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。
- ☆濃厚ソース（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 Tel048-996-2296(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

保護者	➔	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">学校長</td> <td style="width: 33%;">養護教諭</td> <td style="width: 33%;">担任</td> </tr> </table>	学校長	養護教諭	担任	学校 年 組  氏名： _____
学校長	養護教諭	担任				

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