

令和7年度アレルギー表示学校給食予定献立表（12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	月	ツイストパン	ツイストパン	ツイストパン【小麦（原材料の一部に大豆）（コンタミ：卵、乳、こま）】
		白身魚フライのピーンストマトソース	白身魚フライ・油・豚肉・大豆・玉ねぎ・緑ピーマン・トマト缶・トマトケチャップ・コンソメ・塩・こしょう・にんにく・ソース（中濃）	白身魚フライ【小麦、大豆、魚介（たら）】/油【大豆】/豚肉【豚】/大豆【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/こしょう【大豆】
		オムレツ	オムレツ	オムレツ【卵、大豆】
		ごぼうサラダ	ハム・ごぼう・にんじん・ほうれん草・コーン・和風ごましょうゆドレッシング・しょうゆ	ハム【豚】/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）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		白菜のスープ	鶏肉・白菜・にんじん・玉ねぎ・コンソメ・塩・しょうゆ	鶏肉【鶏】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
2	火	●ボークストロガノフ	米・豚肉・にんじん・玉ねぎ・じゃが芋・エリンギ・油・トマト缶・トマトケチャップ・ソース（中濃）・マーガリン・ハヤシルウ・生クリーム・デミグラスソース（赤ワイン・白ワイン）・コンソメ	豚肉【豚】/油【大豆】/マーガリン【乳、大豆】/ハヤシルウ【小麦、豚、大豆】/生クリーム【乳】/デミグラスソース（赤ワイン・白ワイン）【乳、小麦、牛、鶏（コンタミ：えび、かに、卵、落花生）】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		マカロニサラダ	マカロニ・魚肉ソーセージ・にんじん・玉ねぎ・小松菜・黄ピーマン・赤ピーマン・塩・こしょう・卵を使っていないマヨネーズ・コーンクリームドレッシング（レモン・ブルー）	マカロニ【小麦】/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】/卵を使っていないマヨネーズ【大豆】
3	水	ごはん	米	
		豚肉の南蛮漬け	豚肉・しょうが・酒・しょうゆ・片栗粉・油・酢・砂糖・トウバンジャン・にんにく・こしょう	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/酢【小麦】/トウバンジャン【大豆】/こしょう【大豆】
		ほうれん草ときのこのソテー	ベーコン・ほうれん草・しめじ・えのきたけ・玉ねぎ・コーン・油・塩・こしょう・しょうゆ・コンソメ	ベーコン【豚】/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】
		キャベツの昆布和え	キャベツ・大根・刻み昆布・にんじん・しょうゆ・みりん・かつおだし	しょうゆ【大豆、小麦】/刻み昆布【（コンタミ：えび、かに）】
		みそ汁	あさり・だけのご・にんじん・玉ねぎ・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】
4	木	ごはん	米	
		照り焼きハンバーグ	ハンバーグ（赤ワイン）・しょうゆ・みりん・砂糖・片栗粉・かつおだし	ハンバーグ（赤ワイン）【鶏、大豆、小麦、乳、牛】/しょうゆ【大豆、小麦】
		れんこんのツナ煮	ツナ・さやいんげん・にんじん・れんこん・砂糖・みりん・しょうゆ・かつおだし	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		和風春雨炒め	ちくわ半月スライス・春雨・にんじん・小松菜・キャベツ・かつおだし・こしょう・しょうゆ・油	ちくわ半月スライス【大豆、魚肉（コンタミ：卵、小麦、えび、かに、乳、いか、大豆、鶏、ゼラチン）】/こしょう【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/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】
5	金	ごはん	米	
		◆どんかつ（小学低学年）	豚ヒレかつ・油	豚ヒレかつ【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】
		◆どんかつ（小学高学年）（中学）	YRやわらかロース豚かつ・油	YRやわらかロース豚かつ【豚、小麦、大豆、乳】/油【大豆】
		白菜と高野豆腐の煮浸し	高野豆腐・白菜・小松菜・しょうゆ・かつおだし・みりん	高野豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		芋煮	豚肉・里芋・にんじん・こんにゃく・大根・ねぎ・しいたけ・しょうゆ・砂糖・みりん・かつおだし	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
8	月	すまし汁	かまぼこ・さやいんげん・玉ねぎ・にんじん・かつおだし・しょうゆ・みりん	かまぼこ【魚介（たら）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		しょうゆラーメン	中華麺・鶏肉・なると・もやし・チンゲン菜・にんじん・ねぎ・コーン・にんにく・しょうが・しょうゆラーメンスープ・しょうゆ・塩・ごま油・鶏がらだし	中華麺【小麦（コンタミ：そば、卵）】/鶏肉【鶏】/なると【魚介（すけそうたら、いとよりだい）（コンタミ：小麦、卵、大豆）】/しょうゆラーメンスープ【小麦、牛、鶏、大豆、豚、ごま】/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】
		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）	パリッと7種の具材春巻き・油	パリッと7種の具材春巻き【えび、小麦、乳、ごま、大豆、鶏、豚、魚介（カキエキス）】/油【大豆】
		チンジャオロース	豚肉・片栗粉・しょうゆ・酒・だけのご・緑ピーマン・赤ピーマン・玉ねぎ・油・オイスターソース・砂糖・しょうが・にんにく・ごま油・鶏がらだし	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/オイスターソース【魚介（カキエキス）】/ごま油【ごま、大豆】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】
9	火	フルーツ杏仁	みかん缶・杏仁豆腐	みかん缶【みかん（コンタミ：もも）】/杏仁豆腐【乳】
		菜飯	米・菜飯の素	
		鶏肉の照り焼き	鶏肉・しょうゆ・砂糖・しょうが・片栗粉・にんにく	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ひじきの炒め煮	ひじき・にんじん・大豆・さやえんどう・油揚げ・かつおだし・しょうゆ・みりん・砂糖	大豆【大豆】/油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		小えびと小松菜の煮浸し	小松菜・小えび・キャベツ・しょうゆ・みりん・かつおだし	小えび【えび】/しょうゆ【大豆、小麦】
9	火	豚汁	豚肉・豆腐・れんこん・にんじん・かつおだし・合わせみそ	豚肉【豚】/豆腐【大豆】/合わせみそ【大豆、米】

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	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】
		ちくさ焼き	ちくさ焼き	ちくさ焼き【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）】
		厚揚げの根菜煮	厚揚げ・鶏肉・こんにゃく・にんじん・れんこん・たけのこ・さやいんげん・しょうゆ・砂糖・みりん・かつおだし	厚揚げ【大豆】/鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		地場産大根のすまし汁	大根・にんじん・ほうれん草・白菜・しょうゆ・かつおだし・みりん	しょうゆ【大豆、小麦】
11	木	●中華丼	米・豚肉・かまぼこ・白菜・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・きくらげ・たけのこ・チンゲン菜・しいたけ・油・ごま油・しょうゆ・中華だし・片栗粉・塩・こしょう・にんにく・しょうが・シャンタン・鶏がらだし	豚肉【豚】/かまぼこ【魚介（たら）】/油【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】/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】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】
		ツナマヨポテトサラダ	じゃが芋・ツナ・枝豆・にんじん・玉ねぎ・卵を使っていないマヨネーズ・塩	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/枝豆【大豆】/卵を使っていないマヨネーズ【大豆】
12	金	ごはん	米	
		鶏肉の甘辛煮	鶏肉・玉ねぎ・赤ピーマン・キャベツ・油・しょうゆ・酒・砂糖・ごま油・トウバンジャン・みりん・しょうが・にんにく・ごま・中華だし・片栗粉	鶏肉【鶏】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】/トウバンジャン【大豆】/ごま【ごま】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】
		えびシュウマイ（小学）	JFDAえび入りシュウマイ	JFDAえび入りシュウマイ【えび、かに、小麦、卵、大豆、鶏、豚、ゼラチン、魚介（コンタミ：乳）】
		海鮮シュウマイ（中学）	海鮮シュウマイ	海鮮シュウマイ【えび、かに、小麦、卵、大豆、鶏、豚、ゼラチン、魚介】
		ほうれん草のおかか和え	にんじん・ほうれん草・しいたけ・もやし・かつお節・かつおだし・しょうゆ・みりん	かつお節【魚介（かつお）】/しょうゆ【大豆、小麦】
15	月	中華スープ	豆腐・にんじん・きくらげ・ごぼう・ねぎ・しょうゆ・中華だし・塩	豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】
		フラワーロール	フラワーロール	フラワーロール【小麦（原材料の一部に大豆）（コンタミ：卵、乳、ごま）】
		チキンハーフ焼き	鶏肉・砂糖・しょうゆ・バジリコシーズニング・片栗粉	鶏肉【鶏肉】/しょうゆ【大豆、小麦】/バジリコシーズニング【小麦、卵、大豆、鶏】
		ペペロンチーノ	スパゲティ・ベーコン・エリンギ・しめじ・赤ピーマン・緑ピーマン・黄ピーマン・玉ねぎ・にんにく・オリーブ油・ペペロンチーノシーズニング・コンソメ・しょうゆ・塩・こしょう	スパゲティ【小麦】/ベーコン【豚】/ペペロンチーノシーズニング【小麦、大豆、卵、鶏】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/こしょう【大豆】
		イタリアンサラダ	チーズ・キャベツ・にんじん・ほうれん草・イタリアンドレッシング	チーズ【乳】
16	火	スープ風【魚介のトマトスープ】	あさり・大豆・玉ねぎ・にんじん・トマト缶・コンソメ・塩・トマトケチャップ・しょうゆ	あさり【魚介（あさり）（コンタミ：かに）】/大豆【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		●和風かみかみあんかけ丼	米・鶏肉・豆腐・白菜・にんじん・れんこん・たけのこ・玉ねぎ・ごぼう・しいたけ・さやいんげん・しょうゆ・砂糖・みりん・かつおだし・片栗粉	鶏肉【鶏】/豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
17	水	春雨サラダ	春雨・ハム・にんじん・チンゲン菜・玉ねぎ・チョレギドレッシング	ハム【豚】/チョレギドレッシング【小麦、ごま】
		ごはん	米	
		◆メンチかつ	メンチかつ・油	メンチかつ【小麦、卵、乳、大豆、鶏、豚、りんご】/油【大豆】
		さつま芋の甘煮	さつま芋・砂糖・みりん・塩	
		こまちゃんのごま和え	かまぼこ・小松菜・にんじん・もやし・ごま・しょうゆ・みりん・かつおだし	かまぼこ【魚介（たら）】/ごま【ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
18	木	みそ汁	油揚げ・大根・えのきたけ・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】
		ごはん	米	
		豚肉のみそ炒め	豚肉・玉ねぎ・みそ・みりん・酒・砂糖・しょうゆ・かつおだし・油・しょうが	豚肉【豚】/みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】
		れんこんのはさみ揚げ	れんこんのはさみ揚げ・油	れんこんのはさみ揚げ【豚、小麦、大豆、卵（コンタミ：乳、えび、かに）】/油【大豆】
		大根の五目煮	大根・鶏肉・さやいんげん・ちくわ半月スライス・にんじん・砂糖・みりん・しょうゆ・かつおだし	鶏肉【鶏】/ちくわ半月スライス【大豆、魚肉（コンタミ：卵、小麦、えび、かに、乳、いか、大豆、鶏、ゼラチン）】/しょうゆ【大豆、小麦】
19	金	すまし汁	麩・ほうれん草・にんじん・里芋・しめじ・塩・しょうゆ・みりん・かつおだし	麩【小麦】/しょうゆ【大豆、小麦】
		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】
		ベーコンとほうれん草のソテー	ベーコン・ほうれん草・玉ねぎ・にんじん・コン・コンソメ・塩・こしょう・マーガリン・油・しょうゆ	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】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		もみの木サラダ	ツナ・フロccoli・キャベツ・黄ピーマン・緑ピーマン・赤ピーマン・シーザーサラダドレッシング	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/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）】
22	月	（クリスマスデザート）いちごのプリン	クリスマスデザートいちごのプリン	クリスマスデザートいちごのプリン【大豆、いちご】
		コンソメスープ	玉ねぎ・にんじん・じゃが芋・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】
22	月	●こまちゃんパンキンカレー	米・豚肉・トマト缶・かぼちゃ・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・小松菜・ソース（中濃）・トマトケチャップ・マーガリン・生クリーム・にんにく・しょうが・油・カレールウ・小松菜パウダー	豚肉【豚】/マーガリン【乳、大豆】/生クリーム【乳】/油【大豆】/カレールウ【小麦、大豆、乳、バナナ、豚、鶏、りんご、やま芋】
		フルーツヨーグルト	パイン缶・もも缶・みかん缶・生クリーム・ヨーグルト・砂糖	パイン缶【パインアップル】/もも缶【もも】/みかん缶【みかん（コンタミ：もも）】/生クリーム【乳】/ヨーグルト【乳】

☆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〇印をする ⇒ 今月はありません

※留意事項がある場合記入

保護者

➡

学校長

養護教諭

担 任

学校 年 組

氏名： _____

【保護者】 食べられないアレルギー食品に〇印（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

【学校（担任）】

【学校（養護教諭→学校長）】