

令和7年度アレルゲン表示学校給食予定献立表（1月分）

○使用食材料名（アレルゲン含む）欄・加工食品等【アレルゲン】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（アレルゲン含む）	加工食品等【アレルゲン】
13	火	●キーマカレー	米・鶏肉・大豆・エリンギ・トマト缶・にんじん・玉ねぎ・じゃが芋・トマトケチャップ・ソース（中濃）・油・カレールウ・にんにく・しょうが・生クリーム・マーガリン	鶏肉【鶏】/大豆【大豆】/油【大豆】/カレールウ【小麦、大豆、乳、バナナ、豚、鶏、りんご、やま芋】/生クリーム【乳】/マーガリン【乳、大豆】
		コーンと小松菜のサラダ	ハム・小松菜・コーン・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・ごまクリーミードレッシング	ハム【豚】/ごまクリーミードレッシング【小麦、卵、ごま、大豆】
14	水	ごはん	米	
		鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉・塩こうじ・しょうゆ・かつおだし・みりん・片栗粉・しょうが	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		いんげんのツナ和え	ツナ・さやいんげん・黄ピーマン・赤ピーマン・キャベツ・中華ドレッシング	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/中華ドレッシング【小麦、ごま、大豆、豚】
		刻み昆布の煮物	油揚げ・刻み昆布・大豆・にんじん・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	油揚げ【大豆】/刻み昆布【（コンタミ：えび、かに）】/大豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	大根・じゃが芋・ほうれん草・かつおだし・合わせみそ	合わせみそ【大豆、米】
15	木	ごはん	米	
		ポークチャップ	豚肉・酒・にんにく・玉ねぎ・コンソメ・トマト缶・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】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		磯辺鶏ささみフライ	磯辺鶏ささみフライ・油	磯辺鶏ささみフライ【鶏、小麦、大豆】/油【大豆】
		ビーフンソテー	ビーフン・ベーコン・キャベツ・もやし・にんじん・緑ピーマン・赤ピーマン・塩・こしょう・しょうゆ・ごま油・油・シャンタン・中華だし	ビーフン【小麦】/ベーコン【豚】/こしょう【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】/油【大豆】/シャンタン【小麦、乳、大豆、牛、ゼラチン、鶏、豚、ごま】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】
		みそ汁	豆腐・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・合わせみそ・かつおだし	豆腐【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
16	金	ごはん	米	
		◆コロッケ（小学低学年）	野菜コロッケ・油	野菜コロッケ【小麦、大豆（コンタミ：乳、かに、えび、いか、ごま、牛、鶏、やま芋）】/油【大豆】
		◆コロッケ（小学高学年）（中学）	北海道サクット男爵コロッケ（野菜）・油	北海道サクット男爵コロッケ（野菜）【小麦、乳、大豆、卵】/油【大豆】
		八宝菜	豚肉・白菜・チンゲン菜・たけのこ・枝豆・にんじん・玉ねぎ・しいたけ・油・しょうゆ・片栗粉・塩・こしょう・にんにく・しょうが・鶏がらだし・シャンタン	豚肉【豚】/枝豆【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】/シャンタン【小麦、乳、大豆、牛、ゼラチン、鶏、豚、ごま】
		中華風たまご炒め	ふんわり炒り卵・にんじん・れんこん・にら・玉ねぎ・しょうゆ・砂糖・酢・ごま油・みりん・かつおだし・油	ふんわり炒り卵【卵、小麦、大豆、魚介（魚介エキス）】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】/ごま油【ごま、大豆】/油【大豆】
19	月	かみかみ中華スープ	なると・きくらげ・しめじ・にんじん・大根・ごぼう・中華だし・塩・しょうゆ・片栗粉	なると【魚介（すけそしたら、いとよりだい）（コンタミ：小麦、卵、大豆】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ライスボールパン	ライスボールパン	ライスボールパン【小麦（原材料の一部に大豆）（コンタミ：卵、乳、ごま）】
		白身魚フライのニース風	白身魚フライ・油・玉ねぎ・トマト缶・トマトケチャップ・コンソメ・しょうゆ・砂糖・バジル・ソース（中濃）	白身魚フライ【小麦、大豆、魚介（たら）】/油【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ナポリタン	スパゲティ・ハム・玉ねぎ・緑ピーマン・黄ピーマン・赤ピーマン・油・オリーブ油・トマトケチャップ・トマト缶・コンソメ・にんにく・こしょう・塩	スパゲティ【小麦】/ハム【豚】/油【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/こしょう【大豆】
		マセドアンサラダ	大豆・さつまいも・にんじん・玉ねぎ・大根・コンソメ・フレンチドレッシング	大豆【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/フレンチドレッシング【卵、大豆】
20	火	オニオンスープ	玉ねぎ・にんじん・さやいんげん・白菜・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	
		タンドリーチキン	鶏肉・カレー粉・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】
		魚肉ソーセージと野菜ソテー	魚肉ソーセージ・キャベツ・玉ねぎ・緑ピーマン・にんじん・塩・こしょう・しょうゆ・コンソメ・油	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】/しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/油【大豆】
		いちごチホットケーキ	いちごチホットケーキ	いちごチホットケーキ【小麦、卵、乳、大豆、いちご】
21	水	豆腐のみそ汁	豆腐・にんじん・ねぎ・しいたけ・合わせみそ・かつおだし	豆腐【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
		ごはん	米	
		いわしのかば焼き	いわし立田・油・しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉	いわし立田【小麦、大豆、魚介（いわし）】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		筑前煮	鶏肉・里芋・たけのこ・にんじん・こんにゃく・しいたけ・さやいんげん・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		つくねの甘辛	くわい入りつくね・しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉・かつおだし	くわい入りつくね【鶏、小麦、乳、大豆（コンタミ：卵、えび、かに）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		豚汁	大根・にんじん・玉ねぎ・豚肉・小松菜・かつおだし・合わせみそ	豚肉【豚】/合わせみそ【大豆、米】

日	曜	献立名	使用食材料名(アレルゲン含む)	加工食品等【アレルゲン】
22	木	ごはん みそかつ (小学低学年)	米 豚ヒレかつ・油・みそ・砂糖・みりん・かつおだし	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】/みそ【大豆】
		みそかつ (小学高学年)(中学)	YRやわらかロース豚かつ・油・みそ・砂糖・みりん・かつおだし	YRやわらかロース豚かつ【豚、小麦、大豆、乳】/油【大豆】/みそ【大豆】
		にくシユウマイ (小学)	JFDAシユウマイ	JFDAシユウマイ【小麦、卵、大豆、鶏、豚、ゼラチン(コンタミ:えび、かに)】
		肉シユウマイ (中学)	IFAジャンボ肉シユウマイ	IFAジャンボ肉シユウマイ【卵、小麦、えび、かに、大豆、鶏、豚、ゼラチン】
		ほうれん草のごま和え	にんじん・キャベツ・ほうれん草・ごま・砂糖・しょうゆ・みりん・かつおだし	ごま【ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
		すまし汁	はんぺん・ねぎ・しいたけ・にんじん・大根・かつおだし・しょうゆ・塩・みりん	はんぺん【小麦、卵、大豆、魚介(すけそしたら、いとよりだい他)(コンタミ:えび、かに、乳、いか、鶏、豚、さけ、さば、りんご、ゼラチン、やまと芋、ごま)】/しょうゆ【大豆、小麦】
23	金	●マーぼー豆腐丼	米・豆腐・豚肉・にんじん・ねぎ・玉ねぎ・チングン菜・赤ピーマン・にんにく・しょうが・みそ・しょうゆ・砂糖・ごま油・片栗粉・中華だし・テンメンジャン・シャンタン・トウバンジャン・トマトケチャップ・油	豆腐【大豆】/豚肉【豚】/みそ【大豆】/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】/テンメンジャン【小麦、大豆、ごま】/シャンタン【小麦、乳、大豆、牛、ゼラチン、鶏、豚、ごま】/トウバンジャン【大豆】/油【大豆】
		八潮市産大根のツナ煮	ツナ・大根・にんじん・キャベツ・玉ねぎ・小松菜・しょうゆ・みりん・かつおだし・酢・砂糖	ツナ【大豆、魚介(かつお)】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】
26	月	昆布と野菜の肉汁うどん	うどん・豚肉・しめじ・ねぎ・大根・小松菜・にんじん・玉ねぎ・刻み昆布・しいたけ・しょうゆ・みりん・かつおだし・塩・砂糖	うどん【小麦(コンタミ:そば、卵)】/豚肉【豚】/刻み昆布【(コンタミ:えび、かに)】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ちくわの磯辺揚げ	ちくわ・青のり・小麦粉・油	ちくわ【小麦、大豆、魚介(コンタミ:えび、かに、卵、乳)】/小麦粉【小麦】/油【大豆】
		五目きんぴら	鶏肉・ごぼう・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・しょうゆ・みりん・ごま油	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】
		キャベツのお浸し	キャベツ・油揚げ・にんじん・玉ねぎ・しょうゆ・みりん・かつおだし	油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
27	火	ごはん ハンバーグデミグラスソース	米 ハンバーグ(赤ワイン)・コンソメ・トマトケチャップ・ソース(中濃)・デミグラスソース(赤ワイン・白ワイン)・砂糖	ハンバーグ(赤ワイン)【鶏、大豆、小麦、乳、牛】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/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)】
		オムレツ	オムレツ	オムレツ【卵、大豆】
		ひじきサラダ	ひじき・キャベツ・にんじん・コーン・和風ごま	和風ごましようゆドレッシング【大豆、小麦、豚、鶏、ゼラチン、ごま、魚介(魚介エキス)】
		こまちゃんポタージュ	玉ねぎ・じゃが芋・マーガリン・牛乳・生クリーム・シチュールウ・ポタージュベース・塩・コンソメ	ペーコン【豚】/マーガリン【乳、大豆】/牛乳【乳】/生クリーム【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】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
28	水	ごはん 酢豚	米 豚肉・しょうゆ・しょうが・砂糖・片栗粉・油・玉ねぎ・たけのこ・緑ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン・にんじん・しいたけ・トマトケチャップ・砂糖・酢・ににく・ごま油・酒・塩・こしょう	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/酢【小麦】/ごま油【ごま、大豆】/こしょう【大豆】
		えび海鮮餃子	えび海鮮餃子	えび海鮮餃子【小麦、えび、豚、鶏、卵、乳、大豆、ごま、魚介】
		地場産野菜のみそ汁	豆腐・ねぎ・もやし・にんじん・小松菜・合わせみそ・かつおだし	豆腐【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
		●きつね丼 れんこんサラダ	米・油揚げ・豆腐・鶏肉・小松菜・しいたけ・ねぎ・玉ねぎ・にんじん・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし・片栗粉・塩 れんこん・しょうゆ・ペーコン・キャベツ・にんじん・大根・緑ピーマン・赤ピーマン・コーン・コーンクリーミードレッシング(レモン・ブルーイン)	油揚げ【大豆】/豆腐【大豆】/鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】 しょうゆ【大豆、小麦】/ペーコン【豚】
30	金	ごはん 鶏天	米 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】
		じゃが芋のそぼろ煮	じゃが芋・豚肉・玉ねぎ・にんじん・さやえんどう・しょうゆ・砂糖・みりん・かつおだし・片栗粉	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		キャベツと大根の煮浸し	かまぼこ・刻み昆布・キャベツ・にんじん・大根・みりん・しょうゆ・かつおだし	かまぼこ【魚介(たら)】/刻み昆布【(コンタミ:えび、かに)】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	えのきだけ・にんじん・たけのこ・玉ねぎ・ほうれん草・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のもあります、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ゲンを記載しています。

☆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】
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