

令和7年度アレルギー表示学校給食予定献立表（3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】
2	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、ごま）】
		鶏肉のハニーマスタード焼き	鶏肉・しょうゆ・砂糖・にんにく・しょうが・はちみつ・マスタード・片栗粉	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/マスタード【りんご、大豆、小麦、豚】
		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・油・オリーブ油・トマトケチャップ・トマト缶・塩・こしょう・コンソメ・にんにく	スパゲティ【小麦】/ハム【豚】/油【大豆】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		シーザーサラダ	チーズ・キャベツ・にんじん・コーン・シーザーサラダドレッシング	チーズ【乳】/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）】
		オニオンスープ	ほうれん草・にんじん・しめじ・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】
3	火	ごはん	米	
		えびフライ	えびフライ・油	えびフライ【えび、小麦（コンタミ：乳、卵、大豆）】/油【大豆】
		ハンバーグトマトソース	ハンバーグ（赤ワイン）・玉ねぎ・砂糖・コンソメ・トマト缶・トマトケチャップ・ソース（中濃）・しょうゆ	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】/しょうゆ【大豆、小麦】
		にんじんとブロッコリーのしりしり	にんじん・ふんわり炒り卵・豆腐・玉ねぎ・ブロッコリー・かつお節・油・砂糖・しょうゆ・みりん・かつおだし	ふんわり炒り卵【卵、小麦、大豆、魚介（魚介エキス）】/豆腐【大豆】/かつお節【魚介（かつお）】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		すまし汁	はんぺん・大根・にんじん・白菜・わかめ・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】
4	水	コーヒー乳飲料	コーヒー乳飲料	コーヒー乳飲料【乳】
		ごはん	米	
		こまちゃんのから揚げ	鶏肉・しょうが・しょうゆ・小麦粉・から揚げ粉・小松菜パウダー・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】
		肉じゃが	豚肉・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・しらたき・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】
		こまちゃんのお浸し	小松菜・ちくわ半月スライス・にんじん・もやし・しょうゆ・かつおだし・みりん	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】
		豚汁	大根・にんじん・玉ねぎ・豚肉・かつおだし・合わせみそ	豚肉【豚】/合わせみそ【大豆、米】
5	木	●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、やま芋】/生クリーム【乳】/油【大豆】
		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】
6	金	ごはん	米	
		豚肉のしょうが炒め	豚肉・玉ねぎ・しょうゆ・酒・しょうが・砂糖・みりん・かつおだし	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		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】
		白菜とほうれん草の煮浸し	大根・かまぼこ・白菜・ほうれん草・にんじん・みりん・しょうゆ・かつおだし・砂糖	かまぼこ【魚介（たら）】/しょうゆ【大豆、小麦】
9	月	肉みそうどん	うどん・豚肉・大根・玉ねぎ・ねぎ・にんじん・みそ・かつおだし・しょうが・塩・しょうゆ・みりん・砂糖	うどん【小麦（コンタミ：そば、卵）】/豚肉【豚】/みそ【大豆】/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】
		野菜のごま和え	キャベツ・小松菜・にんじん・ごま・しょうゆ・みりん・かつおだし・砂糖	ごま【ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
		刻み昆布の煮物	刻み昆布・油揚げ・さやえんどう・みりん・砂糖・かつおだし・しょうゆ	刻み昆布【（コンタミ：えび、かに）】/油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
10	火	ごはん	米	
		鶏肉のチリソース	鶏肉・しょうゆ・みりん・酒・トウバンジャン・トマトケチャップ・砂糖・中華だし・片栗粉・しょうが・油	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/トウバンジャン【大豆】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/油【大豆】
		ビーフンソテー	ビーフン・豚肉・赤ピーマン・緑ピーマン・黄ピーマン・玉ねぎ・油・塩・こしょう・しょうゆ・中華だし・シャンタン	ビーフン【小麦】/豚肉【豚】/油【大豆】/こしょう【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/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】
		ポテトサラダ	ハム・じゃが芋・にんじん・ブロッコリー・玉ねぎ・コーンクリーミードレッシング（レモン・ブルーン）・卵を使っていないマヨネーズ・塩	ハム【豚】/卵を使っていないマヨネーズ【大豆】
11	水	豆腐のスープ	豆腐・にんじん・玉ねぎ・わかめ・しょうゆ・塩・中華だし	豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】
		ごはん	米	
		豚立田とれんこんとじゃが芋の甘辛煮	豚肉・しょうが・酒・しょうゆ・片栗粉・油・砂糖・にんにく・ごぼう・れんこん・こんにゃく・さやいんげん・じゃが芋・にんじん・かつおだし・みりん・ごま油・こしょう	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/ごま油【ごま、大豆】/こしょう【大豆】
		魚肉ソーセージの野菜炒め	魚肉ソーセージ・キャベツ・エリンギ・赤ピーマン・チンゲン菜・にんにく・コンソメ・塩・こしょう・油・しょうゆ	魚肉ソーセージ【小麦、大豆、魚肉（コンタミ：えび、かに）】/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】
11	水	みそ汁	玉ねぎ・にんじん・しいたけ・大根・合わせみそ・かつおだし	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】
12	木	●マーボー豆腐丼	米・豆腐・豚肉・にんじん・ねぎ・玉ねぎ・チンゲン菜・しいたけ・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】
		春雨サラダ	春雨・ツナ・きくらげ・もやし・玉ねぎ・にんじん・コーン・枝豆・中華ドレッシング	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/枝豆【大豆】/中華ドレッシング【小麦、ごま、大豆、豚】
13	金	13日は小学校のみ給食があります。		
		ごはん	米	
		◆チキンかつ	チキンかつ・油	チキンかつ【小麦、卵、乳、大豆、鶏、豚】/油【大豆】
		あつやきたまご	厚焼きたまご	厚焼きたまご【卵、大豆、小麦】
		こんさいのにももの	大根・たけのこ・さやえんどう・しいたけ・にんじん・れんこん・ひじき・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	しょうゆ【大豆、小麦】
16	月	みそ汁	油揚げ・キャベツ・じゃが芋・かつおだし・合わせみそ	油揚げ【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
		食パン	食パン	食パン【小麦（原材料の一部に大豆）（コンタミ：卵、乳、ごま）】
		豆腐ハンバーグ 玉ねぎソース	豆腐ハンバーグ・玉ねぎ・しょうゆ・みりん・砂糖・片栗粉・にんにく・しょうが	豆腐ハンバーグ【大豆、鶏、豚（コンタミ：小麦、卵、乳）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		野菜ソテー	ウインナースライス・ほうれん草・玉ねぎ・キャベツ・にんじん・コンソメ・しょうゆ・塩・こしょう・油	ウインナースライス【豚、大豆（コンタミ：小麦、乳、卵、えび、鶏、牛、いか、ごま）】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/こしょう【大豆】/油【大豆】
		りんご缶	りんご缶	りんご缶【りんご】
17	火	こまちゃんポタージュ	鶏肉・にんじん・玉ねぎ・コーン・小松菜パウダー・マーガリン・牛乳・シチュールウ・ポタージュベース・塩・コンソメ・生クリーム	鶏肉【鶏】/マーガリン【乳、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】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/生クリーム【乳】
		ごはん	米	
		◆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】
		そばろごはんの具	豚肉・玉ねぎ・にんじん・高野豆腐・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	豚肉【豚】/高野豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		キャベツのツナ煮	ツナ・キャベツ・小松菜・赤ピーマン・しょうゆ・かつおだし・みりん	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/しょうゆ【大豆、小麦】
18	水	みそ汁	大根・玉ねぎ・にんじん・ねぎ・さつま芋・合わせみそ・かつおだし	合わせみそ【大豆、米】
		●鶏あんかけ丼	米・鶏肉・豆腐・しめじ・白菜・にんじん・しいたけ・小松菜・玉ねぎ・ごぼう・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】
		マカロニサラダ	マカロニ・コーン・緑ピーマン・玉ねぎ・かに風味かまぼこ・塩・砂糖・ごまクリーミードレッシング・卵を使っていないマヨネーズ	マカロニ【小麦】/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含む）（コンタミ：乳、いか、鶏、豚、ゼラチン）】/ごまクリーミードレッシング【小麦、卵、ごま、大豆】/卵を使っていないマヨネーズ【大豆】
		19日は中学校のみ給食があります。		
		ごはん	米	
19	木	◆チキンかつ	チキンかつ・油	チキンかつ【小麦、卵、乳、大豆、鶏、豚】/油【大豆】
		厚焼きたまご	厚焼きたまご	厚焼きたまご【卵、大豆、小麦】
		根菜の煮物	大根・たけのこ・さやえんどう・しいたけ・にんじん・れんこん・ひじき・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	油揚げ・キャベツ・じゃが芋・かつおだし・合わせみそ	油揚げ【大豆】/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

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○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）】