

令和8年度アレルギー表示学校給食予定献立表（7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	水	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】
		五目煮	にんじん・たけのこ・しいたけ・れんこん・こんにゃく・さやいんげん・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	しょうゆ【大豆、小麦】
		小松菜とかまぼこの和え物	にんじん・小松菜・玉ねぎ・かまぼこ・しょうゆ・かつおだし・みりん	かまぼこ【魚介（たら）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	じゃが芋・油揚げ・玉ねぎ・合わせみそ・かつおだし	油揚げ【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
2	木	ごはん	米	
		豚肉のスタミナ焼き	豚肉・玉ねぎ・にんにく・しょうが・焼肉のたれ・酒・かつおだし・砂糖・みりん・しょうゆ	豚肉【豚】/焼肉のたれ【小麦、大豆、りんご、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
		枝豆洋風煮	枝豆・コーン・キャベツ・にんじん・しょうゆ・コンソメ・塩	枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		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】
		みそ汁	豆腐・しめじ・玉ねぎ・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】
3	金	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】
		チンジャオロース	豚肉・片栗粉・しょうゆ・酒・たけのこ・チンゲン菜・緑ピーマン・赤ピーマン・玉ねぎ・油・オイスターソース・砂糖・中華だし・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）】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/ごま油【ごま、大豆】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】
		にくシュウマイ(小学)	徳用シュウマイ	徳用シュウマイ【豚、大豆、鶏、小麦、乳、魚介（たら）（コンタミ：卵、えび、かに）】
		肉シュウマイ(中学)	IFAジャンボ肉シュウマイ	IFAジャンボ肉シュウマイ【卵、小麦、えび、かに、大豆、鶏、豚、ゼラチン】
		わかめスープ	わかめ・にんじん・大根・玉ねぎ・中華だし・塩・しょうゆ	中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/しょうゆ【大豆、小麦】
6	月	チゲ風うどん	うどん・豚肉・豆腐・にんじん・キャベツ・しめじ・玉ねぎ・きくらげ・にら・かつおだし・中華だし・塩・しょうゆ・キムチの素・ごま油	うどん【小麦（コンタミ：そば、卵）】/豚肉【豚】/豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/キムチの素【りんご（コンタミ：小麦、大豆）】/ごま油【ごま、大豆】
		こまちゃん鶏天	鶏肉・しょうゆ・小麦粉・小松菜パウダー・油	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/小麦粉【小麦】/油【大豆】
		五色ナムル	切り干し大根・にんじん・ツナ・ほうれん草・コーン・にんにく・ごま油・しょうゆ・酢・砂糖・中華だし	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/ごま油【ごま、大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】
		もも缶	もも缶	もも缶【もも】
7	火	ごはん	米	
		鶏肉のみそ焼き	鶏肉・みそ・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	鶏肉【鶏】/みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		お星さまコロッケ	お星さまコロッケ・油	お星さまコロッケ【小麦、大豆（コンタミ：卵、乳、えび、かに、いか、牛、ごま、ゼラチン、鶏、豚、りんご）】/油【大豆】
		こまちゃんの天の川ソテー	春雨・ハム・玉ねぎ・黄ピーマン・にんじん・小松菜・油・しょうゆ・中華だし・塩	ハム【豚】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】
		すまし汁	大根・にんじん・しいたけ・オクラ・ふ・かつおだし・しょうゆ・みりん・塩	ふ【小麦】/しょうゆ【大豆、小麦】
		セタゼリー	セタゼリー<ナタデココ入りぶどうゼリー>	セタゼリー<ナタデココ入りぶどうゼリー>【ぶどう】
8	水	●夏の豚丼	米・豚肉・ズッキーニ・揚げなす・コーン・しいたけ・ほうれん草・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉・かつおだし	豚肉【豚】/揚げなす【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		カレー風ジャーマンポテト	じゃが芋・枝豆・玉ねぎ・ウインナースライス・赤ピーマン・にんじん・塩・こしょう・コンソメ・カレー粉・マーガリン	枝豆【大豆】/ウインナースライス【豚、大豆（コンタミ：小麦、卵、乳、えび、鶏、牛、いか、ごま）】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/マーガリン【乳、大豆】
9	木	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】
		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】
		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	キャベツ・えのきだけ・油揚げ・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】
10	金	ごはん	米	
		ハンバーグトマトソース	ハンバーグ(赤ワイン)・玉ねぎ・トマト缶・トマトケチャップ・コンソメ・砂糖・しょうゆ・ソース（中濃）	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】
		野菜ソテー	キャベツ・チンゲン菜・にんじん・魚肉ソーセージ・塩・こしょう・しょうゆ・中華だし・油	魚肉ソーセージ【小麦、大豆、魚介（コンタミ：えび、かに）】/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】/油【大豆】
		メープル味プチホットケーキ	メープル味プチホットケーキ	メープル味プチホットケーキ【小麦、大豆、卵、乳】
		コンソメスープ	にんじん・大根・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】

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	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を含む）（コンタミ：卵、乳、ごま）】
		えびかつ	えびかつ・油	えびかつ【小麦、えび、大豆、魚介（すけそうたら）（コンタミ：卵、乳、いか、ごま、さば）】/油【大豆】
		ナポリタン スパゲティ	スパゲティ・ベーコン・玉ねぎ・緑ピーマン・油・オリーブオイル・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】/ベーコン【豚】/油【大豆】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		根菜の中華煮	ごぼう・れんこん・にんじん・コーン・中華だし・しょうゆ・みりん・塩・ごま油	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】
		ほうれん草のスープ	しめじ・にんじん・玉ねぎ・ほうれん草・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】
14	火	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】
		大根と豚肉の煮物	豚肉・大根・にんじん・たけのこ・しいたけ・さやいんげん・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ゴーヤ チャンプルー風	魚肉ソーセージ・ゴーヤ・玉ねぎ・キャベツ・にんじん・きくらげ・赤ピーマン・かつおだし・油・しょうゆ・オイスターソース・塩・こしょう・ごま油	魚肉ソーセージ【小麦、大豆、魚介（コンタミ：えび、かに）】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/オイスターソース【魚介（カキエキス）】/こしょう【大豆】/ごま油【ごま、大豆】
		さつま汁	刻みさつま揚げ・ねぎ・じゃが芋・こんにゃく・合わせみそ・かつおだし	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】
15	水	●夏野菜カレー	米・豚肉・じゃが芋・にんじん・玉ねぎ・ズッキーニ・かぼちゃ・コーン・枝豆・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】/枝豆【大豆】/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】
		鶏肉と野菜の さっぱり煮	鶏肉・小松菜・キャベツ・大根・にんじん・ひじき・しょうゆ・みりん・かつおだし・酢・砂糖	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】

- ☆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 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】 【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