

令和8年度アレルギー表示学校給食予定献立表（9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。裏面もございます。

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	水	●ポークカレー	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】
		ひじき入り彩り野菜	鶏肉・ひじき・キャベツ・たけのこ・さやいんげん・赤ピーマン・黄ピーマン・大根・しょうゆ・砂糖・かつおだし・みりん	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
3	木	乳酸菌飲料	マスカット味乳酸菌飲料	マスカット味乳酸菌飲料【乳、マスカット】
		ごはん	米	
		タンドリーチキン	鶏肉・しょうゆ・カレー粉・ヨーグルト・トマトケチャップ・砂糖	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/ヨーグルト【乳】
		さんかく春巻き	さんかく春巻き・油	さんかく春巻き【小麦、ごま、大豆、鶏、魚介（カキエキス）（コンタミ：豚、卵、乳、いか、えび、牛、かに、ゼラチン）】/油【大豆】
		じゃが芋のポリヤル風【野菜ソテー】	じゃが芋・玉ねぎ・キャベツ・コーン・枝豆・にんじん・コンソメ・しょうゆ・にんにく・塩・油・マスタード・マーガリン	枝豆【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/マスタード【りんご、大豆、小麦、豚】/マーガリン【乳、大豆】
		トマトスープ	トマト缶・ベーコン・玉ねぎ・にんじん・大根・コンソメ・塩・しょうゆ	ベーコン【豚】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
4	金	ごはん	米	
		◆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】
		炒り鶏	鶏肉・大根・たけのこ・にんじん・こんにゃく・さやいんげん・しょうゆ・みりん・砂糖・油・かつおだし	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】
		昆布と野菜のお浸し	キャベツ・刻み昆布・にんじん・小松菜・しょうゆ・かつおだし・みりん	刻み昆布【（コンタミ：えび、かに）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	豆腐・玉ねぎ・ねぎ・油揚げ・かつおだし・合わせみそ	豆腐【大豆】/油揚げ【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
7	月	セサミバーンズ	セサミバーンズ	セサミバーンズ【小麦、ごま（原材料の一部に大豆）（コンタミ：卵、乳）】
		ハンバーグケチャップソース	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）・しょうゆ・玉ねぎ・トマト缶・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】/しょうゆ【大豆、小麦】
		野菜のコンソメ煮	キャベツ・にんじん・玉ねぎ・魚肉ソーセージ・枝豆・コーン・コンソメ・塩・こしょう・しょうゆ	魚肉ソーセージ【小麦、大豆、魚介（コンタミ：えび、かに）】/枝豆【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/こしょう【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		フライドポテト	フライドポテト・塩・油	フライドポテト【大豆】/油【大豆】
		こまちゃんポタージュ	小松菜パウダー・にんじん・玉ねぎ・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	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】
8	火	わかめごはん	米・わかめご飯の素	わかめご飯の素【（コンタミ：えび、かに）】
		白身魚の天ぷら	たら・しょうゆ・小麦粉・油	たら【魚介（すけそうたら）】/しょうゆ【大豆、小麦】/小麦粉【小麦】/油【大豆】
		つくねの甘辛（小学）	つくね・しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉・かつおだし	つくね【小麦、乳、大豆、鶏、豚（コンタミ：卵）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		つくねの甘辛（中学）	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】
		白菜の煮浸し	白菜・ほうれん草・かまぼこ・油揚げ・にんじん・みりん・しょうゆ・かつおだし	かまぼこ【魚介（たら）】/油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	玉ねぎ・揚げなす・にんじん・しめじ・かつおだし・合わせみそ	揚げなす【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
9	水	ごはん	米	
		鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉・塩こうじ・塩・しょうゆ・かつおだし・みりん・片栗粉・砂糖	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		厚揚げと野菜のみそ煮	厚揚げ・玉ねぎ・れんこん・しいたけ・にんじん・さやいんげん・みそ・砂糖・みりん・かつおだし・しょうゆ	厚揚げ【大豆】/みそ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		小松菜とさつま揚げの和えもの	小松菜・キャベツ・刻みさつま揚げ・しょうゆ・かつおだし・みりん	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）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		すまし汁	えのきたけ・大根・にんじん・たけのこ・ねぎ・かつおだし・しょうゆ・塩・みりん	しょうゆ【大豆、小麦】
10	木	●スタミナ丼	米・豚肉・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・にら・きくらげ・赤ピーマン・黄ピーマン・にんにく・しょうが・焼肉のたれ・片栗粉・塩・油・みりん・酒・しょうゆ・かつおだし・砂糖	豚肉【豚】/焼肉のたれ【小麦、大豆、りんご、ごま】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		春雨中華和え	春雨・にんじん・玉ねぎ・チンゲン菜・ハム・砂糖・酢・しょうゆ・ごま油・中華だし	ハム【豚】/酢【小麦】/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】
11	金	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】
		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】
		きのこ野菜の和風煮	キャベツ・しめじ・しいたけ・小松菜・コーン・みりん・しょうゆ・かつおだし	しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	玉ねぎ・にんじん・わかめ・かつおだし・合わせみそ	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】
14	月	塩ラーメン	中華麺・豚肉・キャベツ・コーン・にんじん・玉ねぎ・なると・ねぎ・にんにく・しょうが・しょうゆ・塩・ごま油・鶏がらだし・タンメンスープ	中華麺【小麦（コンタミ：そば、卵）】/豚肉【豚】/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）/ごま油【ごま、大豆】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】しょうゆ【大豆、小麦】/タンメンスープ【ごま、大豆、鶏、豚】
		◆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)	コロッケ（野菜）・油	コロッケ（野菜）【小麦、大豆、乳】/油【大豆】
		◆コロッケ (中学)	北海道サクッと男爵コロッケ（野菜）・油	北海道サクッと男爵コロッケ（野菜）【小麦、乳、大豆、卵】/油【大豆】
		中華炒め	鶏肉・にんじん・玉ねぎ・小松菜・たけのこ・油・しょうゆ・塩・こしょう・にんにく・しょうが・中華だし	鶏肉【鶏】/油【大豆】/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】
15	火	チョコレート プチホットケーキ	チョコレートプチホットケーキ	チョコレートプチホットケーキ【小麦、大豆、卵、乳】
		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】/油【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		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】
16	水	ひじきのツナ和え	ほうれん草・キャベツ・ツナ・ひじき・にんじん・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】
		みそ汁	大根・えのきたけ・にんじん・油揚げ・かつおだし・合わせみそ	油揚げ【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
		●中華丼	米・豚肉・たけのこ・白菜・にんじん・玉ねぎ・しめじ・チンゲン菜・きくらげ・油・ごま油・しょうゆ・鶏がらだし・片栗粉・塩・にんにく・しょうが・シャンタン	豚肉【豚】/油【大豆】/ごま油【ごま、大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/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】
		かみかみきんぴら	れんこん・ちくわ半月スライス・にんじん・コーン・枝豆・こんにゃく・ごぼう・かつおだし・しょうゆ・みりん・ごま油・油・砂糖	ちくわ半月スライス【大豆、魚介（すけそうたら、いとよりだい、たちうお）（コンタミ：卵、小麦、えび、かに、乳、いか、大豆、鶏、ゼラチン）】/枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】/油【大豆】
17	木	ごはん	米	
		鶏肉のピザ焼き	鶏肉・しょうゆ・砂糖・ピザソース・トマトケチャップ	鶏肉【鶏】/ピザソース【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ジャーマンポテト	じゃが芋・玉ねぎ・ウインナースライス・にんじん・マーガリン・塩・こしょう・コンソメ・しょうゆ	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）】/マーガリン【乳、大豆】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		ブロッコリーの スパイシー煮	ブロッコリー・キャベツ・赤ピーマン・しょうゆ・しょうが・にんにく・カレー粉・塩・コンソメ	しょうゆ【大豆、小麦】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		コンソメスープ	ほうれん草・しめじ・にんじん・玉ねぎ・しいたけ・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】
18	金	ごはん	米	
		豚肉のしょうが焼き	豚肉・玉ねぎ・しょうゆ・酒・しょうが・砂糖・みりん・かつおだし・油	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】
		野菜ソテー	魚肉ソーセージ・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・小松菜・塩・こしょう・油・しょうゆ・コンソメ	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】/油【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		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	かぼちゃ・玉ねぎ・にんじん・ごぼう・しいたけ・かつおだし・合わせみそ	合わせみそ【大豆、米】
24	木	ごはん	米	
		ハムかつ	ハムかつ・油	ハムかつ【小麦、乳、大豆、鶏、豚】/油【大豆】
		ホイコーロー	豚肉・キャベツ・玉ねぎ・にんじん・緑ピーマン・赤ピーマン・油・しょうゆ・テンメンジャン・みそ・トウチジャン・にんにく・しょうが・中華だし・オイスターソース・砂糖	豚肉【豚】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/テンメンジャン【小麦、大豆、ごま】/みそ【大豆】/トウチジャン【小麦、大豆、鶏】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/オイスターソース【魚介（カキエキス）】
		切り干し大根の煮物	切り干し大根・にんじん・油揚げ・枝豆・しょうゆ・かつおだし・砂糖・みりん	油揚げ【大豆】/枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	豆腐・小松菜・玉ねぎ・合わせみそ・かつおだし	豆腐【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
25	金	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】
		筑前煮	豚肉・しいたけ・たけのこ・にんじん・れんこん・さやいんげん・しょうゆ・みりん・砂糖・油・かつおだし	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】
		こまちゃんの煮浸し	小松菜・玉ねぎ・大根・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】
		お月見汁	里芋・麩・にんじん・ごぼう・こんにゃく・ねぎ・しょうゆ・かつおだし・みりん・塩	麩【小麦】/しょうゆ【大豆、小麦】
28	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）】
		◆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】
		ラタトゥイユ	玉ねぎ・揚げなす・黄ピーマン・赤ピーマン・ベーコン・トマト缶・ズッキーニ・こしょう・塩・オリーブ油・にんにく・コンソメ・砂糖・トマトケチャップ	揚げなす【大豆】/ベーコン【豚】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】
		ほうれん草とコーンのソテー	ほうれん草・コーン・玉ねぎ・にんじん・マーガリン・こしょう・コンソメ・しょうゆ・油・塩	マーガリン【乳、大豆】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】
		和風ポトフ	鶏肉・キャベツ・大根・にんじん・かつおだし・塩・しょうゆ	鶏肉【鶏】/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】
29	火	●じゅんじゅん風井 【すき焼き風井】	米・鶏肉・ねぎ・玉ねぎ・白菜・しいたけ・しらたき・豆腐・にんじん・しょうゆ・砂糖・みりん・片栗粉・かつおだし	鶏肉【鶏】/豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		フルーツオン みかんゼリー	みかんゼリー・パイン缶・みかん缶・もも缶	みかんゼリー【みかん（コンタミ：小麦、卵、乳）】/パイン缶【パインアップル】/みかん缶【みかん】 /もも缶【もも】
30	水	ごはん	米	
		豚肉のオイスター炒め	豚肉・玉ねぎ・中華だし・オイスターソース・酒・しょうゆ・油・砂糖・しょうが・みりん	豚肉【豚】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/ オイスターソース【魚介（カキエキス）】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】
		マーボー春雨	だけのこ・にんじん・しいたけ・春雨・チンゲン菜・砂糖・しょうゆ・ごま油・オイスターソース・鶏がらだし・みりん・片栗粉・トウバンジャン・玉ねぎ・中華だし・油	しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】/オイスターソース【魚介（カキエキス）】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/トウバンジャン【大豆】/中華だし【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/油【大豆】
		カレー春巻き	カレー春巻き・油	カレー春巻き【小麦、大豆、鶏、バナナ、豚、（トマトペースト）】/油【大豆】
		わかめスープ	わかめ・白菜・にんじん・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】

☆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 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