

令和8年度アレルギー表示学校給食予定献立表（5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	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】
		たけのこと油揚げの煮物	豚肉・たけのこ・油揚げ・こんにゃく・にんじん・さやいんげん・しいたけ・しょうゆ・みりん・かつおだし・砂糖	豚肉【豚】/油揚げ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		いちごのプチホットケーキ	いちごのプチホットケーキ	いちごのプチホットケーキ【小麦、卵、乳、大豆】
		すまし汁	麩・大根・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】
7	木	ごはん	米	
		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・かつおだし	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】
		切り干し大根の煮物	切り干し大根・にんじん・枝豆・こんにゃく・しょうゆ・かつおだし・砂糖・みりん	枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		小松菜とコーンの さっぱり煮	かまぼこ・小松菜・コーン・もやし・玉ねぎ・しょうゆ・かつおだし・みりん・酢	かまぼこ【魚介（たら）】/しょうゆ【大豆、小麦】/酢【小麦】
		みそ汁	鶏肉・にんじん・ねぎ・キャベツ・かぼちゃ・合わせみそ・かつおだし	鶏肉【鶏】/合わせみそ【大豆、米】
8	金	●中華丼	米・豚肉・白菜・チンゲン菜・にんじん・玉ねぎ・ねぎ・きくらげ・しいたけ・たけのこ・なると・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・鶏がらだし・シャンタン	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）】/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】/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】
		じゃが芋と玉ねぎの ベーコン炒め	じゃが芋・ベーコン・にんじん・玉ねぎ・コーン・グリーンピース・黄ピーマン・赤ピーマン・塩・こしょう・コンソメ・マーガリン	ベーコン【豚】/こしょう【大豆】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/マーガリン【乳、大豆】
11	月	こどもパン	こどもパン	こどもパン【小麦（原材料の一部に大豆を含む）（コンタミ：卵、乳、ごま）】
		ハムかつ（小学低学年）	厚切りハムかつ・油	厚切りハムかつ【小麦、卵、大豆、鶏、豚】/油【大豆】
		ハムかつ（小学高学年）（中学）	ハムかつ・油	ハムかつ【小麦、乳、大豆、鶏、豚】/油【大豆】
		ナポリタン	スパゲティ・ベーコン・玉ねぎ・緑ピーマン・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・塩・こしょう・油	スパゲティ【小麦】/ベーコン【豚】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/こしょう【大豆】/油【大豆】
		ツナサラダ	ツナ・キャベツ・小松菜・玉ねぎ・にんじん・ごまクリーミードレッシング	ツナ【大豆、魚介（かつお）】/ごまクリーミードレッシング【小麦、卵、ごま、大豆】
		コンソメスープ	大根・にんじん・ブロッコリー・コーン・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】
12	火	●マーボー豆腐丼	米・豆腐・豚肉・にんじん・ねぎ・玉ねぎ・にら・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】
		野菜の彩り煮	ウインナースライス・キャベツ・大根・玉ねぎ・れんこん・にんじん・ほうれん草・しょうゆ・かつおだし・みりん・砂糖	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）】/しょうゆ【大豆、小麦】
13	水	ごはん	米	
		鶏肉の照り焼き	鶏肉・しょうゆ・砂糖・しょうが・片栗粉	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
		高野豆腐の煮物	高野豆腐・にんじん・たけのこ・里芋・さやいんげん・こんにゃく・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	高野豆腐【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		キャベツのお浸し	ちくわ半月スライス・キャベツ・小松菜・えのきたけ・しょうゆ・みりん・かつおだし	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）】/しょうゆ【大豆、小麦】
		豚汁	豚肉・わかめ・大根・にんじん・ねぎ・合わせみそ・かつおだし	豚肉【豚】/合わせみそ【大豆、米】
14	木	ごはん	米	
		チャブチエ	豚肉・玉ねぎ・しょうが・にんにく・砂糖・しょうゆ・油・たけのこ・にんじん・しいたけ・春雨・緑ピーマン・オイスターソース・鶏がらだし・ごま油・みりん・酒・シャンタン	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）】/鶏がらだし【豚、小麦、大豆、鶏】/ごま油【ごま、大豆】/シャンタン【小麦、乳、大豆、牛、ゼラチン、鶏、豚、ごま】
		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】
		中華スープ	きくらげ・じゃが芋・ねぎ・コーン・玉ねぎ・にんじん・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】
15	金	ごはん	米	
		◆チキンかつ	チキンかつ・油	チキンかつ【鶏、小麦、乳、大豆、豚、卵】/油【大豆】
		チンゲン菜の ガーリック炒め	豚肉・チンゲン菜・もやし・にんじん・たけのこ・塩・しょうゆ・ごま油・中華だし・油・にんにく・しょうが	豚肉【豚】/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】/油【大豆】
		五目豆	大豆・枝豆・こんにゃく・にんじん・大根・しょうゆ・砂糖・みりん・かつおだし	大豆【大豆】/枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	キャベツ・れんこん・にんじん・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)
18	月	セサミバーズ	セサミバーズ	セサミバーズ【小麦、ごま(原材料の一部に大豆を含む)(コンタミ:卵、乳)】
		ハンバーグ マスタードソース	ハンバーグ(赤ワイン)・しょうゆ・片栗粉・はちみつ・マスタード・しょうが	ハンバーグ(赤ワイン)【鶏、大豆、小麦、乳、牛】/しょうゆ【大豆、小麦】/マスタード【りんご、大豆、小麦、豚】
		オムレツ	オムレツ	オムレツ【卵、大豆】
		カラフルソテー	キャベツ・玉ねぎ・コーン・緑ピーマン・赤ピーマン・塩・コンソメ・油・こしょう・しょうゆ	コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/油【大豆】/こしょう【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		カンボスープ 【オクラのトマトスープ】	オクラ・ベーコン・にんじん・玉ねぎ・しめじ・トマト缶・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】
19	火	ごはん	米	
		◆いかメンチ	いかメンチ・油	いかメンチ【いか、小麦、大豆(コンタミ:えび、卵、乳)】/油【大豆】
		小松菜のおかか和え	小松菜・もやし・キャベツ・しょうゆ・かつおだし・みりん・かつお節	しょうゆ【大豆、小麦】/かつお節【魚介(かつお)】
		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】
		すまし汁	かまぼこ・大根・にんじん・えのきだけ・ねぎ・かつおだし・しょうゆ・塩・みりん	かまぼこ【魚介(たら)】/しょうゆ【大豆、小麦】
20	水	●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】
		たけのこの シャキシャキ炒め	鶏肉・たけのこ・こんにゃく・にんじん・小松菜・キャベツ・かつおだし・しょうゆ・みりん・砂糖	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】
21	木	ごはん	米	
		鶏肉のみそだれ	鶏肉・しょうゆ・みりん・みそ・砂糖	鶏肉【鶏】/しょうゆ【大豆、小麦】/みそ【大豆】
		刻み昆布と野菜の煮物	刻み昆布・キャベツ・にんじん・しょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし	刻み昆布【(コンタミ:えび、かに)】/しょうゆ【大豆、小麦】
		根菜の煮物	刻みさつま揚げ・れんこん・にんじん・玉ねぎ・さやいんげん・しょうゆ・かつおだし・みりん・砂糖	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】
みそ汁	豆腐・さつま芋・玉ねぎ・にんじん・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】		
22	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	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】
		野菜炒め	キャベツ・玉ねぎ・しめじ・にんじん・小松菜・塩・こしょう・しょうゆ・かつおだし・油	しょうゆ【大豆、小麦】/こしょう【大豆】/油【大豆】
		あげぎょうざ(小学)	EBぎょうざ・油	EBぎょうざ【小麦、大豆、鶏、豚、ごま】/油【大豆】
		揚げぎょうざ(中学)	肉ぎょうざ・油	肉ぎょうざ【卵、乳、小麦、大豆、鶏、豚、ごま(コンタミ:えび、かに)】/油【大豆】
		あさりのみそ汁	あさり・油揚げ・にんじん・大根・玉ねぎ・かつおだし・合わせみそ	あさり【魚介(あさり)】/油揚げ【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
25	月	ソーキ風沖縄うどん	うどん・豚肉・刻み昆布・大根・にんじん・ねぎ・中華だし・かつおだし・しょうゆ・ごま油・塩・みりん・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)】/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】
		たらの天ぷら	たら・小麦粉・油・しょうゆ	たら【魚介(すけそうたら)】/小麦粉【小麦】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		豆腐のチャンプルー	豆腐・ベーコン・小松菜・玉ねぎ・砂糖・みりん・しょうゆ・かつおだし・油・ごま油	豆腐【大豆】/ベーコン【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/油【大豆】/ごま油【ごま、大豆】
		にんじんしりしり	ふんわり炒り卵・にんじん・さやいんげん・玉ねぎ・油・かつおだし・砂糖・しょうゆ・みりん	ふんわり炒り卵【卵、小麦、大豆、魚介(魚介エキス)】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
26	火	ごはん	米	
		鶏肉のオーロラソース	鶏肉・しょうが・コンソメ・トマトケチャップ・卵を使っていないマヨネーズ・ソース(中濃)・しょうゆ・砂糖	鶏肉【鶏】/コンソメ【小麦、大豆、鶏、豚】/卵を使っていないマヨネーズ【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		れんこんと大根の 甘辛煮 もも缶	豚肉・れんこん・にんじん・大根・枝豆・ごぼう・砂糖・みりん・しょうゆ・かつおだし	豚肉【豚】/枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		みそ汁	豆腐・にんじん・キャベツ・かつおだし・合わせみそ	豆腐【大豆】/合わせみそ【大豆、米】
27	水	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】
		ひじきの炒め煮	ひじき・大豆・枝豆・にんじん・かつおだし・しょうゆ・みりん・砂糖	大豆【大豆】/枝豆【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】
		こまちゃんの煮浸し	小松菜・玉ねぎ・大根・しょうゆ・かつおだし・みりん	しょうゆ【大豆、小麦】
みそ汁	鶏肉・玉ねぎ・にんじん・こんにゃく・かつおだし・合わせみそ	鶏肉【鶏】/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)
28	木	●豆腐の和風あんかけ丼	米・鶏肉・豆腐・キャベツ・にんじん・しいたけ・小松菜・玉ねぎ・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】
		五目きんぴら	豚肉・刻みさつま揚げ・れんこん・ごぼう・にんじん・さやいんげん・玉ねぎ・こんにゃく・油・砂糖・しょうゆ・みりん・ごま油・かつおだし	豚肉【豚】/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)】/油【大豆】/しょうゆ【大豆、小麦】/ごま油【ごま、大豆】
29	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)	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】
		にくシュウマイ(小学)	JFDAシュウマイ	JFDAシュウマイ【小麦、卵、大豆、鶏、豚、ゼラチン(コンタミ: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】
		肉野菜のオイスターソース炒め	豚肉・キャベツ・赤ピーマン・黄ピーマン・緑ピーマン・きくらげ・チンゲン菜・しょうゆ・中華だし・オイスターソース・油・塩・こしょう	豚肉【豚】/しょうゆ【大豆、小麦】/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)】/油【大豆】/こしょう【大豆】
中華スープ	わかめ・大根・玉ねぎ・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】		

☆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 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 ⇒

【学校(担任)】

マーカーで該当食品をチェック ⇒

【学校(養護教諭→学校長)】

確認後・押印した献立表のコピーを保護者へ返却