

2025年 9月

献立・アレルギー特定原材料一覧表

(R7.7.30差替)

中学校
A地区

日	料理名	食 材	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ
2 火	牛乳	牛乳				●				
	呉っ子元気カレー	精白米・強化米・米粉・じゃがいも・上白糖・グリーンピース(冷)・しょうが・たまねぎ・にんじん・にんにく・豚もも肉(A)・食油・赤ワイン・ウスターソース・こいくちしょうゆ・天然塩・鶏からスープ(冷)・ケチャップ・ターメリック・カレー粉・こしょう・お好みソース・水	●							
	フルーツボンチ	パインアップル(缶)・ビーツ・黄桃(缶)・ダイス・レモンゼリー・カット(冷)								
3 水	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	マーボー豆腐	でん粉・上白糖・木綿豆腐・しょうが・たまねぎ・にんじん・にんにく・ねぎ・豚ももひき肉・食油・みりん・こいくちしょうゆ・赤みそ・粉とうがらし・顆粒中華だし	●							
4 木	冬瓜のスープ	でん粉・しょうが・貝割れ大根・たまねぎ・冬瓜・にんじん・干しいたけ・若鶏もも肉(A)・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・スープレトルト・こしょう・水								
	牛乳	牛乳				●				
	中華冷麺	中華冷麺(個包装)・きゅうり・にんじん・太もやし(サリナス)・豚もも肉(A)・鶏卵・食油・中華冷麺用のスープ	●		●					
5 金	大学芋	さつまいも(冷)・上白糖・黒ごま・食油(揚)・こいくちしょうゆ・水								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
8 月	鶏肉とフェジョンの煮込み	米粉・じゃがいも・ミックスビーンズ・たまねぎ・にんじん・にんにく・若鶏もも肉(A)・ダイスチーズ・食油・ウスターソース・天然塩・鶏からスープ(冷)・トマトピューレー・ケチャップ・こしょう				●				
	野菜ソテー	キャベツ・粒コーン(缶)・赤ピーマン(パプリカ)・黄ピーマン(パプリカ)・ベーコン(冷)・食油・天然塩・こしょう								
	牛乳	牛乳				●				
9 火	親子丼	精白米・強化米・上白糖・貝割れ大根・たまねぎ・にんじん・煮干し・若鶏もも肉(A)・鶏卵・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩・水			●					
	みそ汁	じゃがいも・油揚げ・たまねぎ・にんじん・ねぎ・煮干し・中みそ・水								
	牛乳	牛乳				●				
10 水	パン	パン	●							
	SDGsビーフン	ビーフン・クイティオ・グリーンアスパラガス・カット(冷)・たまねぎ・トマト・にんにく・ゆでだこ(冷)・ベーコン(冷)・食油・酒・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩・こしょう・顆粒中華だし	●							
	ビーンズサラダ	上白糖・ミックスビーンズ・キャベツ・たまねぎ・粒コーン(缶)・まぐろ油漬フレーク・オリーブ油・天然塩・穀物酢・こしょう								
11 木	ぶどう	ぶどう								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
12 金	レモン甘酢でさっぱりロタイのから揚げ	米粉(揚)・でん粉・でん粉(揚)・上白糖・レモン果汁・黒鯛角切(冷)・食油(揚)・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・穀物酢・こしょう・水								
	コーンキャベツ	キャベツ・粒コーン(缶)・天然塩・こしょう								
	旬菜汁	里芋(冷)・油揚げ・貝割れ大根・にんじん・白菜・えのきたけ・干しいたけ・煮干し・酒・うすくちしょうゆ・天然塩・藻塩・水								
16 火	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	なすのカレー煮	米粉・上白糖・生揚げ(冷)・枝豆むき身(冷)・たまねぎ・なす・にんじん・にんにく・豚もも肉(A)・食油・ウスターソース・天然塩・ケチャップ・カレー粉・こしょう								
17 水	コンソメスープ	ツイスト・加工(乾)・キャベツ・たまねぎ・にんじん・若鶏もも肉(A)・食油・うすくちしょうゆ・天然塩・鶏からスープ(冷)・こしょう・水	●							
	牛乳	牛乳				●				
	麦ごはん	大麦・精白米・強化米								
17 水	まごわやさしい煮	板こんにやく・じゃがいも・上白糖・大豆(蒸)・白ごま・さやいんげん(冷)・ごぼう・にんじん・干しいたけ・角切り昆布・煮干し・揚げ半(さつま揚げ)・ごま油・酒・みりん・こいくちしょうゆ・水	●							
	かきたま汁	でん粉・貝割れ大根・たまねぎ・にんじん・煮干し・鶏卵・こいくちしょうゆ・天然塩・水			●					
	味付けのり	味付けのり	●							
17 水	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	生揚げの中華煮	でん粉・上白糖・生揚げ(冷)・しょうが・たまねぎ・チンゲンサイ・にんじん・にんにく・干しいたけ・豚もも肉(A)・ごま油・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・オイスターソース・こしょう								
17 水	海藻サラダ	上白糖・キャベツ・きゅうり・粒コーン(缶)・海藻ミックス・まぐろ油漬フレーク・うすくちしょうゆ・穀物酢								
	牛乳	牛乳				●				
	かぼちゃそぼろごはん	精白米・強化米・上白糖・さやいんげん(冷)・かぼちゃペースト(冷)・かぼちゃカット(冷)・にんじん・若鶏ももひき肉・鶏卵・食油・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩			●					
17 水	けんちん汁	切りこんにやく・里芋(冷)・木綿豆腐・油揚げ・ごぼう・大根・にんじん・ねぎ・しめじ・煮干し・ごま油・酒・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩・水								

日	料理名	食 材	小 麦	そば	卵	乳	落 花 生	え び	か に	く る み
18 木	牛乳	牛乳				●				
	いわしの蒲焼丼	精白米・強化米・でん粉(揚)・上白糖・しょうが・いわし開き(冷)50・食油(揚)・酒・みりん・こいくちしょうゆ・こいくちしょうゆ(下味)・水								
	さわやかあえ	上白糖・キャベツ・きゅうり・にんじん・レモン果汁・天然塩・穀物酢								
	すまし汁	切り麩・貝割れ大根・たまねぎ・えのきたけ・出し昆布・削り節・酒・うすくちしょうゆ・天然塩・水	●							
	牛乳	牛乳				●				
19 金	ごはん	精白米・強化米								
	ホイコーロー	上白糖・キャベツ・たけのこ(ゆで)・にんじん・ピーマン・エリンギ・豚もも肉(A)・食油・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・オイスターソース・赤みそ・こしょう・粉とうがらし								
	サンラータン	でん粉・はるさめ(乾)・にんじん・太もやし(サリナス)・干しいたけ・若鶏もも肉(A)・鶏卵・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・穀物酢・鶏がらスープ(冷)・こしょう・粉とうがらし・水			●					
	牛乳	牛乳				●				
22 月	ごはん	精白米・強化米								
	ししゃもの磯辺揚げ	天ぷら粉・青のり粉・ししゃも(冷)16・食油(揚)	●							
	柿なます	上白糖・大根・にんじん・柿 種なし・こいくちしょうゆ・天然塩・穀物酢								
	五目みそ汁	じゃがいも・しょうが・たまねぎ・粒コーン(缶)・にんじん・ねぎ・カットわかめ・豚もも肉(A)・鶏がらスープ(冷)・中みそ・水								
	牛乳	牛乳				●				
24 水	ごはん	精白米・強化米								
	筑前煮	板こんにゃく・里芋(冷)・上白糖・さやいんげん(冷)・たけのこ(ゆで)・にんじん・干しいたけ・若鶏もも肉(A)・食油・みりん・こいくちしょうゆ								
	団子汁	白玉団子(冷)・油揚げ・貝割れ大根・大根・にんじん・しめじ・煮干し・酒・うすくちしょうゆ・天然塩・水								
	レモンゼリー	レモンゼリー(冷)								
	牛乳	牛乳				●				
25 木	ごはん	精白米・強化米								
	油淋鶏	でん粉(揚)・上白糖・白ねぎ・若鶏もも肉(C)・食油(揚)・酒・こいくちしょうゆ・穀物酢・こしょう・粉とうがらし・水								
	キャベツの蒸し煮	キャベツ・天然塩								
	わかめスープ	貝割れ大根・たまねぎ・にんじん・カットわかめ・かまぼこ・うすくちしょうゆ・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう・水								
26 金	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	さばのみそ煮	上白糖・しょうが・さば切身(冷)・酒・みりん・こいくちしょうゆ(下味)・穀物酢・赤みそ(下味)・水								
	添え野菜	キャベツ・にんじん・太もやし(サリナス)・食油・天然塩・こしょう								
29 月	いものご汁	切りこんにゃく・里芋(冷)・ごぼう・大根・にんじん・白ねぎ・しめじ・煮干し・若鶏もも肉(A)・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・水								
	中間試験									
30 火	中間試験									

※物資の都合により、献立および食材を変更する場合があります。

- ・給食献立の料理別に使用している食品と、加工品・調味料について記載しています。アレルギー特定原材料のうち、表示義務のある8品目が含まれている場合は「●」を表示しています。その他の品目についてお知りになりたい場合は、学校までお問い合わせください。
- ・食材の表記において、下味等、調理工程順に表記しているため、1つの料理に同じ食材が複数回、表記されている場合があります。
- ・製造や調理の際に起こりうるコンタミネーション（同一製造ライン使用、原材料の採取方法、えび、かにを捕食していることによるもの）については記載しておりません。
- ・しょうゆの原材料には「小麦」が含まれますが、アレルギー性が低いとされています。
他の小麦との差別化のため、給食室で調味料として使用する「しょうゆ・うすくちしょうゆ」については、「●」の表示をしていません。