

2025年 10月

献立・アレルギー特定原材料一覧表 (R7.9.18 差替え)

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
17 金	牛乳	牛乳				●				
	栄養たっぷりまめな丼	精白米・強化米・上白糖・大豆(蒸)・にんじん・にんにく・ほうれん草・牛かたひき肉・豚ももひき肉・食油・うすくちしょうゆ・粉とうがらし・ナンプラー								
	ワンタンスープ	ワンタン皮・たまねぎ・にんじん・ねぎ・太もやし(サリナス)・若鶏もも肉(A)・食油・こいくちしょうゆ・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう・水	●							
20 月	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	さばのしょうが煮	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・水								
	キャベツの蒸し煮	キャベツ・天然塩								
21 火	とりごぼう汁	木綿豆腐・ごぼう・たまねぎ・にんじん・ねぎ・えのきたけ・煮干し・若鶏もも肉(A)・うすくちしょうゆ・天然塩・こしょう・水								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
22 水	豆腐の中華煮込み	でん粉・上白糖・木綿豆腐・枝豆むき身(冷)・しょうが・たまねぎ・にんじん・白菜・干しいたけ・豚もも肉(A)・食油・こいくちしょうゆ・天然塩・顆粒中華だし	●							
	切干大根のごま酢サラ	上白糖・白ごま・きゅうり・切干大根・にんじん・かまぼこ・ごま油・こいくちしょうゆ・穀物酢								
	牛乳	牛乳				●				
23 木	ごはん	精白米・強化米								
	鶏のから揚げ	でん粉(揚)・しょうが・にんにく・若鶏もも肉切身・食油(揚)・こいくちしょうゆ(下味)								
	レタス	レタス								
	ふわたまスープ	パン粉・たまねぎ・粒コーン(缶)・にんじん・ほうれん草カット(冷)・ベーコン(冷)・鶏卵・粉チーズ・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう・水	●		●	●				
24 金	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	ポークビーンズ	じゃがいも・上白糖・ミックスビーンズ・しょうが・たまねぎ・にんじん・豚もも肉(B)・食油・ウスターソース・天然塩・鶏がらスープ(冷)・トマトピューレー・ケチャップ・こしょう								
	大根サラダ	上白糖・大根・にんじん・まぐろ油漬フレーク・オリーブ油・天然塩・穀物酢・こしょう								
27 月	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	生揚げのそぼろ煮	でん粉・上白糖・生揚げ(冷)・枝豆むき身(冷)・たまねぎ・にんじん・豚ももひき肉・食油・酒・みりん・こいくちしょうゆ・水								
	千草あえ	上白糖・小松菜・にんじん・太もやし(サリナス)・鶏卵・食油・こいくちしょうゆ			●					
28 火	りんご	りんご・天然塩(調理)								
	牛乳	牛乳				●				
	呉っ子元気オータムカレー	精白米・強化米・米粉・さつまいも・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・しめじ・エリンギ・若鶏もも肉(B)・食油・赤ワイン・ウスターソース・こいくちしょうゆ・天然塩・鶏がらスープ(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	●							
29 水	野菜サラダ	上白糖・キャベツ・きゅうり・粒コーン(缶)・ロースハム(冷)・オリーブ油・天然塩・穀物酢・こしょう								
	牛乳	牛乳				●				
	豚丼	精白米・強化米・糸こんにゃく・上白糖・ごぼう・たまねぎ・にんじん・白ねぎ・しめじ・豚もも肉(A)・食油・みりん・こいくちしょうゆ								
30 木	長浜のうどん豆腐	里芋(冷)・でん粉・木綿豆腐・油揚げ・にんじん・ねぎ・干しいたけ・出し昆布・削り節・みりん・うすくちしょうゆ・天然塩・水								
	牛乳	牛乳				●				
	ごはん	精白米・強化米								
	赤魚の磯辺揚げ	天ぷら粉・青のり粉・赤魚切身(冷)60・食油(揚)・天然塩	●							
31 金	れんこんのきんぴら	切りこんにゃく・上白糖・白ごま・さやいんげん(冷)・にんじん・れんこん・豚もも肉(A)・食油・みりん・こいくちしょうゆ								
	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				●				
	ごはん	精白米・強化米								
31 金	ごぼうみそ煮	切りこんにゃく・でん粉・上白糖・ごぼう・しょうが・たまねぎ・にんじん・ねぎ・豚もも肉(A)・食油・酒・みりん・赤みそ・粉とうがらし								
	にゅうめん	そうめん(乾)・油揚げ・貝割れ大根・たまねぎ・にんじん・しめじ・煮干し・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・水	●							

※ 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、アレルゲン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。