

2025年 11月

## 献立・アレルギー特定原材料一覧表

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
19 水		期末試験のため給食なし								
20 木	牛乳 ごはん ポトフ 切干大根のカレーサラダ ミニチーズ	牛乳 精白米・強化米 じゃがいも・かぶ・キャベツ・たまねぎ・にんじん・ブロッコリー・ミニウインナー・若鶏もも肉(B)・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう・水 上白糖・切干大根・粒コーン(缶)・にんじん・レモン果汁・まぐろ油漬フレーク・オリーブ油・みりん・こいくちしょうゆ・カレー粉 ミニチーズ					●			
21 金	牛乳 いわしの蒲焼丼 ごまあえ もずく汁	牛乳 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 上白糖・白ごま・白すりごま・にんじん・白菜・ほうれん草・こいくちしょうゆ・天然塩(調理) 貝割れ大根・たまねぎ・にんじん・えのきだけ・出し昆布・もずく・削り節・酒・うすくちしょうゆ・天然塩・水					●			
25 火	牛乳 ごはん さばのみぞ煮 添え野菜 のっつい汁	牛乳 精白米・強化米 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・赤みぞ(下味)・水 にんじん・白菜・うすくちしょうゆ 里芋(冷)・でん粉・生揚げ・大根・にんじん・ねぎ・干しいたけ・出し昆布・削り節・若鶏もも肉(A)・みりん・うすくちしょうゆ・天然塩・水					●			
26 水	牛乳 パン スパゲティミートソース ビーンズサラダ	牛乳 パン 小麦粉・スパゲティ(乾)・上白糖・しょうが・たまねぎ・タイストマト(缶)・にんじん・にんにく・ピーマン・牛かたひき肉・豚ももひき肉・オリーブ油・食油・ウスターソース・天然塩・天然塩(調理)・鶏がらスープ(冷)・ケチャップ・こしょう 上白糖・ミックスピーンズ・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・りんご酢・こしょう	●				●			
27 木	牛乳 赤米ごはん 肉じゃが 元気汁	牛乳 精白米・強化米・赤米 糸こんにゃく・じゃがいも・上白糖・さやいんげん(冷)・たまねぎ・にんじん・豚もも肉(A)・食油・みりん・こいくちしょうゆ 白玉団子(冷)・油揚げ・たまねぎ・にんじん・ねぎ・しらす干し・中みぞ・水					●			
28 金	牛乳 ごはん りんごソースかけレンコン つくね コーンキャベツ レタスと卵のスープ	牛乳 精白米・強化米 でん粉・上白糖・絞り豆腐・れんこん・りんご・若鶏ももひき肉・食油(揚)・酒・みりん・こいくちしょうゆ・天然塩・水 キャベツ・粒コーン(缶)・天然塩・こしょう でん粉・たまねぎ・にんじん・レタス・ベーコン(冷)・鶏卵・うすくちしょうゆ・天然塩・鶏がらスープ(冷)・こしょう・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。