

2025年 12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
15 月	牛乳	牛乳					●			
	ごはん	精白米・強化米								
	じゃがいものそぼろ煮	じゃがいも・上白糖・グリンピース(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								
	豆腐汁	木綿豆腐・油揚げ・貝割れ大根・たまねぎ・にんじん・えのきだけ・煮干し・酒・こいくちしょうゆ・天然塩・水								
16 火	牛乳	牛乳					●			
	ごはん	精白米・強化米								
	キーマカレー	米粉・大豆(蒸・八割)・しょうが・たまねぎ・にんじん・にんにく・豚ももひき肉・食油・ウスターソース・天然塩・コンソメ・トマトピューレー・ケチャップ・ローリエ・カレー粉・こしょう								
	ヘルシースープ	じゃがいも・キャベツ・セロリ・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・鶏がらスープ(冷)・こしょう・水								
	みかんゼリー	みかんゼリー(冷)								
17 水	2時間授業のため給食なし									
18 木	2時間授業のため給食なし									
19 金	2時間授業のため給食なし									
22 月	牛乳	牛乳					●			
	吳っ子元気パンブキンカレー	精白米・強化米・米粉・じゃがいも・上白糖・グリンピース(冷)・かぼちゃ・しょうが・たまねぎ・にんじん・にんにく・若鶏もも肉(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・上白糖・キャベツ・粒コーン(缶)・にんじん・ロースハム(冷)・オリーブ油・天然塩・穀物酢・こしょう	●							
	野菜サラダ									

※ 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。