

令和6年 11月食物アレルギー用献立表

倉吉市教育委員会 学校給食センター

※令和6年度食物アレルギー調査で記入された食品を表示しています。

パン(小麦粉、脱脂粉乳、ショートニング(油、大豆油、酵素(小麦)、豚脂))	中華だし(油)	しょうゆ(小麦、大豆)	みそ(大豆)
コンソメ(乳糖、油、しょうゆ(小麦、大豆)、チキンエキス、香辛料(小麦))	スープストック(豚脂、大豆、ゼラチン、トマトエキスパウダー、かつおエキスパウダー)		
和風だし醤油(しょうゆ、うるめぶし、さばぶし、いわしぶし、さば昆布だし、かつおぶし、さば煮干し、昆布だし、煮干しエキスパウダー)			

献立名				アレルギーの原因となる食品				保護者連絡欄	
ブックメニュー給食10/28～11/8				(さわらのみそマヨ焼き) さわら、ノンエッグマヨネーズ(油(大豆)、大豆たん白)、みそ	(ひじきの炒り煮) 油(大豆)、ひじき、 さつま揚げ(すけとうだら、いとよりだい、タチウオ)、 しょうゆ ※海藻に小さな甲殻類が混入していることがあります。	(じゃがいも団子汁) 削り節(だし用)、鶏肉、しいたけ、しょうゆ			
1	金	ごはん	牛乳	さわらのみそマヨ焼き ひじきの炒り煮 じゃがいも団子汁					
5	火	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ 大学芋 キムチスープ	(焼ぎょうざ) 豚肉、鶏肉、豚脂、しょうゆ、小麦粉、 油(大豆)、大豆粉、大豆たん白、醸造酢(小麦)、 乳化剤(大豆)	(大学芋) 大豆油、たれ(しょうゆ)、ごま	(キムチスープ) 豚肉、豆腐、白菜キムチ(大豆たん白、トマト、 唐辛子、いわしエキス)、スープストック、 しょうゆ、ごま油		
6	水	ごはん	牛乳	豆腐ハンバーグ 春雨のサラダ 油揚げともやしのみそ汁 豆乳プリン	(豆腐ハンバーグ) 豆腐、鶏肉、おから、大豆たん白、 油、しょうゆ、中華だし	(春雨のサラダ) ハム(鶏肉)、ごま、しょうゆ、ごま油	(油揚げともやしのみそ汁) 煮干し(だし用)、油揚げ(大豆、大豆油)、みそ	(豆乳プリン) 豆乳、 ショートニング(大豆)、 乳化剤(大豆)	
7	木	ホットドッグ (切り目入り パン)	牛乳	ロングウインナー ツナサラダ ミルクスープ 一食ケチャップ	(ロングウインナー) 豚肉、豚脂、大豆たん白	(ツナサラダ) きゅうり、シーチキン(きはだまぐろ、大豆油)、 ノンエッグマヨネーズ(油(大豆)、大豆たん白)、 しょうゆ	(ミルクスープ) 油(大豆)、ベーコン(豚肉、乳糖)、クリームポタージュ(小麦粉、 ホエイパウダー(乳)、油、脱脂粉乳、大豆たん白、 全粉乳、野菜パウダー(小麦)、豚脂、ポークエキス、 香辛料(ちんび、唐辛子)、コンソメ、牛乳、生クリーム	(一食ケチャップ) トマト	
8	金	ごはん	牛乳	ミンチカツ キャベツのごま和え 具いっぱい甘口カレー	(ミンチカツ) 豚肉、鶏肉、パン粉(小麦、大豆)、大豆たん白、 しょうゆ、大豆粉、油(大豆)	(キャベツのごま和え) ごま、しょうゆ	(具いっぱい甘口カレー) 鶏肉、トマトピューレ、梨ピューレ、カレールウ(小麦粉、 豚脂、油、大豆、トマトペースト)、ウスターソース(トマト、 大豆、りんご)、しょうゆ、油(大豆)		
11	月	ごはん	牛乳	はまちのカレー揚げ チャブチェ にらとじゃがいものスープ	((はまちのカレー揚げ) はまち、しょうゆ、カレー粉(唐辛子、ちんび)、 小麦粉、大豆油	(チャブチェ) 油(大豆)、牛肉、錦糸卵(鶏卵、はちみつ、 かつおだし、しょうゆ、こんぶだし)、しょうゆ、 豆板醤(唐辛子)、ごま、ごま油	((にらとじゃがいものスープ) ベーコン(豚肉、乳糖)、スープストック、 しょうゆ		
12	火	ごはん	牛乳	豚肉のパン粉焼き きのこのソテー けんちん汁	(豚肉のパン粉焼き) 豚肉、ノンエッグマヨネーズ(油(大豆)、 大豆たん白)、パン粉(小麦粉、油(大豆)、 大豆粉)、オリーブ油	(きのこのソテー) しめじ、まいたけ、コンソメ、オリーブ油	(けんちん汁) 削り節(だし用)、豆腐、里いも、しょうゆ		
13	水	ごはん	牛乳	いわしのみぞれ煮 甘酢和え キムチ肉じゃが	(いわしのみぞれ煮) いわし、しょうゆ	(甘酢和え) ハム(鶏肉)、しょうゆ	(キムチ肉じゃが) 煮干し(だし用)、豚肉、厚揚げ(大豆、大豆油)、 白菜キムチ(大豆たん白、トマト、唐辛子、 いわしエキス)、しょうゆ		
14	木	パン	牛乳	チリコンカン 焼き栗コロッケ かぼちゃの豆乳スープ	(チリコンカン) 大豆、牛肉、ウスターソース(トマト、大豆、 りんご)、トマトケチャップ、油(大豆)、タバスコ(唐辛子)、	(焼き栗コロッケ) くり、油、パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、 大豆油	(かぼちゃの豆乳スープ) しめじ、ベシャメルソース(脱脂粉乳、ホエイパウダー、 全粉乳、チーズ、バター、油(乳)、小麦粉、小麦たん白、 大豆たん白、デキストリン(乳、大豆)、 ほたてエキスパウダー)、豆乳、コンソメ、油(大豆)		
七五三給食				若鶏肉の照り焼き のり酢和え きのこのすまし汁	(若鶏肉の照り焼き) 鶏肉、しょうゆ	(のり酢和え) きゅうり、のり、しょうゆ ※海藻に小さな甲殻類が混入していることがあります。	(きのこのすまし汁) 削り節(だし用)、なめこ、えのきたけ、 かまぼこ(イトヨリダイ、スケトウダラ、コチニール色素)、 しょうゆ		
15	金	赤飯	牛乳						
18	月	ごはん	牛乳	玄米入りつくね れんこんのきんぴら 豆腐のすまし汁	(玄米入りつくね) 鶏肉、パン粉(小麦)、大豆たん白、豚脂、 しょうゆ、カツオブシエキス(小麦、大豆)	(れんこんのきんぴら) 鶏肉、枝豆、ごま、しょうゆ、ごま油	(豆腐のすまし汁) 削り節(だし用)、豆腐、しいたけ、 麩(小麦粉、小麦たん白)、しょうゆ		
地産地消給食				スタミナ納豆 ジンジャーコロッケ あご竹輪のスープ	(スタミナ納豆) ごま油、鶏肉、しょうゆ、納豆、 タバスコ(唐辛子)	(ジンジャーコロッケ) パン粉(小麦)、牛肉、タレ(しょうゆ、ビーフエキス、 昆布エキス、しいたけエキス)、豚肉、大豆、 大豆油	(あご竹輪のスープ) えのきたけ、あご竹輪(ヒビウオ、スケトウダラ、イトヨリダイ、タチウオ)、 スープストック、しょうゆ		
19	火	ごはん	牛乳						
和食の日献立				秋鮭のもみじ焼き ごま酢和え ふきよせ汁	(秋鮭のもみじ焼き) さけ、ノンエッグマヨネーズ(油(大豆)、 大豆たん白)	(ごま酢和え) きゅうり、ササミフレック(鶏肉、油、チキンブイヨン)、 ごま、しょうゆ	(ふきよせ汁) 削り節(だし用)、鶏肉、麩(小麦グルテン)、 しょうゆ		
20	水	ごはん	牛乳						
21	木	小型米粉 パン	牛乳	イカフライ 千草和え カレーうどん	(イカフライ) いか、パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、 でん粉(小麦)、大豆油	(千草和え) ハム(鶏肉)、しょうゆ、ごま油	(カレーうどん) 削り節(だし用)、豚肉、まいたけ、油揚げ(大豆、大豆油)、 しょうゆ、カレー粉(唐辛子、ちんび)、 カレールウ(小麦粉、豚脂、油、大豆、 トマトペースト)、和風だし醤油、うどん(小麦粉)		
25	月	ごはん	牛乳	しゅうまい ホイコーロー はるさめスープ	(しゅうまい) 豚肉、パン粉(小麦)、ポークエキス、小麦粉	(ホイコーロー) 油(大豆)、豚肉、豆板醤(唐辛子)、甜麺醤(みそ、 油(ごま)、しょうゆ)、しょうゆ	(はるさめスープ) ベーコン(豚肉、乳糖)、スープストック、 しょうゆ		
26	火	しょうのけ ごはん	牛乳	いわしのかば焼き (しょうのけごはんの具) 豚汁	(いわしのかば焼き) いわし、小麦粉、大豆油、しょうゆ	(しょうのけごはんの具) 油(大豆)、鶏肉、しいたけ、油揚げ(大豆、大豆油)、 枝豆、しょうゆ	(豚汁) 煮干し(だし用)、豚肉、里いも、豆腐、みそ	(しょうのけごはん) 和風だし醤油	
27	水	ごはん	牛乳	若鶏肉のから揚げ さつまいもとかぼちゃのらっきょうのサラダ わかめスープ	(若鶏肉のから揚げ) 鶏肉、小麦粉、大豆油	(さつまいもとかぼちゃのらっきょうのサラダ) 刻みらっきょう(昆布エキス、唐辛子)、 ノンエッグマヨネーズ(油(大豆)、大豆たん白)	(わかめスープ) わかめ、中華だし、しょうゆ ※海藻に小さな甲殻類が混入していることがあります。		
28	木	パン	牛乳	さつまいもオムレツ 焼きそば チンゲンサイのスープ	(さつまいもオムレツ) 鶏卵、鶏肉、油、卵殻カルシウム	(焼きそば) 油(大豆)、焼きそば(小麦粉、油(大豆))、 ソース(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、もも、 りんご)、粉末状混合調味料(小麦、大豆))、 豚肉、のり ※海藻に小さな甲殻類が混入していることがあります。	(チンゲンサイのスープ) ベーコン(豚肉、乳糖)、しいたけ、 スープストック、しょうゆ		
29	金	ごはん	牛乳	さばのカレー焼き れんこんのしょうゆマヨ和え じゃがいものみそ汁	(さばのカレー焼き) さば、しょうゆ、カレー粉(唐辛子、ちんび)	(れんこんのしょうゆマヨ和え) きゅうり、ハム(鶏肉)、 ノンエッグマヨネーズ(油(大豆)、大豆たん白)、 しょうゆ	(じゃがいものみそ汁) 煮干し(だし用)、油揚げ(大豆、大豆油)、みそ		