

令和6年 12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)											
日・曜		献立名			アレルギーの原因となる食品						保護者連絡欄
2	月	ごはん	牛乳	あじフライ チャブチェ わかめスープ	(あじフライ) アジ、パン粉(小麦粉、ショートニング(油)、 乳化剤製剤(大豆)、バター粉(小麦粉、 小麦たん白))、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	(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。				
3	火	ごはん	牛乳	若鶏肉のハニーマスタード焼き 大豆サラダ コンソメスープ	(若鶏肉のハニーマスタード焼き) 鶏肉、小麦粉、しょうゆ、はちみつ	(大豆サラダ) 大豆、ドレッシング(油、ブルーベリー、 レモン果汁)	(コンソメスープ) しめじ、ハム(鶏肉)、コンソメ、しょうゆ				
4	水	ごはん	牛乳	信田煮 のり酢和え けんちん汁	(信田煮) 鶏肉、豚肉、油揚げ(大豆)、豚脂、大豆たん白、 しょうゆ、かつおぶしエキス	(のり酢和え) のり、しょうゆ	(けんちん汁) 削り節(だし用)、鶏肉、豆腐、里いも、 しいたけ、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。					
5	木	大山小麦 パン	牛乳	たらの香草パン粉焼き コールスローサラダ かぼちゃ入りミネストローネ	(たらの香草パン粉焼き) たら、オリーブ油、シーズニング(レモンパウダー)、 パン粉(小麦粉、油(大豆)、大豆粉)	(コールスローサラダ) ドレッシング(油、レモン果汁、パインアップル果汁)	(かぼちゃ入りミネストローネ) ウインナー(豚肉、豚脂、大豆たん白)、 マカロニ(小麦)、トマトピューレ、コンソメ、 しょうゆ				
6	金	ごはん	牛乳	スタミナ納豆 野菜かき揚げ あごちくわのスープ	(スタミナ納豆) ごま油、鶏肉、しょうゆ、納豆、タバスコ(唐辛子)	(野菜かき揚げ) 小麦粉、大豆たん白、油、大豆油	(あごちくわのスープ) えのきたけ、あご竹輪(トビウオ、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				
9	月	ごはん	牛乳	シイラのごまだれかけ 白菜の煮びたし 豚汁	(シイラのごまだれかけ) シイラ、大豆油、しょうゆ、ごま	(白菜の煮びたし) さつま揚げ(スケトウダラ、イトヨリダイ、タチウオ、 大豆油)、しょうゆ、和風だし醤油	(豚汁) 煮干し、豚肉、豆腐、みそ				
10	火	ごはん	牛乳	厚焼き卵 ブロッコリーのごま和え みそおでん	(厚焼き卵) 鶏卵、かつおだし、しょうゆ、油	(ブロッコリーのごま和え) ごま、しょうゆ	(みそおでん) 油(大豆)、里いも、がんも(大豆たん白、 油、大豆食物繊維、ごま)、しいたけ、鶏肉、 枝豆、みそ				
11	水	ごはん	牛乳	はまちのカレー焼き ひじきの炒り煮 かぼちゃのみそ汁	(はまちのカレー焼き) はまち、しょうゆ、カレー粉(唐辛子、ちんぴ)	(ひじきの炒り煮) 油(大豆)、ひじき、鶏肉、しょうゆ	(かぼちゃのみそ汁) 煮干し(だし用)、油揚げ(大豆、大豆油)、 みそ				
						※海藻に小さな甲殻類が混入していることがあります。					
12	木	パン	牛乳	ハンバーグデミグラスソース マカロニサラダ かぶと小松菜のスープ	(ハンバーグデミグラスソース) ハンバーグ(鶏肉、豚脂、大豆たん白、豚肉、 トマトペースト)、ハヤシルウ(トマトパウダー、 発酵トマトエキスパウダー、油)、中濃ソース(トマト、 りんご)	(マカロニサラダ) きゅうり、マカロニ(小麦)、 ノンエッグマヨネーズ(油(大豆)、大豆たん白)	(かぶと小松菜のスープ) ベーコン(豚肉、乳糖)、コンソメ、しょうゆ				
13	金	ごはん	牛乳	豚肉のしょうが炒め 里いもコロッケ 白菜スープ	(豚肉のしょうが炒め) 油(大豆)、豚肉、みそ、しょうゆ、トマトケチャップ、 梨ピューレ、ウスターソース(トマト、大豆、りんご)	(里いもコロッケ) 里いも、豚肉、しいたけ、油、パン粉(小麦)、 大豆油	(白菜スープ) きくらげ、スープストック、しょうゆ				
16	月	ごはん	牛乳	甘酢肉団子 大根のナムル キムチスープ	(甘酢肉団子) 鶏肉、大豆たん白、パン粉(小麦)、しょうゆ、 チキンエキス調味料(小麦、ごま、大豆、鶏肉)、 油、醸造酢(小麦)、トマトケチャップ	(大根のナムル) きゅうり、しょうゆ、ごま油	(キムチスープ) ごま油、豚肉、白菜キムチ(大豆、トマト、 唐辛子、いわしエキス)、豆腐、スープストック、 しょうゆ				
17	火	ごはん	牛乳	さわらのピリ辛焼き はりはり和え とり団子汁	(さわらのピリ辛焼き) さわら、梨ピューレ、しょうゆ、豆板醤(唐辛子)	(はりはり和え) たくあん(小麦たん白、唐辛子)、ごま、ごま油、 しょうゆ	(とり団子汁) 削り節(だし用)、とり団子(鶏肉)、油揚げ(大豆、 大豆油)、豆腐、しょうゆ				
18	水	ごはん	牛乳	春巻き れんこんのピリ辛炒め もずくスープ	(春巻き) 豚脂、しょうゆ、大豆油、小麦粉	(れんこんのピリ辛炒め) 竹輪(スケトウダラ)、ごま、しょうゆ ごま油、豆板醤(唐辛子)	(もずくスープ) もずく、かまぼこ(魚肉(たら)、 魚介エキス(昆布エキス、かつおぶしエキス))、 スープストック、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。				
クリスマス献立・地産地消給食					(ローストチキン) 鶏肉、しょうゆ	(もみの木サラダ) ハム(豚肉)、ドレッシング(油、レモン果汁、 パインアップル果汁)	(クリームスパゲッティ) 油(大豆)、ベーコン(豚肉、乳糖)、スパゲッティ(小麦)、 ベシヤメルソース(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)、 コンソメ、牛乳、生クリーム	(小型アップルパン) りんご			
19	木	小型アップ ルパン	牛乳	ローストチキン もみの木サラダ クリームスパゲッティ クリスマスケーキ				(クリスマスケーキ) 豆乳、油、大豆粉、 乳化剤(大豆)			
冬至献立					(さばの甘酢かけ) さば、大豆油、しょうゆ	(かぼちゃのそぼろ煮) 鶏肉、しいたけ、油(大豆)、しょうゆ	(豆乳みそ汁) 煮干し(だし用)、里いも、豆腐、みそ、豆乳	(ゆずゼリー) ゆず果汁			
20	金	ごはん	牛乳	さばの甘酢かけ かぼちゃのそぼろ煮 豆乳みそ汁 ゆずゼリー							
23	月	どんどろけ 飯	牛乳	ちくわの天ぷら (どんどろけ飯の具) かきたま汁	(ちくわの天ぷら) 魚肉すり身(グチ、スケトウダラ)、小麦粉、 でん粉(小麦)、あおさ、油(大豆)	(どんどろけ飯の具) 油(大豆)、豆腐、油揚げ(大豆、大豆油)、 しいたけ、枝豆、しょうゆ	(かきたま汁) 削り節(だし用)、鶏肉、鶏卵、しょうゆ	(どんどろけ飯) 和風だし醤油			
					※海藻に小さな甲殻類が混入していることがあります。						
24	火	ごはん	牛乳	ささみのコーンフレーク焼き 海そうサラダ ポークカレー	(ささみのコーンフレーク焼き) 鶏肉、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)、コーンフレーク(麦芽エキス(大麦))	(海そうサラダ) ハム(鶏肉)、きゅうり、ドレッシング(レモン果汁、 かつおぶしエキス、魚醤(ほっけ、スケトウダラ)、 梅酢エキス)、わかめ	(ポークカレー) 油(大豆)、豚肉、梨ピューレ、トマトピューレ、 カレールウ(小麦粉、豚脂、油、大豆、トマトペースト)、 中濃ソース(トマト、りんご)、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。					