

令和7年 1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
8	水	ごはん	牛乳 松風焼き れんこんのきんぴら 白玉雑煮 黒豆	(松風焼き) 鶏肉、おから、枝豆、パン粉(小麦粉)、油(大豆)、大豆粉、みそ、しょうゆ、ごま	(れんこんのきんぴら) 竹輪(スケトウダラ)、唐辛子、しょうゆ、ごま油	(白玉雑煮) 削り節(だし用)、鶏肉、しいたけ、里いも、油揚げ(大豆、大豆油)、しょうゆ	(黒豆) 黒大豆	
9	木	黒糖パン	牛乳 春巻き ビーフソテー たけのことチンゲンサイのスープ	(春巻き) 豚脂、しょうゆ、大豆油、小麦粉	(ビーフソテー) 豚肉、中華だし、しょうゆ、ごま油、油	(たけのことチンゲンサイのスープ) きくらげ、ハム(豚肉)、中華だし、しょうゆ、ごま油		
10	金	ごはん	牛乳 はまちの照り焼き 紅白なます 梅麩のすまし汁	(はまちの照り焼き) はまち、しょうゆ	(紅白なます) かまぼこ(たら、昆布エキス、かつお節エキス)、しょうゆ、ごま	(梅麩のすまし汁) 削り節(だし用)、梅麩(小麦グルテン)、鶏肉、豆腐、えのきたけ、しょうゆ		
14	火	ごはん	牛乳 黒豆がんもの含め煮 千草和え 生姜入り豚汁	(黒豆がんもの含め煮) 大豆たん白、油、黒豆、大豆食物繊維、しょうゆ、和風だし醤油	(千草和え) ハム(豚肉)、しょうゆ、ごま油	(生姜入り豚汁) 煮干し(だし用)、豚肉、しいたけ、里いも、みそ		
15	水	ごはん	牛乳 鮭のカレームニエル キャベツとブロッコリーのソテー ほうれんそうのスープ	(鮭のカレームニエル) さけ、カレー粉(唐辛子、ちんび)、小麦粉、オリーブ油	(キャベツとブロッコリーのソテー) コンソメ、オリーブ油	(ほうれんそうのスープ) ベーコン(豚肉、乳糖)、しいたけ、スープストック、しょうゆ		
16	木	小型パン	牛乳 棒ぎょうざ チキンサラダ キムチチゲラーメン	(棒ぎょうざ) 豚肉、鶏肉、豚脂、大豆たん白、パン粉(小麦)、油、しょうゆ、小麦粉、大豆粉末、小麦でん粉、小麦たん白	(チキンサラダ) ササミフレーク(鶏肉、油、チキンブイヨン)、きゅうり、ドレッシング(油、しょうゆ、しいたけ、鶏肉たん白、豚肉たん白、りんご)	(キムチチゲラーメン) 中華種(小麦粉、小麦たん白、でん粉(小麦)、卵殻カルシウム(小麦))、豚肉、しいたけ、白菜キムチ(大豆たん白、トマト、唐辛子、魚介エキス(いわし))、ごま油、豆板醤(唐辛子)、中華だし、みそ、しょうゆ		
17	金	地産地消給食 ごはん	牛乳 ジンジャーコロッケ 大根のサラダ 倉吉の冬野菜カレー	(ジンジャーコロッケ) パン粉(小麦)、牛肉、たれ(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	(大根のサラダ) きゅうり、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)、	(倉吉の冬野菜カレー) 鶏肉、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)、中濃ソース(トマト、りんご)、油(大豆)		
20	月	ごはん	牛乳 いわしのしょうが煮 ひじきの炒り煮 かきたま汁	(いわしのしょうが煮) いわし、しょうゆ	(ひじきの炒り煮) ひじき、鶏肉、枝豆、しょうゆ、油 ※海藻に小さな甲殻類が混入していることがあります。	(かきたま汁) 削り節(だし用)、鶏肉、しいたけ、鶏卵、しょうゆ		
21	火	ごはん	牛乳 ミンチカツ 大豆のトマト煮 かぶのコンソメスープ	(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、大豆油	(大豆のトマト煮) 大豆、ベーコン(豚肉、乳糖)、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース(トマト、大豆、りんご)、油(大豆)	(かぶのコンソメスープ) コンソメ、しょうゆ		
22	水	ごはん	牛乳 ブルコギ 大学芋 もずくスープ	(ブルコギ) 牛肉、みそ、しょうゆ、トマトケチャップ、すりおろしりんご、ウスターソース(トマト、大豆、りんご)、油(大豆)	(大学芋) 大豆油、たれ(しょうゆ)、ごま	(もずくスープ) もずく、かまぼこ(たら、昆布エキス、かつお節エキス)、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。		
23	木	パン	牛乳 たらのコーンフレーク焼き カラフルサラダ 白ねぎのポターージュ	(たらのコーンフレーク焼き) たら、ノンエッグマヨネーズ(油)、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))	(カラフルサラダ) きゅうり、枝豆、ドレッシング(油、トマト)	(白ねぎのポターージュ) 鶏肉、しめじ、クリームポターージュ(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)、牛乳、生クリーム、コンソメ		
<p>1月24日(金)～1月30日(木)は「学校給食週間特別献立」です。</p> <p>※この期間中の食物アレルギーについては、「学校給食週間特別献立表」でお知らせします。</p>								
31	金	ごはん	牛乳 さばのおろしかけ ブロッコリーのごま和え じゃぶ	(さばのおろしかけ) さば、大豆油、しょうゆ	(ブロッコリーのごま和え) ササミフレーク(鶏肉、油、チキンブイヨン)、ごま、しょうゆ、ごま油、油	(じゃぶ) 鶏肉、しいたけ、しょうゆ、豆腐		