

令和7年 2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))		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
3	月	ごはん	牛乳 若鶏肉と大豆のみそがらめ 甘酢和え いわしのつみれ汁	(若鶏肉と大豆のみそがらめ) 鶏肉、しょうゆ、大豆油、大豆、みそ	(甘酢和え) ハム(鶏肉)、しょうゆ	(いわしのつみれ汁) 煮干し(だし用)、豆腐、 いわし入り団子(いわし、すけとうだら、油)、 みそ	
4	火	ごはん	牛乳 豆腐しゅうまい ホイコーロー ビーフンスープ	(豆腐しゅうまい) 油(大豆)、魚肉(すけとうだら)、豆腐、大豆たん白、 枝豆、しいたけ、小麦粉、大豆粉、かつお節調味液	(ホイコーロー) 油(大豆)、豚肉、豆板醤(唐辛子)、 甜麺醤(みそ、ごま油、油、しょうゆ)、 しょうゆ	(ビーフンスープ) ベーコン(豚肉、乳糖)、きくらげ、 スープストック、しょうゆ	
5	水	ごはん	牛乳 さわらの梅肉焼き ひじきの炒り煮 豆乳ごまみそ汁	(さわらの梅肉焼き) さわら、うるめぶしお(梅ペースト、りんご)、 しょうゆ	(ひじきの炒り煮) ひじき、鶏肉、枝豆、しょうゆ、油(大豆)	(豆乳ごまみそ汁) 煮干し(だし用)、豚肉、しいたけ、 豆乳、ごま、みそ	
6	木	きなこ揚げパン	牛乳 ポトフ ブロッコリーのごま醤油	(ポトフ) ウインナー(鶏肉、豚脂)、コンソメ	(ブロッコリーのごま醤油) ごま、しょうゆ、ごま油	(きなこ揚げパン) きなこ、大豆油	
7	金	ごはん	牛乳 はまちのカレー焼き ほうれんそうのごま和え 吉野汁	(はまちのカレー焼き) はまち、しょうゆ、カレー粉(唐辛子、ちんび)	(ほうれんそうのごま和え) ごま、しょうゆ	(吉野汁) 削り節(だし用)、鶏肉、里いも、油揚げ(大豆、 大豆油)、しょうゆ	
10	月	ごはん	牛乳 さばのチリソースかけ パンサンスー 肉団子と白菜のスープ	(さばのチリソースかけ) さば、トマトケチャップ、はちみつ、 コチュジャン(みそ、麦芽エキス(大麦)、唐辛子)、 しょうゆ	(パンサンスー) きゅうり、ハム(鶏肉)、ごま、しょうゆ、ごま油	(肉団子と白菜のスープ) 肉団子(鶏肉)、しいたけ、スープストック、 しょうゆ	
12	水	ごはん	牛乳 豚肉の白ねぎソースかけ にんじんしりしり もずくスープ	(豚肉の白ねぎソースかけ) 豚肉、大豆油、しょうゆ	(にんじんしりしり) ハム(豚肉)、いり玉子(鶏卵、はちみつ、 かつおだし、しょうゆ、こんぶだし)、 スープストック、油(大豆)	(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	
13	木	パン	牛乳 チリコンカン 野菜グラタン コンソメスープ	(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)	(野菜グラタン) 豆乳、おから、油、大豆粉	(コンソメスープ) ウインナー(豚肉、豚脂、大豆たん白)、 コンソメ、しょうゆ	
14	金	ごはん	牛乳 ハートコロッケ コールスローサラダ ビーンズカレー パレンタインデザート	(ハートコロッケ) 油、パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、大豆油	(コールスローサラダ) きゅうり、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)	(ビーンズカレー) 油(大豆)、豚肉、大豆、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)、 しょうゆ	(パレンタインデザート) 豆乳加工食品(大豆)
17	月	ごはん	牛乳 若鶏肉のピリ辛焼き 海そうサラダ はるさめスープ	(若鶏肉のピリ辛焼き) 鶏肉、梨ピューレ、しょうゆ、豆板醤(唐辛子)	(海そうサラダ) わかめ、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)	(はるさめスープ) ハム(鶏肉)、スープストック、しょうゆ	
18	火	ごはん	牛乳 はまちの竜田揚げ きんぴらごぼう 豆腐のみそ汁	(はまちの竜田揚げ) はまち、しょうゆ、大豆油	(きんぴらごぼう) 油(大豆)、牛肉、しょうゆ	(豆腐のみそ汁) 煮干し(だし用)、豆腐、しいたけ、 麩(小麦粉、小麦たん白)、みそ	
くらしおさんぽ給食		地産地消給食		(鮭の塩麹焼き) さけ	(大根サラダ) ハム(豚肉)、ドレッシング(油、レモン果汁、 バインアップル果汁)	(倉吉野菜の豚汁) 煮干し(だし用)、豚肉、みそ	(大風呂敷) きな粉、みそ、 梨蜜(梨ピューレ)
19	水	ごはん	牛乳 鮭の塩麹焼き 大根サラダ 倉吉野菜の豚汁 大風呂敷				
20	木	大山小麦パン	牛乳 焼きフランク ジャーマンポテト ほうれんそうのスープ	(焼きフランク) 豚肉	(ジャーマンポテト) 油(大豆)、ベーコン(豚肉、乳糖)	(ほうれんそうのスープ) しいたけ、スープストック、しょうゆ	
21	金	ごはん	牛乳 スタミナ納豆 コーンコロッケ キムチみそ汁	(スタミナ納豆) ごま油、鶏肉、しょうゆ、納豆、タバスコ(唐辛子)	(コーンコロッケ) 小麦粉、パン粉(小麦、大豆)、油(大豆)、 大豆たん白、乳化剤(大豆)	(キムチみそ汁) 煮干し(だし用)、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)、みそ	
25	火	ごはん	牛乳 春巻き 大豆入りポテトサラダ コーン卵スープ	(春巻き) 豚脂、しょうゆ、大豆油、小麦粉	(大豆入りポテトサラダ) 大豆、きゅうり、ノンエッグマヨネーズ(油)	(コーン卵スープ) 鶏卵、スープストック、しょうゆ	
26	水	ごはん	牛乳 いわしのしょうが煮 はりはり和え おでん	(いわしのしょうが煮) いわし、しょうゆ	(はりはり和え) きゅうり、大根漬け(梅酢)、しょうゆ、ごま、 ごま油	(おでん) 鶏肉、里いも、がんも(大豆たん白、油、大豆繊維、ごま)、 さつま揚げ(すけとうだら、イトヨリダイ、タチウオ、大豆油)、 おでんの素(しょうゆ、かつお・むろぶしエキスパウダー、 粉末調味料(かつお節、さば節、かつおエキス、小麦たん白)、 煮干いわし粉末、こんぶ粉末、油(大豆)、大豆)、しょうゆ	
27	木	小型米粉パン	牛乳 とり天 千草和え 煮込みうどん	(とり天) 鶏肉、小麦粉、あおさのり、大豆油	(千草和え) ハム(鶏肉)、しょうゆ、ごま油	(煮込みうどん) 削り節(だし用)、鶏肉、しいたけ、油揚げ(大豆、 大豆油)、しょうゆ、うどん(小麦粉)	
28	金	鮭チャーハン	牛乳 甘酢肉団子 (鮭チャーハンの具) 中華スープ	(甘酢肉団子) 鶏肉、大豆たん白、パン粉、しょうゆ、チキンエキス(小麦、 ごま、大豆、鶏肉)、油、醸造酢(小麦)、トマトケチャップ	(鮭チャーハンの具) ごま油、鮭フレーク(さけ、大豆、油)	(中華スープ) 豚肉、きくらげ、スープストック、しょうゆ	(鮭チャーハン) 和風だし醤油