

令和8年 9月食物アレルギー献立表

倉吉市教育委員会 学校給食センター

※令和8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、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、大豆たん白、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、うるめがし、さばがし、いわしがし、さば昆布がし、かつおがし、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
1	火	ごはん	牛乳	焼きフランク ドライカレー じゃがいものコンソメスープ パイナップル	(焼きフランク) 豚肉	(ドライカレー) 油(大豆)、牛肉、豚肉、カレー粉(ちんぴ)、 大豆、トマト、枝豆、トマトケチャップ、 ウスターソース(トマト)、しょうゆ、 カレールウ(小麦粉、豚脂、油、大豆、 トマトペースト)、コンソメ	(じゃがいものコンソメスープ) ハム(鶏肉)、コンソメ、しょうゆ	(パイナップル) パイナップル								
2	水	ごはん	牛乳	ミートボールのみそがらめ わかめサラダ キムチみそ汁	(ミートボールのみそがらめ) 肉団子(豚肉、豚脂、トマトペースト、 しょうゆ(大豆)、油、大豆油、みそ	(わかめサラダ) きゅうり、レモン果汁、しょうゆ、 オリーブ油	(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、 魚介エキス(いわし))、みそ									
3	木	大山小麦 パン	牛乳	若鶏肉のマーマレード焼き コールスローサラダ ミネストローネ ブルーベリージャム	(若鶏肉のマーマレード焼き) 鶏肉、マーマレード(いよかん、なつみかん、 なつみかん果汁、ゆず果汁)、しょうゆ	(コールスローサラダ) きゅうり、ノンエッグマヨネーズ(油、 大豆たん白)	(ミネストローネ) ベーコン(豚肉、乳糖)、トマト、 マカロニ(小麦)、トマトピューレ、コンソメ、 しょうゆ	(ブルーベリージャム) ブルーベリー								
4	金	ごはん	牛乳	さわらのパン粉焼き マーボーなす じゃがいもと玉ねぎのみそ汁	(さわらのパン粉焼き) さわら、ノンエッグマヨネーズ(油、 大豆たん白)、パン粉(小麦粉、 油(大豆)、大豆粉、大麦)、オリーブ油	(マーボーなす) 油(大豆)、豚肉、しょうゆ、みそ	(じゃがいもと玉ねぎのみそ汁) 煮干し(だし用)、油揚げ(大豆、大豆油)、 みそ									
7	月	ごはん	牛乳	さばのみそ煮 甘酢和え 鶏だんご汁	(さばのみそ煮) さば、みそ	(甘酢和え) きゅうり、ハム(鶏肉)、しょうゆ	(鶏だんご汁) 削り節(だし用)、肉団子(鶏肉)、 油揚げ(大豆、大豆油)、豆腐、しょうゆ									
8	火	ごはん	牛乳	ホイコーロー ビーフンスープ 新甘泉	(ホイコーロー) 油(大豆)、豚肉、甜麺醬(みそ(大豆、 大麦)、油(ごま)、しょうゆ)、しょうゆ	(ビーフンスープ) ベーコン(豚肉、乳糖)、スープストック、 しょうゆ	(新甘泉) 新甘泉(梨)									
9	水	ごはん	牛乳	はまちのカレー焼き 鶏肉とごぼうのきんぴら 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(ちんぴ)	(鶏肉とごぼうのきんぴら) ごま油、鶏肉、枝豆、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									
10	木	大山小麦 パン	牛乳	豚肉の梨ソースかけ カラフルサラダ オニオンスープ	(豚肉の梨ソースかけ) 豚肉、オリーブ油、二十世紀梨、 梨ピューレ、トマトケチャップ	(カラフルサラダ) きゅうり、枝豆、ドレッシング(油、トマト)	(オニオンスープ) ウインナー(豚肉、豚脂、大豆たん白)、 コンソメ、しょうゆ									
11	金	ごはん	牛乳	トットリコメコチキン 梨ドレッシングサラダ 鳥取中部スペシャルティカレー	(トットリコメコチキン) 鶏肉、大豆油	(梨ドレッシングサラダ) ハム(豚肉)、きゅうり、梨ピューレ、 しょうゆ、油(大豆)	(鳥取中部スペシャルティカレー) 油(大豆)、牛肉、トマトピューレ、 梨ピューレ、あご竹輪(すけとうだら、 とびうお)、大豆、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)									
14	月	ごはん	牛乳	チヂミ あごのピリ辛そぼろ わかめスープ	(チヂミ) 豚肉、鶏肉、しょうゆ(大豆)、油	(あごのピリ辛そぼろ) 油(大豆)、とびうお、豚肉、しょうゆ、 ごま油	(わかめスープ) ベーコン(豚肉、乳糖)、豆腐、中華だし、 しょうゆ									
15	火	ごはん	牛乳	棒ぎょうざ パンバンジーサラダ とうがんのスープ	(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	(パンバンジーサラダ) きゅうり、ササミフレーク(鶏肉、油、 チキンブイヨン)、ドレッシング(しょうゆ、みそ、 油(ごま、大豆)、ごま、ほたてエキス(しょうゆ、 かつおたん白、まぐろたん白、魚醤(ほっけ、 すけとうだら))、豆板醬(みそ、しょうゆ)、 レモン果汁、かつおたん白、小麦たん白、 大豆たん白、鶏肉たん白、豚肉たん白)	(とうがんのスープ) ベーコン(豚肉、乳糖)、スープストック、 しょうゆ									
16	水	鶏ごぼう ごはん	牛乳	さばの塩こうじ焼き (鶏ごぼうごはんの具) 豆腐のすまし汁	(さばの塩こうじ焼き) さば	(鶏ごぼうごはんの具) 鶏肉、油揚げ(大豆、大豆油)、枝豆、 しょうゆ、油(大豆)	(豆腐のすまし汁) 削り節(だし用)、豆腐、えのきたけ、 麴(小麦粉、小麦たん白)、しょうゆ	(鶏ごぼうごはん) 和風だし醤油								
17	木	大山小麦 パン	牛乳	ハンバーグトマトソース コーンサラダ かぼちゃスープ	(ハンバーグトマトソース) 鶏肉、豚脂、豚肉、大豆たん白、 トマトペースト、しょうゆ(大豆)、トマト、 トマトピューレ、トマトケチャップ、 中濃ソース(トマト)	(コーンサラダ) 枝豆、きゅうり、ドレッシング(油、 ブルーベリーピューレ、レモン果汁)	(かぼちゃスープ) 油(大豆)、ベーコン(豚肉、乳糖)、 パンキンポタージュ(小麦粉、油(乳、大豆)、 脱脂粉乳、全粉乳、小麦たん白、鶏肉たん白、 豚肉たん白、魚醤(ほっけ、すけとうだら)、 チキンパウダー、ミルポワパウダー(鶏肉、豚肉)、 バター、乳糖、チーズ、トマトエキスパウダー)、 牛乳、生クリーム、コンソメ									
18	金	ごはん	牛乳	あごフライ ひじきの炒り煮 夏野菜のみそ汁	(あごフライ) とびうお、小麦粉、パン粉(小麦粉、 油(大豆)、大豆粉、大麦)、大豆油	(ひじきの炒り煮) 油(大豆)、鶏肉、しょうゆ	(夏野菜のみそ汁) 煮干し(だし用)、油揚げ(大豆、大豆油)、 みそ									
24	木	小型大山 小麦パン	牛乳	ミンチカツ 大豆サラダ カレーうどん	(ミンチカツ) 鶏肉、大豆たん白、豚脂、豚肉、 しょうゆ、油、大豆油	(大豆サラダ) 大豆、きゅうり、ドレッシング(油、 ブルーベリーピューレ、レモン果汁)	(カレーうどん) 削り節(だし用)、豚肉、油揚げ(大豆、 大豆油)、しょうゆ、うどん(小麦粉)、 カレー粉(ちんぴ)、カレールウ(小麦粉、 豚脂、油、大豆、トマトペースト)									
25	金	ごはん	牛乳	さんまの梅煮 千草和え お月見だんご汁 お月見デザート	(さんまの梅煮) さんま、しょうゆ、梅肉	(千草和え) ハム(鶏肉)、きゅうり、しょうゆ、ごま油	(お月見だんご汁) 削り節(だし用)、鶏肉、しょうゆ	(お月見デザート) みかん果汁、 粉末油脂、 レモン果汁								
28	月	ごはん	牛乳	かつおフライ チャプチェ にらとじゃがいものスープ	(かつおフライ) かつお、パン粉(小麦、大豆)、 小麦粉、大豆油	(チャプチェ) 油(大豆)、牛肉、しょうゆ、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									
29	火	ごはん	牛乳	白ねぎオムレツ 二十世紀梨入りフルーツミックス ハヤシシチュー	(白ねぎオムレツ) 鶏卵、しょうゆ	(二十世紀梨入りフルーツミックス) みかんシラップ漬け(みかん)、 パインアップルシラップ漬け(パインアップル)、 ももシラップ漬け(もも)、二十世紀梨	(ハヤシシチュー) 油(大豆)、豚肉、ハヤシルウ(油、 トマトパウダー)、スープストック、 トマトケチャップ、ウスターソース(トマト)									
30	水	ごはん	牛乳	豚肉のピリ辛焼き 小松菜ともやしの和え物 けんちん汁	(豚肉のピリ辛焼き) 豚肉、梨ピューレ、しょうゆ	(小松菜ともやしの和え物) もやし、ごま、しょうゆ、ごま油	(けんちん汁) 削り節(だし用)、豆腐、しょうゆ									

※各学校の行事等により、デザートの提供日が変わる場合があります。