

令和7年度 4月食物アレルギー用献立表（変更） ※商品配合の変更により☆の食品が変更になっています。

三股町立学校給食センター No 1

4月9日（水）			4月10日（木）			4月11日（金）			4月14日（月）		
白ごはん ワントンスープ タッカルビ			コッペパン マカロニスープ 春キャベツとウインナーのソテー いちごミックスジャム			麦ごはん ポークカレー フルーツポンチ			白ごはん コーンスープ 揚げ魚のレモン和え		
米飯	70	90	①コッペパン	50	70	麦ごはん（10%混入）	70	100	米飯	70	90
①ウェーブワントン	6	8	鶏肉もも皮つき	15	20	サラダ油	0.7	0.9	①無塩せきバラベーコン短冊	7	9
豚ももスライス	13	17	サラダ油	0.6	0.9	国産おろしにんにく	0.4	0.5	クリームコーン缶	20	24
②国産ミニ絹厚揚げ（Ca・鉄・繊維）	15	19	じゃがいも	25	32	豚ももスライス	29	36	ホールコーン缶	10	13
たまねぎ	25	30	にんじん	12	15	たまねぎ	35	44	にんじん	22	27
にんじん	10	13	たまねぎ	25	31	にんじん	26	33	たまねぎ	28	35
太もやし	15	19	県産カットチンゲン菜IQF	12	15	じゃがいも	43	54	キャベツ	15	19
ねぎ（冷凍）	3	3.6	蒸し白いんげん豆	8	10	チキンスープ【9日③参照】	6	8	えのきたけ	8	10
③チキンスープ	8	10	シエルマカロニ	8	10	①スペシャルカレーフ	5	6	パセリ	0.7	0.9
④中華用スープストック	0.2	0.24	チキンスープ【9日③参照】	8	11	②とろける給食用カレーフ	4	6	チキンスープ【9日③参照】	7	8.5
うすくちしょうゆ	4	4.8	②スープストック（洋風）	0.2	0.25	③エブリイカレーフ	5	7	スープストック（洋風）【10日②参照】	0	0.24
塩	0.25	0.3	うすくちしょうゆ	3	4	④トマトケチャップ	3	3.5	塩	0.15	0.18
こしょう	0.02	0.03	塩	0.2	0.24	⑤ウスターソース	0.8	1	こしょう	0.02	0.03
サラダ油	0.8	1	こしょう	0.02	0.03	すりおろしりんご	7.5	9	うすくちしょうゆ	3.5	4
鶏肉もも皮つき	20	25	③無塩せきウインナーカット	15	19	甘みあっさりパインカット	17	21	たら角切	47	59
鶏肉はね身皮なし	20	25	サラダ油	0.7	0.9	甘みあっさりみかん	16	21	塩	0.35	0.42
たまねぎ	23	29	キャベツ	20	25	甘みあっさり黄桃（ダイスカット）	17	21	酒	1.2	1.4
にんじん	12	15	ミニブロッコリー	15	19	⑥カクテルゼリー	28	36	でんぷん	5	6
キャベツ	20	25	ホールコーン缶	15	18	③エブリイカレーフ			さつまいも（ダイス）	22	28
じゃがいも	15	18.5	塩	0.2	0.25	小麦粉、加工油脂（パーム）、砂糖、食塩、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たん白加水分解物（大豆）、酵母エキス、カラメル色素（アレルギー表示：小麦、大豆）			大豆白絞油缶	6	7.5
えりんぎ	6	8	こしょう	0.02	0.03	④トマトケチャップ			青まめ（枝豆むきみ）	11.5	14
サラダ油	0.7	0.9	うすくちしょうゆ	0.5	0.6	トマト、糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖）、醸造酢、玉ねぎ、食塩、香辛料（アレルギー表示：ー）			三温糖	2.3	2.8
しょうが	0.3	0.37	④いちごミックスジャム	15	15	⑤ウスターソース			こいくちしょうゆ	1.7	2.1
国産おろしにんにく	0.3	0.37	★変更★ （4/10,17の給食に入っています） ③無塩せきウインナーカット 豚肉、食塩、砂糖、香辛料（白コショウ・カルワイ・マスタード）（アレルギー表示：豚肉）			⑥カクテルゼリー			レモン汁	2	2.5
三温糖	0.7	0.85	④いちごミックスジャム 糖類（水あめ、砂糖）、いちご、りんご、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料（いちご）（アレルギー表示：りんご）						水	1.5	1.8
赤みそ	2	2.5							①無塩せきバラベーコン短冊 豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料（ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス）（アレルギー表示：豚肉）		
こいくちしょうゆ	3	3.7									
酒	0.7	0.85									
いりごま	1	1.3									

※コンタミ・キャリー等由来

★揚げ物用油（大豆白絞油缶）は複数回（3～4回程度）使用しています

4月15日（火）			4月16日（水）			4月17日（木）			4月18日（金）			4月21日（月）			
白ごはん 豚汁 菜の花ともやしの甘酢和え 平つくね			白ごはん すり身団子汁 とりそぼろ丼			黒糖パン（減量） ナポリタンスパゲティ 春ごぼうのサラダ			白ごはん 肉じゃが 茎わかめのすのもの			白ごはん 中華スープ 豚肉と厚揚げのオイスター炒め			
米飯	70	90	米飯	70	90	①減量黒糖パン	40	60	米飯	70	90	米飯	70	90	
豚ももスライス	20	25	①全学栄野菜ミックスボール	20	25	カットスパゲティ	28	35	豚ももスライス	30	38	①中華風つくね	25	32	
だいこん	20	25	国産ミニ絹厚揚げ（Ca・鉄・繊維）【9日②参照】	20	25	無塩せきウィンナーカット【10日③参照】	20	25	じゃがいも	60	75	②緑豆春雨（カット）	6.5	7.8	
里いも（冷凍）	20	25	だいこん	20	25	たまねぎ	39	47	①（大冷）ミニ絹厚揚げ	20	26	にんじん	17	22	
スライスこんにゃく	14	18	たまねぎ	20	25	にんじん	17	22	にんじん	23	29	たまねぎ	26	33	
豆腐	15	19	にんじん	10	13	マッシュルーム	12	15	たまねぎ	28	35	えのきたけ	8	10	
にんじん	18	23	えのきたけ	8	10	国産おろしにんにく	0.3	0.36	糸こんにゃく	28	35	（県産）きくらげスライス	0.5	0.6	
ささがきごぼう	8	10	ねぎ（冷凍）	2.5	3	サラダ油	1	1.3	いんげん	6	8	ねぎ（冷凍）	3	3.6	
ねぎ（冷凍）	3	4	煮干だし（片口いわし）	3	3.6	塩	0.1	0.15	サラダ油	1	1.3	チキンスープ【9日③参照】	10	12	
しょうが	1	1.2	うすくちしょうゆ	5	6	こしょう	0.02	0.03	三温糖	2.5	3.2	中華用スープストック【9日④参照】	0.4	0.5	
煮干だし（片口いわし）	2	2.5	酒	1	1.2	トマトケチャップ【11日④参照】	27.5	33.5	うすくちしょうゆ	4	5	うすくちしょうゆ	①中華風つくね 鶏肉、豚脂、たまねぎ、 にら、つなぎ（コーンス ターチ、パン粉）、砂糖、 ごま油、大豆油、しょうゆ、 食塩、オイスターソース、 おろしにんにく、香辛料 （白こしょう）、調味料（ア ミノ酸）、水 （アレルギー表示：小麦、 鶏肉、豚肉、大豆、ごま）	3.5	4.4
すりみそ	11	13.3				ウスターソース【11日⑤参照】	1.5	1.9	こいくちしょうゆ	2.5	3	塩	0.2	0.24	
			サラダ油	1	1.3				みりん	1	1.3	こしょう	0.02	0.03	
菜の花	8	10	鶏ひき肉もも皮つき	25	33	②ロースハムスライス（短冊）	11	13.5	酒	1	1.3	純正ごま油	1	1.3	
太もやし	30	38	鶏ひき肉はね身皮なし	15	17	きゅうり	31	39	冷凍細ぎりくきわかめ	10	13	豚ももスライス	31	39	
三温糖	0.4	0.5	にんじん	15	19	ささがきごぼう	20	25	太もやし	21	26	酒	1	1.3	
うすくちしょうゆ	1.4	1.8	ホールコーン缶	15	19	塩	0.2	0.24	②ノンオイルまぐろチャンク	12	15	しょうが	1	1.3	
酢	1.4	1.8	青まめ（枝豆むきみ）	15	19	こしょう	0.01	0.02	きゅうり	21	26	たけのこ缶	11	13	
			酒	1	1.2	三温糖	0.45	0.55	酢	2.3	2.8	キャベツ	26	32	
①発芽玄米入り平つくね50g	50	0	三温糖	1.6	1.9	酢	2.4	2.9	レモン汁	0.2	0.3	ピーマン	3	4	
①発芽玄米入り平つくね62.5g	0	62.5	こいくちしょうゆ	3.2	3.8	サラダ油	1.5	1.8	三温糖	1.5	1.9	冷凍カラーピーマンミックスIQF	5	6	
			みりん	0.6	0.7				うすくちしょうゆ	2.5	3	③国産大豆絹厚揚げ10（Ca・Fe・B1）	22	28	
①発芽玄米入り平つくね 鶏肉、パン粉（小麦）、粉末状 大豆たん白（大豆）、でん粉（タ ピオカ、馬鈴薯）、玉ねぎ、豚脂、 発芽玄米、食塩、砂糖、酵母エ キス、香辛料（ペパー・ガーリッ ク）（ソース）果糖ぶどう糖液糖、 こいくちしょうゆ（小麦、大豆）、 酵母エキス、発酵調味料、カツ オブシエキス（小麦、大豆）、 しょうゆ調味料（小麦、大豆）、 増粘剤（加工でん粉）、水 （アレルギー表示：小麦、鶏肉、 豚肉、大豆） ※乳成分、卵			①全学栄野菜ミックスボール 【赤】エソすり身、でん粉、にんじん、 砂糖、食塩、魚醤（カタクチイワシ）、 酵母エキス、カロチノイド色素、水 【緑】エソすり身、でん粉、砂糖、植 物油脂（なたね）、食塩、ほうれん 草パウダー、魚醤（カタクチイワシ）、 酵母エキス、水【黄】エソすり身、ど うもろこし、でん粉、砂糖、食塩、魚 醤（カタクチイワシ）、酵母エキス、 水 （アレルギー表示：ー）			①黒糖パン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、 食塩、イースト、黒糖 （アレルギー表示：小麦、乳）			①（大冷）ミニ絹 厚揚げ【給食 会】 大豆、植物油 （なたね、大豆）、 安定剤（加工デ ンブレン）、豆腐 用凝固剤、酵素、 水 （アレルギー表 示：大豆）			②ノンオイルまぐ ろチャンク まぐろ、野菜ス ープ、食塩、調味 エキス、調味料（ア ミノ酸等）（大豆）、 増粘剤（アミノ酸 等） （アレルギー表 示：大豆）			
			②ロースハムスライス【桐生】 豚ロース肉、還元水あめ、大豆たん 白、食塩、卵たん白、乳たん白、た ん白加水分解物、調味エキス、カゼ インNa、増粘多糖類、リン酸塩（Na）、 調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビ タミンC）、くん液、発色剤（亜硝酸 Na）、カルミン酸色素 （アレルギー表示：卵、乳成分、大 豆、豚肉） ※小麦、牛肉、ごま、鶏肉、りんご、 ゼラチン			③国産大豆絹厚揚げ10（Ca・ Fe・ビタミンB1）【南給】 大豆、植物油（なたね、大豆）、 安定剤（加工でん粉、グァー ガム）、焼成カルシウム、豆 腐用凝固剤、酵素、ピロリン 酸第二鉄、チアミン塩酸塩、 水 （アレルギー表示：大豆）			④オイスターソース（マルハ） かきエキス、砂糖、魚醤 （魚介類）（いわし）、デキ ストリン、酵母エキス、麦 芽エキス、増粘剤（加工 でん粉） （アレルギー表示：ー）						

4月22日（火）				4月23日（水）				4月24日（木）			
ゆかりごはん かきたま汁 もやしときゅうりの塩昆布和え チキンカツ お祝いいちごゼリー				白ごはん 筑前煮 チーズサラダ のりふりかけ				米粉パン かぼちゃポタージュ コールスローサラダ			
米飯	①ゆかり 塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料 (アレルギー表示)	70	90	米飯	①さつまあげ(天ぷら) 魚肉(タラ)、でん粉(甘しょ)、砂糖、みりん、食塩、植物油 (アレルギー表示:一) ※えび、かに、卵白、小麦	70	90	①米粉パン	①米粉パン 米粉ミックス(米粉、粉末状小麦たん白、酵素)、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、食塩、イースト (アレルギー表示:小麦、乳)	50	70
①ゆかり（S）		1.4	1.8	鶏肉もも皮つき		17	23	②無塩バター		2	2.5
たまねぎ		22	27	鶏肉はね身皮なし		13	17	鶏肉もも皮つき		14	18
にんじん		19	23	じゃがいも		34	42	たまねぎ		37	45
えのきたけ	②かまぼこ(ピンク) 魚肉(タラ、イトヨリ)、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、みりん、食塩、着色料(コチニール) (アレルギー表示:一) ※えび、かに	9	11	にんじん		20	25	かぼちゃ(生)短冊	②無塩バター 生乳 (アレルギー表示:乳)	23	29
豆腐		22	27	乱切りごぼう		20	24	ミニカリフラワー		15	19
②かまぼこ(ピンク)		11	14	三角こんにやく		21	26	③国産ミックスビーンズ		12	15
ねぎ(冷凍)		3	3.6	①さつまあげ(天ぷら)		16	20	パセリ	③国産ミックスビーンズ 大豆(黄大豆、青大豆)、いんげんまめ(手亡、金時)、食塩、水 (アレルギー表示:大豆)	0.5	0.6
煮干だし(片口いわし)		5	6	青まめ(枝豆むきみ)		7	8.5	④ヘルシーファームパンポタージュ		15	18.5
うすくちしょうゆ		5	6	たけのこ缶		11	14	牛乳(調理)		20	25
塩		0.1	0.12	れんこん(乱切り)		13	16	⑤デーリィ高千穂生クリーム48		5	6.2
でんぷん	③塩こんぶ 昆布、醤油(小麦、大豆)、食塩、醤油加工品(小麦、大豆)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビトール等)、増粘多糖類 (アレルギー表示:小麦、大豆) ※乳	0.9	1.1	こいくちしょうゆ		2.5	3	チキンスープ【9日③参照】		6	7.5
液卵		19	25	うすくちしょうゆ		2.5	3				
太もやし		20	25	三温糖		1.5	1.8	キャベツ		38	47
きゅうり		17	22	みりん		1	1.2	にんじん		8	10
③塩こんぶ(塩吹昆布)		1	1.2	サラダ油	②クッキングチーズ ナチュラルチーズ、乳化剤、セルロース、水 (アレルギー表示:乳)	1	1.3	ロースハムスライス【17日②参照】		9	12
こいくちしょうゆ		0.5	0.6	キャベツ		17	21	ホールコーン缶	④パンポタージュ パンポタージュパウダー、小麦粉、砂糖、食用精製加工油脂(ヤシ)、乳製品(脱脂粉乳、全粉乳)、食物繊維(難消化性デキストリン)、粉末加工油脂(大豆)、食塩、果糖、デキストリン、たん白加水分解物(豚肉、鶏肉)、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、チキンパウダー、ミルポワパウダー(豚肉、鶏肉)、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、乳等を主要原料とする食品、白菜エキスパウダー、香辛料、トマトエキスパウダー、チキンエキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料 (アレルギー表示:小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉)	11	14
④国産鶏肉のチキンカツ(鉄・ca)		40	60	きゅうり		25	32	⑥L&Mノンエッグハーフ		7.2	9
大豆白絞油缶		4.5	7	花そうみ(乾わかめ)		1	1.2	三温糖		0.3	0.4
⑤お祝いいちごゼリー		35	35	②クッキングチーズ(4mmダイス)		7	8.6	うすくちしょうゆ		0.4	0.5
④国産鶏肉のチキンカツ(鉄・ca)	⑤お祝いいちごゼリー いちごピューレ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、豆乳加工食品(植物油、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、いちご果汁、砂糖、ぶどう糖、水あめ、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、紅麴色素、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄、セルロース、水 (アレルギー表示:大豆)			③煮干しちりめん ちりめん (アレルギー表示:一) ※えび、かに、いか、さば		3	3.6	塩		0.18	0.2
鶏肉、植物油(大豆)、小麦加工品(小麦粉、植物油(大豆))、植物性たん白(大豆)、パン粉、フライミックス粉(大豆)、食塩、調味エキス、香辛料、加工デンプン、炭酸Ca、膨張剤、ピロリン酸鉄、乳化剤(大豆)、水 (アレルギー表示:小麦、大豆、鶏肉) ※えび、かに、卵、乳成分				うすくちしょうゆ		3	3.6	こしょう		0.02	0.03
				三温糖		1	1.2	レモン汁		0.8	1
				酢		2	2.4				
				サラダ油		0.5	0.6				
				④すこやかふりかけのり		2	2				
				④すこやかふりかけのり 調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス)、海苔、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、しいたけエキス)、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE) (アレルギー表示:一) ※えび、かに、さけ				⑤デーリィ高千穂生クリーム48 生乳 (アレルギー表示:乳)			
									⑥L&Mノンエッグハーフ 食用植物油(なたね、コーン、パーム)、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、香辛料(からし)、酵母エキス、レモン果汁、こんにやく精粉、増粘多糖類、水 (アレルギー表示:大豆)		

令和7年度 4月食物アレルギー用献立表

三股町立学校給食センター

No 4

4月25日（金）			4月28日（月）			4月30日（水）		
白ごはん たけのこのみそ汁 ささみと野菜の和え物 いわし生姜煮			白ごはん もずくスープ ブロッコリーとコーンのサラダ タンドリーチキン			わかめご飯（減量） 山菜うどん しゃきしゃきサラダ		
米飯	70	90	米飯	70	90	米飯	60	80
						①ヘルシーファームわかめご飯の素	1.5	2
たけのこ缶	14	18	たまねぎ	22	28			
花そうみ（乾わかめ）	0.3	0.4	にんじん	13	17	学・国内麦冷凍うどん	56	69
豆腐	20	25	えのきたけ	9	11	鶏肉もも皮つき	17	22
①きざみ揚げ（カット油あげ）	5	6.5	カットほうれん草	8	10	かまぼこ（ピンク）【22日②参照】	10	13
たまねぎ	20	25	かまぼこ（ピンク）【22日②参照】	11	14	きざみ揚げ（カット油あげ）【25日①参照】	4.5	6
じゃがいも	20	25	そのまま手軽に美ら海もずく	15	18.5	②国産山菜ミックス水煮	16	20
にんじん	12	15	国産ミニ絹厚揚げ（Ca・鉄・繊維）【9日②参照】	20	25	にんじん	10	13
えのきたけ	8	10	煮干だし（片口いわし）	3	3.6	椎茸スライス（干）	1	1.2
ねぎ（冷凍）	3	3.6	うすくちしょうゆ	4.5	5.4	ねぎ類 こねぎ 葉、生	2.5	3
煮干だし（片口いわし）	3	3.6	塩	0.05	0.06	煮干だし（片口いわし）	3	3.6
すりみそ	10.5	12.5	酒	1	1.2	こいくちしょうゆ	0.8	1
			いりごま	0.8	1	うすくちしょうゆ	5.2	6.2
ささがきごぼう	9	11.5				みりん	1.4	1.5
きゅうり	23	29	ミニブロッコリー	29	36	塩	0.08	0.1
②とりささみチャンク	5	6.5	ホールコーン缶	6	7.5			
③おいしい和風ドレッシング	3.5	4.5	①ノンオイルドレッシングクリームフレンチ	3	3.6	れんこん（薄切り）	17	21
						きゅうり	25	32
④いわし生姜煮	40	50	鶏もも 皮つき g指定	60	70	青まめ（枝豆むきみ）	10	13
			塩	0.4	0.48	ハオイルまぐろちゃん【18日②参照】	11	14
②とりささみチャンク 鶏肉（ささみ）、醸造酢、食塩、寒天、砂糖、オニ オンパウダー、香辛料（こしょう）、pH調整剤、水 （アレルギー表示：鶏肉）			こしょう	0.03	0.03	③笑顔でランチドレッシング香りごま	9	11
			②高千穂牧場プレーンヨーグルト	6	7			
			白ワイン	1	1.2	①ヘルシーファームわかめ ご飯の素		
			カレー粉	0.3	0.36	わかめ、還元水あめ、食塩、 昆布エキス、酵母エキス （アレルギー表示：ー）		
			サラダ油	0.5	0.6			
③おいしい和風ドレッシング 食用植物油脂（大豆、なた ね）、醸造酢（小麦）、砂糖、 しょうゆ（小麦、大豆）、調味 酢、玉ねぎ、食塩、粒マス タード（豚肉、りんご）、ホウ イトペッパー、にんにく、調味 料（アミノ酸等） （アレルギー表示：小麦、大 豆、豚肉、りんご）			①ノンオイルドレッシングク リームフレンチ 砂糖、醸造酢、デキスト リン、食塩、酵母エキス、レ モン果汁、オニオンパウダー、 ホワイトペッパー、増粘剤 （キサンタンガム）、水 （アレルギー表示：ー）			②国産山菜ミックス 塩蔵わらび、えのきたけ、塩 蔵たけのこ、食塩、pH調整 剤、酸化防止剤（ビタミンC）、 水 （アレルギー表示：ー） ※小麦、乳、えび、ごま、大 豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、 さば、りんご）		
④いわし生姜煮 いわし、砂糖、 しょうゆ（小麦、大 豆）、本みりん、 でん粉（馬鈴薯）、 生姜、食塩、水 （アレルギー表示：小麦、大豆）			②高千穂牧 場プレーン ヨーグルト 生乳、乳酸菌 カルチャー （アレルギー 表示：乳）			③笑顔でランチドレ ッシング香りごま 食用植物油脂（なた ね・ごま）、糖類（砂 糖・水あめ）、たん白 加水分解物、醸造酢、 いりごま、ねりごま、 食塩、酵母エキス、乳 化剤、酵母エキスパ ウダー、増粘剤（キサ ンタンガム）、香料、 水 （アレルギー表示：ご ま）		

※コンタミ・キャリー等由来