

※コンタミ・キャリー等由来

※コンタミ・キャリー等由来

6月13日（金）				6月16日（月）				6月17日（火）				6月18日（水）				
白ごはん ワントンスープ チンジャオロース				麦ごはん ハヤシライス フルーツポンチ				白ごはん 野菜スープ れんこんときゅうりのサラダ チキン照り焼きハンバーグ				ゆかりごはん 煮しめ マロニーの酢の物				
米飯	70	90		麦ごはん（10%精麦混入）	70	100		米飯	70	90		米飯	70	90		
①ウェーブワントン	5	6.5		豚ももスライス	32	40	①Fハイシルウ(フ レーク) 小麦粉、食用油 脂(ラード・パーム 油)、食塩、糖類 (砂糖・ぶどう糖)、 トマトペースト、オ ニオンパウダー (脱脂大豆・ぶどう 糖)、ガーリックパ ウダー、香辛料 (ペッパー・コーン パウダー・米粉・ シナモン・ローレ ル)、酵母エキスパ ウダー、カラメル 色素 (アレルギー表 示:小麦、大豆) ※乳、牛肉、鶏肉、 豚肉(ラード)	①荒挽ミニカクテルウインナー	24	30	①荒挽ミニカクテルウインナー	24	30	①ゆかり（S）	1.4	1.8
国産ミニ絹厚揚げ【2日②参照】	18	23		たまねぎ	50	62		キャベツ	20	25	鶏肉はね身皮なし	10	12			
かまぼこ(ピンク)【6日①参照】	10	13		にんじん	28	35		たまねぎ	30	37	鶏肉もも皮つき	22	29			
たまねぎ	24	30		なす	15	19		にんじん	20	25	割干し大根	3	3.6			
太もやし	15	18		ささがきごぼう	15	19		えのきたけ	8	10	ちくわ(卵抜き)【5日②参照】	10	13			
えのきたけ	8	10		トマトケチャップ【12日⑤参照】	15	19		パセリ	0.5	0.6	(大冷)ミニ絹厚揚げ【9日①参照】	25	32			
ねぎ(冷凍)	3	3.6		ウスターソース【12日⑥参照】	1	1.5		チキンスープ【12日④参照】	6	7	里いも(冷凍)	27	33			
チキンスープ【12日④参照】	8	10		①Fハイシルウ(フレーク)	11.5	14.5		②スープストック(洋風)	0.2	0.25	にんじん	22	28			
中華用ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ【3日②参照】	0.2	0.25		②マイルドデミグラスソース	5	6		うすくちしょうゆ	3.5	4.3	乱切りごぼう	18	22			
うすくちしょうゆ	4	4.8		③ホワイトベース(レトルト)	10	12.5		塩	0.2	0.24	おでんこんぶ	1	1.3			
塩	0.2	0.25		赤ワイン	2	2.5	こしょう	0.02	0.03	三角こんにゃく	20	24				
豚もも細切り	40	50		チキンスープ【12日④参照】	8	10	れんこん(薄切り)	10	13	煮干だし(片口いわし)	1.2	1.5				
純正ごま油	1.2	1.5		塩	0.1	0.13	きゅうり	21	26	三温糖	2	2.5				
たけのこ水煮	15	19		こしょう	0.04	0.05	③ノンオイルまぐろチャンク	5	6.5	みりん	1.1	1.4				
にんじん	23	29		サラダ油	0.7	0.9	④笑顔でランチドレッシング香りごま	3.5	4.5	酒	1	1.3				
しょうが	0.5	0.6		甘みあっさりパインカット	18	22.5				うすくちしょうゆ	3.5	4.4				
うすくちしょうゆ	1.8	2.2		甘みあっさりみかん	18	22.5	⑤国産鶏のてりやきパティ48	48	0	こいくちしょうゆ	2	2.5				
こいくちしょうゆ	1	1.2		甘みあっさり黄桃(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)	18	22.5	⑤国産鶏のてりやきパティ60	0	60	②カットマロニー	4	5				
三温糖	1	1.2		④アレンジダイスゼリー(国産白桃)	25	32	②スープストック(洋風)			きゅうり	36	44				
みりん	1	1.2		②マイルドデミグラスソース			食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、ばれいしょでん粉、粉末動物油脂(豚肉)、たん白加水分解物(大豆、ゼラチン)、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、テキストリン、酵母エキスパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料(にんにく)、調味料(アミノ酸等)、酸味料	③ノンオイルまぐろチャンク								
トウバンジャン【4日④参照】	0.1	0.12		③ホワイトベース(レトルト)			※乳、牛肉、鶏肉、豚肉(ラード)	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)			⑤国産鶏のてりやきパティ					
オイスターソース【4日②参照】	1.3	1.5		生クリーム、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、全粉乳、ホワイトルウ(小麦粉、なたね油)、チキンエキス、牛乳、ナチュラルチーズ、バター、食塩、砂糖、香辛料(ローレル)、水				(大豆)、増粘剤(アミノ酸等)			鶏肉、ソテーオニオン、玉ねぎ、パン粉、粉末状植物性たん白(大豆)、発酵調味料、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、りんご、粒状植物性たん白(大豆)、果糖ブドウ糖液糖、香辛料(黒こしょう、コーン、パプリカ、オールスパイス、ショウガ、ニンニク)、加工でん粉、水あめ、食塩、増粘剤(加工でん粉)、揚げ油(パーム)、水					
ピーマン	3	3.6		④アレンジダイスゼリー(国産白桃)				(アレルギー表示:大豆)			植物性たん白(大豆)、発酵調味料、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、りんご、粒状植物性たん白(大豆)、果糖ブドウ糖液糖、香辛料(黒こしょう、コーン、パプリカ、オールスパイス、ショウガ、ニンニク)、加工でん粉、水あめ、食塩、増粘剤(加工でん粉)、揚げ油(パーム)、水					
冷凍カラーピーマンミックスIQF	5	6.3		糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、白桃ピューレー、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、ベニコウジ色素				(アレルギー表示:大豆、豚肉、ゼラチン)			小麦、大豆)					
にんにくの芽	6	7		※えび、かに、卵、落花生							(アレルギー表示:小麦、大豆、鶏肉、りんご)					
でんぷん	0.8	1									※乳成分、卵					
①ウェーブワントン				④アレンジダイスゼリー(国産白桃)												
小麦粉、食塩				糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、白桃ピューレー、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ビタミンC、ベニコウジ色素												
(アレルギー表示:小麦)				(アレルギー表示:もも)												

※コンタミ・キャリアー等由来

6月19日（木）				6月20日（金）				6月23日（月）				6月24日（火）				6月25日（水）			
コッペパン ラビオリスープ ゆでブロッコリー かぼちゃひき肉フライ				白ごはん 豚汁 千切り大根の炒め煮				白ごはん もずくスープ ビビンバ ー食ヨーグルト				白ごはん 大和煮 カルシウムたっぷり和え				白ごはん かぼちゃと小松菜のみそ汁 ツナと野菜の和風和え いわしおかか煮			
①コッペパン	①コッペパン 小麦粉、ショールディング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト <u>（アレルギー表示：小麦、乳）</u>	50	70	米飯	70	90		米飯	70	90		米飯	70	90		米飯	70	90	
②ラビオリ		15	19	豚ももスライス	22	28		たまねぎ	26	32		豚ももスライス	37	47		豆腐	20	25	
③無塩せきバラベーコン短冊		8	10	じゃがいも	25	32		にんじん	15	19		サラダ油	1	1.3		きざみ揚げ（カット油あげ）【10日①参照】	5.5	7	
じゃがいも		27	34	スライスこんにゃく	14	17.5		えのきたけ	10	12.5		里いも（冷凍）	22	28		えのきたけ	10	12.5	
たまねぎ		26	32	豆腐	15	20		かまぼこ（ピンク）【6日①参照】	11	14		じゃがいも	22	27		かぼちゃ（生）短冊	25	31	
にんじん		15	20	たまねぎ	23	28		③そのまま手軽に美ら海もずく	16	20		たまねぎ	30	37		たまねぎ	29	37	
蒸し白いんげん豆		8	10	ささがきごぼう	8	10		（大冷）ミニ絹厚揚げ【9日①参照】	18	23		にんじん	25	32		花そうみ（乾わかめ）	0.3	0.36	
しめじ		8	10	ねぎ（冷凍）	3	3.6		ねぎ（冷凍）	3	3.6		乱切りごぼう	20	24		小松菜	10	12.5	
パセリ		0.8	1	しょうが	1	1.2		煮干だし（片口いわし）	3	3.6		糸こんにゃく	22	27		煮干だし（片口いわし）	3	3.6	
チキンスープ【12日④参照】		5	6	煮干だし（片口いわし）	2.5	3		うすくちしょうゆ	4.5	5.4		たけのこ水煮	6	7		すりみそ	11	13	
スープストック（洋風）【17日②参照】		0.2	0.26	すりみそ	11	13		塩	0.05	0.06		しょうが	0.7	0.9					
塩		0.2	0.24					酒	1	1.2		三温糖	2	2.5		ノオレまぐろちゃん【17日③参照】	6	7.5	
こしょう		0.02	0.03	サラダ油	1	1.2						みりん	0.7	0.85		ささがきごぼう	8	10	
うすくちしょうゆ		3.5	4	鶏肉もも皮つき	25	32		豚ミンチ	30	38		酒	1	1.3		きゅうり	22	28	
サラダ油		0.3	0.4	千切りだいこん	7.8	9.5		しょうが	0.5	0.6		こいくちしょうゆ	4.6	5.7		おいしい和風ドレッシング【10日②参照】	3.8	4.8	
				にんじん	12	15		国産おろしにんにく	0.3	0.4		うすくちしょうゆ	1.1	1.35					
ミニブロッコリー		35	42	きつまあげ（天ぷら）【9日②参照】	10	13		三温糖	1.4	1.7						①いわしおかか煮	40	50	
④笑顔でランチドレッシングイタリアン		3	3.5	青豆（えだまめ）	10	12		こいくちしょうゆ	5	6		①煮干しちりめん	3	3.7		①いわしおかか煮 いわし、砂糖、しょうゆ（小麦、大豆）、本みりん、でん粉（馬鈴薯）、かつお節、食塩、水 <u>（アレルギー表示：小麦、大豆）</u>			
				うすくちしょうゆ	3.8	4.5		酒	1	1.2		キャベツ	38	47					
⑤国産かぼちゃ挽肉フライ		40	60	三温糖	2	2.5		純正ごま油	1	1.3		花そうみ（乾わかめ）	1	1.25					
大豆白絞油缶		4.5	7	みりん	1	1.3		カットほうれん草	13	16		ローズハムスライス（短冊）【4日⑤参照】	6	9					
②ラビオリ （皮）小麦粉、食塩、水（具）鶏肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、粒状大豆たん白、豚脂、酵母エキス、ポークエキス、食塩、砂糖、香辛料、調味料（アミノ酸等）、安定剤（加工デンプン） <u>（アレルギー表示：小麦、豚肉、鶏肉、大豆）</u>				③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） <u>（アレルギー表示：豚肉）</u>				①錦糸玉子（フュージョン） 鶏卵、砂糖、食塩、マルチトール、かつおだし、昆布だし、加工デンプン、食品素材（水あめ、魚介エキス：カタクチイワシ）、食用油脂（大豆、菜種）、酢酸Na、調味料（アミノ酸）、着色料（カロチン）、リゾチーム、水 <u>（アレルギー表示：卵、大豆）</u>				②クッキングチーズ（4mmダイス）	3.5	4.3					
④笑顔でランチドレッシングイタリアン 植物油脂（なたね）、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料（にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ）、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、トマト、水 <u>（アレルギー表示：ー）</u>								②元気ヨーグルト 脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄 <u>（アレルギー表示：乳、ゼラチン）</u>				③プロセス星型チーズ（要冷蔵）	1.2	1.5					
												②煮干しちりめん	3	3.7					
												キャベツ	38	47					
												花そうみ（乾わかめ）	1	1.25					
												ローズハムスライス（短冊）【4日⑤参照】	6	9					
												③プロセス星型チーズ（要冷蔵）	1.2	1.5					
												サラダ油	0.6	0.75					
												すりごま	1	1.3					
												うすくちしょうゆ	3	3.7					
												三温糖	1	1.25					
												酢	2	2.5					
																③プロセス星型チーズ プロセスチーズ（ナチュラルチーズ、乳たん白、プロセスチーズ、乳化剤、グリシン、酢酸Na、安定剤（増粘多糖類）、水） <u>（アレルギー表示：乳）</u>			
⑤国産かぼちゃひき肉フライ かぼちゃ、たまねぎ、豚肉、砂糖、しょうゆ（小麦、大豆）、豚脂、粒状植物性たん白（大豆）、つなぎ（でん粉、パン粉）、発酵調味料、小麦グルテン酵素分解物、ウスターソース（大豆・りんご）、香辛料、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、植物油脂、デキストリン）、水、加工デンプン、調味料（アミノ酸）、着色料 <u>（アレルギー表示：小麦、大豆、豚肉、りんご）</u> ※えび、かに、卵、乳成分								②元気ヨーグルト 脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄 <u>（アレルギー表示：乳、ゼラチン）</u>				②クッキングチーズ（4mm） ナチュラルチーズ、乳化剤、セルロース、水 <u>（アレルギー表示：乳）</u>				③プロセス星型チーズ プロセスチーズ（ナチュラルチーズ、乳たん白、プロセスチーズ、乳化剤、グリシン、酢酸Na、安定剤（増粘多糖類）、水） <u>（アレルギー表示：乳）</u>			

※コンタミ・キャリアー等由来

令和7年度 6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 5

6月26日（木）			6月27日（金）			6月30日（月）		
米粉パン（減量） ポロネーゼ いろどりサラダ			白ごはん コーンと野菜のスープ 鶏肉とゴーヤの揚げ煮			白ごはん 春雨スープ 豚肉のプルコギ		
①米粉パン	40	60	米飯	70	90	米飯	70	90
カットスパゲティ	28	35	無塩せきパラペーコン短冊【19日③参照】	9	11	①緑豆春雨（カット）	6	7.5
豚ミンチ	28	35	クリームコーン缶	20	25	②オーシャンキングほぐし身	9	11.5
ひきわり大豆	5	6.5	ホールコーン缶	10	13	国産ミニ絹厚揚げ（Ca・鉄・繊維）【2日②参照】	19	24
にんじん	20	25	にんじん	20	25	えのきたけ	8	10
たまねぎ	25	30	たまねぎ	30	37	たまねぎ	24	30
エリンギ	10	12.5	しめじ	11	13.5	太もやし	16	20
なす	13	16.5	パセリ	0.5	0.6	ねぎ（冷凍）	3	3.6
サラダ油	1.1	1.4	チキンスープ【12日④参照】	7	8.5	チキンスープ【12日④参照】	10	12
トマトケチャップ【12日⑤参照】	20	25	スープストック（洋風）【17日②参照】	0.2	0.25	中華用スプストック【3日②参照】	0.2	0.25
トマトピューレ	5	7	塩	0.15	0.18	うすくちしょうゆ	4	4.6
マイルドデミグラスソース【16日②参照】	7	9	こしょう	0.02	0.03	塩	0.2	0.24
ウスターソース【12日⑥参照】	2	2.5	うすくちしょうゆ	3.5	4	こしょう	0.03	0.04
国産おろしにんにく	0.3	0.4						
赤ワイン	1.6	2	鶏肉もも皮つき	20	25	豚ももスライス	40	50
塩	0.3	0.36	鶏肉はね身皮なし	20	25	国産おろしにんにく	0.4	0.5
こしょう	0.02	0.03	でんぷん	7	9	しょうが	0.5	0.6
スープストック（洋風）【17日②参照】	0.1	0.13	ゴーヤスライス	8	10	たまねぎ	35	44
			さつまいも（ダイス）	24	30	にんじん	20	25
ミニブロッコリー	22	27.5	大豆白絞油缶	6	7.5	にら	2.5	3
きゅうり	25	31	青豆（えだまめ）	8	10	椎茸スライス（干）	0.4	0.5
冷凍カラーピーマンミックスIQF	8	10	三温糖	1.8	2.2	酒	1	1.2
とりささみチャンク【5日④参照】	8	10	はちみつ	1.8	2.2	三温糖	1.4	1.75
②おいしい日向夏ドレッシング	8	10	みりん	1.4	1.7	こいくちしょうゆ	2	2.5
			こいくちしょうゆ	0.4	0.5	うすくちしょうゆ	2	2.5
			うすくちしょうゆ	2.6	3.2	③コチジャン	0.65	0.8
						いりごま	1	1.3
						純正ごま油	0.6	0.75
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）			②おいしい日向夏ドレッシング 食用植物油脂（なたね、大豆）、日向夏みかん果汁、調味酢（小麦）、しょうゆ（小麦、大豆）、調味料（アミノ酸等）、カラシ抽出物（大豆） （アレルギー表示：小麦、大豆）			②オーシャンキングほぐし身（糸かまぼこ） たら、ほき、食塩、砂糖、発酵調味料、でん粉、たん白加水分解物（かつおエキス）、還元水あめ、植物油脂（エゴマ）、加水でん粉、着色料（紅麴）、乳化剤（加工助剤）、水 （アレルギー表示：ー）		
						③コチジャン 米みそ（大豆）、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー （アレルギー表示：大豆）		

※コンタミ・キャリー等由来