

令和8年度 8月食物アレルギー用献立表【変更】 変更箇所に★がついています。

三股町立学校給食センター

No1

8月27日（木）				8月28日（金）				8月31日（月）			
黒糖パン（減量） イタリアンスパゲティ ツナサラダ				白ごはん 中華丼 バンバンジー【★】				白ごはん 野菜スープ 魚とカシューナッツのレモン風味			
①黒糖パン	40	60	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 <u>（アレルギー表示：小麦、乳）</u>	米飯	70	90		米飯	70	90	
②カットスパゲティ	28	35		豚ももスライス	33	42	①かまぼこ（ピンク） 魚肉（タラ）、澱粉（馬鈴薯）、砂糖、みりん、食塩、着色料（クチニール） <u>（アレルギー表示：—）</u> ※えび、かに	鶏肉もも皮つき	16	20	
豚ももスライス	20	26		①かまぼこ（ピンク）	10	12.5		サラダ油	0.5	0.65	
③無塩せきバラベーコン短冊	8	10		ゆでうずら卵	23	29		たまねぎ	20	25	
たまねぎ	33	42		にんじん	23	29		にんじん	20	25	
しめじ	10	12	②カットスパゲティ デュラム小麦のセモリナ <u>（アレルギー表示：小麦）</u>	たまねぎ	35	44		キャベツ	15	19	
ピーマン	4	5		キャベツ	25	31		じゃがいも	23	29	
国内産マッシュルームスライス	10	12.5		たけのこ缶	12	15		蒸し白いんげん豆	8	10	
国産おろしにんにく	0.2	0.25		（県産）きくらげスライス	0.9	1.1		パセリ	1	1.2	
④トマトケチャップ	20	25	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>	ねぎ（冷凍）	3	3.6		国産チキンガラスープ【28日②参照】	8	10	
トマトピューレ	5	7		うすくちしょうゆ	3.8	4.8	②国産チキンガラスープ 鶏骨、酵母エキス <u>（アレルギー表示：鶏肉）</u>	①スープストック（洋風）	0.2	0.24	
⑤マイルドデミグラスソース	8	10		②国産チキンガラスープ	8	10		うすくちしょうゆ	3.5	4	
⑥ウスターソース	1.2	1.5		③中華用スープストック	0.35	0.43		塩	0.2	0.24	
塩	0.15	0.19		塩	0.15	0.18		こしょう	0.02	0.03	
こしょう	0.02	0.03		こしょう	0.01	0.02					
サラダ油	0.8	1		純正ごま油	1	1.25		たら角切	50	64	
				でんぷん	2.3	2.9	③中華用スープストック 食塩、チキンパウダー（小麦、大豆、鶏肉、豚肉）、鶏脂（大豆）、粉末醤油（小麦、大豆）、デキストリン、酵母エキス、たん白加水分解物（ゼラチン）、野菜エキス（大豆）、ごま油、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、カラメル色素 <u>（アレルギー表示：小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン）</u> ※卵	でんぷん	6	7.5	
⑦ノンオイルまぐろちゃんく	10	13	④トマトケチャップ 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 <u>（アレルギー表示：—）</u>	★変更★ ノンオイルまぐろちゃんく【27日⑦参照】	18	22.5		さつまいも（ダイス）	15	19	
ミニカリフラワー	22	28		きゅうり	30	38		大豆白絞油缶	7	9	
きゅうり	33	42		太もやし	24	30		②カシューナッツ	6.5	8	
三温糖	0.3	0.36		酢	2.8	3.4		青まめ（枝豆むきみ）	10	13	
酢	2.6	3.2		三温糖	1.8	2.2		三温糖	2.4	3	
レモン汁	0.2	0.26	⑤マイルドデミグラスソース ブラウンウ（小麦粉、ラード）、トマトペースト、ソートオニオン（たまねぎ・大豆油）、チキニエキス、人参、砂糖、酵母エキス、でん粉（とうもろこし）、食塩、香辛料（黒こしょう）、水 <u>（アレルギー表示：小麦、鶏肉）</u> ※えび、かに、卵、乳成分、落花生	うすくちしょうゆ	2.5	3.1		こいくちしょうゆ	2	2.5	
うすくちしょうゆ	1.2	1.44		こいくちしょうゆ	2.5	3.1		レモン汁	2.2	2.7	
サラダ油	1.5	1.8		練りごま	1	1.25		水	1.5	1.9	
こしょう	0.03	0.04		純正ごま油	1.2	1.5					
⑦ノンオイルまぐろちゃんく まぐろ、野菜スープ、食塩、調味料（アミノ酸等）（大豆）、増粘剤（アミノ酸等） <u>（アレルギー表示：大豆）</u>				すりごま				①スープストック（洋風） 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、デキストリン、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 <u>（アレルギー表示：大豆、豚肉、ゼラチン）</u>			
⑥ウスターソース ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、トマト、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、にんにく、食塩、たん白加水分解物、香辛料、水 <u>（アレルギー表示：—）</u>								②カシューナッツ カシューナッツ、植物油脂、食塩 <u>（アレルギー表示：カシューナッツ）</u> ※落花生、小麦、乳成分、えび、くるみ、大豆、アーモンド、マカダミアナッツ、ゴマ、いか、キウイフルーツ、もも			

※コンタミ・キャリア等由来 ★揚げ物用油（大豆白絞油缶）は複数回使用します。 ★煮干しだし（片口いわし）、のり、ちりめん等はえび、かに、いか、さばが混ざる漁法で採取しています。