

# 令和8年3月 詳細献立表(アレルギー)

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある8品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務(特定原材料)8品目		その他
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに、くるみ		イカ、タコ、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、バナナ、キウイ

※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示していませんが、微量の小麦成分が含まれております。  
 ※ 詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室(給食センター)までお問い合わせください。  
 ※ 給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。  
 ※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。

日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくる もとなる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとなる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとなる食品	調味料	
9	月		ごはん(丼)		米,カルシウム米		
			もずく丼	豚肉,もずく	こめ油,砂糖,でん粉, ごま油	にんにく,玉ねぎ,人参, 小松菜	塩,しょうゆ,みりん
			餃子	ギョーザ(小麦)			
			玉子と冬瓜のスープ	卵,豆腐	でん粉	しいたけ,玉ねぎ,冬瓜	かつおだし,塩,こしょう, しょうゆ
			ころりん黒糖豆	黒糖豆			
10	火		二色揚げパン	きな粉	なかよしパン(小麦、 乳),大豆油,砂糖		塩,ピュアココア
			蓮根サラダ	ハム(乳)	ノンエッグマヨネーズ, ごま,砂糖	れんこん,きゅうり,人 参	酢,塩
			ミネストローネ	鶏肉,無塩せきベーコ ン,ラビオリ(小麦)	じゃがいも,こめ油	人参,セロリ,玉ねぎ, キャベツ,にんにく,トマ ト,パセリ	ケチャップ,チキンブイ ヨン,塩,こしょう
			ネーブルオレンジ			オレンジ	
12	木		麦ごはん(丼)		米,麦,カルシウム米		
			ビーフカレー	牛肉	じゃがいも,こめ油,小 麦粉(小麦),乳不使 用マーガリン	人参,玉ねぎ,にんにく, ウージパウダー	カレーフレーク(小 麦),カレールウ(小 麦),ケチャップ,カレー 粉,チャツネ,塩,ウス ターソース,ポークブイ ヨン
			ロースカツ	トンカツ(小麦)	大豆油		
			パパイヤ漬け		砂糖,ごま油	パパイヤ,しょうが	しょうゆ,みりん,酢
			フルーツ(いちご,トンプソン)			いちご,ぶどう	
			※中3のみ 卒業お祝いケーキ		チョコケーキ(卵,乳, 小麦)		
			※中3乳アレルギーの ある生徒のみ		米粉と豆乳のいちご ケーキ		
17	火		ごはん		米,カルシウム米		
			ハンバーグ	ハンバーグ			
			目玉焼き	目玉焼き風丸オムレ ツ(卵,乳)			
			ロコモコソース		乳不使用マーガリン, 砂糖	マッシュルーム,玉ね ぎ,にんにく	赤ワイン,ウスター ソース,ケチャップ,デミ グラスソース(小麦)
			チキンロングライス (春雨スープ)	鶏肉	縁豆はるさめ,ごま油	人参,キャベツ,しいた け,たけのこ,しょうが	チキンブイヨン,塩,こ しょう,しょうゆ
			サーターアンダーギー		サーターアンダー ギー(卵,小麦)		
18	水		桜ちらし寿司	錦糸卵(卵),さくらでん ぶ	米,砂糖	しいたけ,にんじん,絹 さや	ちらしずし(小麦),特 濃酢,塩,しょうゆ,みり ん,酒
			県産鱈のあずま煮	さわら	でん粉,小麦粉(小 麦),大豆油,砂糖,ごま		みりん,しょうゆ
			あさりのみそ汁	あさり,豆腐,麦みそ		キャベツ,長ねぎ	かつおだし
			良い予感(伊予柑)ゼリー		伊予柑ゼリー		