

献立材料表（アレルギー対応用）

令和7年度 2月分

神戸町民生部
神戸町教育委員会

★印がついている食品は加工食品です

日曜	献 立	あ か		み ど り		き い ろ		調 味 料 等	アレルゲン (特定原材料) 28品目		
		血や肉になる食品		体の調子を整える食品		力や熱になる食品					
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	色の濃い 野菜	その他の野菜 果物	こめ・パン・めん いも・さとう	油 脂 種実類				
2月	麦ご飯					米 麦					
	ハンバーグのしょうがあんかけ			しょうが	砂糖 でん粉		濃口しょうゆ みりん		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
	★ハンバーグ	鶏肉 粒状植物性たん白		たまねぎ	マッシュポテト 砂糖	豚脂	塩 香辛料 調味エキス				
	がんもどきの磯煮		米ひじき	にんじん	えだまめ			和風だしの素 みりん 濃口しょうゆ	小麦 大豆		
	★がんもどき	豆腐 粉状大豆たん白		にんじん	でん粉 米粉	なたね油					
3火	大根と小松菜のみそ汁	豆腐		小松菜	大根 えのき			だしパック 豆味噌	大豆		
	わかめご飯				米 麦						
	★炊き込みわかめ		塩蔵わかめ		砂糖		塩				
	★いわしの竜田揚げ	いわし		しょうが	でん粉	大豆油	しょうゆ 酒 みりん	小麦 大豆			
	小松菜入りポテトサラダ			にんじん 小松菜	ホールコーン	じゃがいも	塩 白こしょう 薄口しょうゆ	小麦 大豆			
	★ノンエッグマヨネーズ	粉末状大豆たん白			水あめ 砂糖	植物油脂	醸造酢 塩 香辛料				
4水	みぞれ汁	油揚げ		グリーンねぎ	干ししいたけ 白菜 大根	でん粉	和風だしの素 薄口しょうゆ 塩 だしパック 酒	小麦 大豆			
	★おに型かまぼこ	すけそう鰯		トマト	馬鈴薯澱粉 砂糖	なたね油	発酵調味料 塩				
	切れ目入りコッペパン		脱脂粉乳		小麦粉 砂糖	ショートニング	イースト 製パン改良用製剤 塩	小麦 乳			
	焼きワインナーのトマトソースかけ				砂糖		トマトケチャップ 赤ワイン	豚肉			
	★ドッグ用ワインナー	豚肉			砂糖		塩 香辛料				
5木	キャベツのソテー			にんじん	キャベツ ホールコーン	米油	コンソメ 塩 白こしょう 濃口しょうゆ	小麦 大豆			
	かぼちゃの豆乳ポタージュ			かぼちゃ バセリ	たまねぎ	米油	コンソメ 塩 白こしょう	豚肉 大豆			
	★ベーコン	豚肉			砂糖		塩 香辛料				
	★調整豆乳	大豆			水あめ		塩				
	麦ご飯				米 麦						
6金	鶏肉のバーベキューソース焼き	鶏肉		しょうが	砂糖 でん粉		酒 トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ	小麦 大豆 りんご 鶏肉			
	★りんごピューレ			りんご							
	昆布和え			にんじん	キャベツ きゅうり		塩	小麦 大豆			
	★塩吹き昆布		こんぶ		砂糖		しょうゆ たんぱく加水分解物 昆布エキス 塩 調味料				
	じゃがいもの白みそ汁	油揚げ 豆腐		グリーンねぎ	えのき	じゃがいも	だしパック 白みそ	大豆			
9月	麦ご飯				米 麦						
	ハヤシライス	豚肉		にんじん	たまねぎ	じゃがいも 砂糖	米油	コンソメ トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース 塩 白こしょう	小麦 大豆 豚肉		
	★ハヤシルウ					小麦粉 砂糖	豚脂	塩 ブラウンルウ トマトパウダー 粉末ソース トマト調味料			
	★豆腐ナゲット	豆腐 魚肉（イトヨリ） 豆乳 粉末状大豆たん白		にんじん	たまねぎ コーン えだまめ	砂糖 小麦粉 でん粉	大豆油	食物繊維 塩 酵母エキス 発酵調味料 香辛料	小麦 大豆		
	大根サラダ			小松菜	大根 ホールコーン	砂糖	米油	濃口しょうゆ 酢	小麦 大豆		
10火	うどん				小麦粉		塩		小麦		
	みそうどんの汁	鶏肉 油揚げ		にんじん	ごぼう 干ししいたけ ねぎ	砂糖 でん粉	米油	和風だしの素 豆味噌 濃口しょうゆ みりん	小麦 大豆 小麦 鶏肉		
	★かまぼこスライス	すけそう鰯 いとより鰯			でん粉 砂糖			発酵調味料 塩			
	【幼末】 さわらのねぎ塩焼き	さわら			ねぎ しょうが にんにく	砂糖	ごま油	濃口しょうゆ 塩 白こしょう 酒	小麦 大豆 ごま いか		
	【幼以・小・中】 いかのねぎ塩焼き	いか			ねぎ しょうが にんにく	砂糖	ごま油	濃口しょうゆ 塩 白こしょう 酒			
	小松菜のアーモンド和え			小松菜 にんじん	キャベツ	砂糖	アーモンド	濃口しょうゆ	アーモンド 小麦 大豆 りんご		
	【幼】りんごゼリー				りんご	ぶどう糖果糖液糖 水あめ					
12木	【小・中】りんご				りんご						
	【幼末】麦ご飯				米 麦						
	【幼以・小・中】 キムチチャーハン	豚肉		にんじん	にんにく ねぎ	米 麦	米油 ごま油	酒 みりん 中華だしの素 濃口しょうゆ 塩	小麦 大豆 豚肉 ごま		
	★白菜キムチ			トマト	白菜 にんにく			塩 唐辛子			
	★チヂミ	豚鶏合挽肉		にんじん	ねぎ	砂糖 でん粉 米粉	大豆油 ごま油 なたね油	濃口しょうゆ 酢 塩	小麦 ごま 豚肉 鶏肉 もも		
	フルーツのみかんゼリーよせ				バイナップル	砂糖					
	★バイナップルレトルト				黄もも	砂糖					
13水	★黄桃レトルト				みかん	ぶどう糖果糖液糖 砂糖					
	★みかんカットゼリー				たまねぎ						
	わかめスープ	豆腐	わかめ	グリーンねぎ	たまねぎ			中華だしの素 濃口しょうゆ 塩 白こしょう	小麦 大豆		
	麦ご飯				米 麦						
14木	さけの香味焼き	さけ			ねぎ しょうが		ごま油	濃口しょうゆ 酒 みりん	小麦 大豆 ごま さけ		
	小松菜と切干大根のサラダ			小松菜 にんじん	切干大根 ホールコーン	砂糖		濃口しょうゆ 酢 塩	小麦 大豆		
	つくねと野菜のうま煮			にんじん	ごぼう れんこん 干ししいたけ えだまめ	こんにゃく 里芋 砂糖	米油	濃口しょうゆ みりん 酒 和風だしの素	小麦 鶏肉		
	★鶏つくね	鶏肉 粒状大豆たん白 鶏レバー			たまねぎ	でん粉 米粉パン粉 砂糖	なたね油	塩 しょうゆ みりん こしょう			

日曜	献立	あか		みどり		きいろ		アレルゲン (特定原材料) 28品目	
		血や肉になる食品		体の調子を整える食品		力や熱になる食品			
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	色の濃い 野菜	その他の野菜 果物	こめ・パン・めん いも・さとう	油脂 種実類		
13 金	麦ご飯					米 麦			
	豚肉の根菜どんぶりの具	豚肉		にんじん	しょうが ごぼう たまねぎ 干ししいたけ	こんにゃく 砂糖	米油	和風だしの素 酒 濃口しょうゆ みりん <small>大豆 豚肉</small>	
	★コーンコロッケ	粉末状大豆たん白			ホールコーン たまねぎ	じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉 とうもろこし澱粉	大豆油 なたね油	塩 こしょう <small>大豆</small>	
16 月	小松菜とえのきのすまし汁	豆腐		小松菜 にんじん	えのき			だしパック 薄口しょうゆ 塩 <small>大豆</small>	
	麦ご飯					米 麦			
	★春巻き	豚肉 ポークミートベースト	ひじき	にんじん	キャベツ たまねぎ ねぎ しょうが	はるさめ 砂糖 小麦粉	大豆油 ポークオイル 植物油脂	しょうゆ 塩 オイスターソース 酵母エキス 乾燥パン酵母 香辛料 みりん <small>大豆 豚肉 ごま ゼラチン</small>	
	春雨の中華和え			にんじん	きゅうり キャベツ	緑豆はるさめ 砂糖	ごま油	薄口しょうゆ 醋 塩 <small>大豆 ごま</small>	
17 火	麻婆豆腐	豆腐 豚肉		にんじん	にんにく しょうが 干ししいたけ ねぎ	砂糖 でん粉	米油 ごま油	中華だしの素 豆味噌 酒 濃口しょうゆ トウバンジャン <small>大豆 豚肉 ごま</small>	
	麦ご飯					米 麦			
	さばのカレー風味焼き	さば			にんにく しょうが			純カレー粉 カレーアロマ 濃口しょうゆ <small>大豆 さば</small>	
18 水	もやしのおかか和え	かつお節		にんじん 小松菜	もやし ホールコーン			濃口しょうゆ みりん <small>大豆</small>	
	豚汁	豚肉 豆腐			ごぼう 大根 ねぎ	里芋 こんにゃく		和風だしの素 豆味噌 <small>大豆 豚肉</small>	
	揚げパン	きな粉	脱脂粉乳			小麦粉 砂糖	ショートニング 大豆油	イースト 製パン改良用製剤 塩 <small>小麦 乳 大豆</small>	
19 木	【小4~】 小型バターロールパン		脱脂粉乳			小麦粉 砂糖	ショートニング バター	イースト 製パン改良用製剤 塩 <small>小麦 乳</small>	
	海藻サラダ		海藻ミックス		キャベツ きゅうり				
	★野菜ドレッシング			赤ビーマン	たまねぎ にんにく しょうが	砂糖 水あめ	食用植物油脂	醸造酢 発酵調味料 かつお節エキス こしょう 魚醤(ほつけ、すけとうだら) きのこエキス <small>大豆</small>	
	ポークピーンズ	豚肉 大豆		にんじん	たまねぎ	じゃがいも 砂糖	米油	塩 白こしょう スーパーストック トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース <small>大豆 豚肉</small>	
20 金	麦ご飯					米 麦			
	豚肉の神戸しょうゆ焼き	豚肉			しょうが			酒 濃口しょうゆ みりん <small>大豆 豚肉</small>	
	小松菜とごぼうのサラダ			にんじん 小松菜	ごぼう ホールコーン	砂糖	米油	濃口しょうゆ 醋 <small>大豆</small>	
	小松菜入り焼き麸のすまし汁			にんじん グリーンねぎ	えのき			だしパック 薄口しょうゆ 塩 酒 <small>大豆</small>	
	★かまぼこスライス	すけそう鮭 いとより鯛				でん粉 砂糖		発酵調味料 塩 <small>大豆</small>	
21 木	★小松菜入り焼き麸			小松菜		小麦粉 小麦グルテン			
	麦ご飯					米 麦			
	★ししゃもの天ぷら	ししゃも				小麦粉 でん粉	大豆油 なたね脂 バーム油	塩 <small>大豆</small>	
22 火	肉じゃが	牛肉		にんじん	たまねぎ	じゃがいも こんにゃく 砂糖	米油	酒 和風だしの素 濃口しょうゆ みりん <small>大豆 牛肉</small>	
	豆腐と小松菜の合わせみそ汁	油揚げ 豆腐		小松菜	えのき			だしパック ミックスみそ <small>大豆</small>	
	麦ご飯					米 麦			
23 水	さわらの白みそかけ	さわら				砂糖		薄口しょうゆ 酒 白みそ みりん <small>大豆</small>	
	キャベツのゆかり和え				キャベツ きゅうり			塩 <small>大豆</small>	
	★ゆかり粉			赤じそ		砂糖		塩 梅酢 <small>大豆</small>	
	沢煮椀	豚肉		にんじん	大根 ごぼう 干ししいたけ ねぎ			だしパック 薄口しょうゆ 塩 酒 <small>大豆 豚肉</small>	
24 木	★豆乳プリン	豆乳				水あめ 砂糖	ショートニング	水溶性食物繊維 塩 <small>大豆</small>	
	麦ご飯					米 麦			
25 水	鶏肉のから揚げ	鶏肉			しょうが	でん粉 上新粉	大豆油	濃口しょうゆ 酒 <small>大豆 鶏肉</small>	
	高野豆腐の煮物	高野豆腐		にんじん	たまねぎ えだまめ	じゃがいも 砂糖		濃口しょうゆ 酒 和風だしの素 <small>大豆</small>	
	★ツナ水煮フレーク	メバチマグロ						野菜エキス 塩 <small>大豆</small>	
	白菜と大根のみそ汁	油揚げ		グリーンねぎ	大根 えのき 白菜			だしパック 豆味噌 <small>大豆</small>	
26 木	麦ご飯					米 麦			
	チキンカレー	鶏肉		にんじん	にんにく しょうが たまねぎ	じゃがいも	米油	塩 白こしょう スーパーストック トマトケチャップ ウスターソース カレールウ学校給食用フレーク とろけるカレールウフレーク学校給食用 <small>大豆 鶏肉 りんご</small>	
	★りんごピューレ				りんご				
	★チャツネ				パパイヤ りんご レーズン	砂糖 ぶどう糖		香辛料 <small>大豆</small>	
27 木	★オムレツ	卵				でん粉 砂糖	植物油脂	チキンスープ 醋 塩 <small>鶏肉 大豆</small>	
	れんこんのサラダ			小松菜	れんこん ホールコーン	砂糖	米油	濃口しょうゆ 醋 <small>大豆</small>	
27 金	麦ご飯					米 麦			
	豚肉のあんからめ	豚肉			しょうが	砂糖 でん粉	大豆油	濃口しょうゆ 酒 中華だしの素 ウスターソース <small>大豆 豚肉</small>	
	磯香和え		きざみのり	小松菜 にんじん	もやし			薄口しょうゆ みりん <small>大豆</small>	
	豆腐とかまぼこのすまし汁	豆腐		にんじん	えのき ねぎ			だしパック 薄口しょうゆ 塩 <small>大豆</small>	
	★かまぼこスライス	すけそう鮭 いとより鯛				でん粉 砂糖		発酵調味料 塩 <small>大豆</small>	

※牛乳は毎日つきます。

◎この献立材料表は、病気やアレルギー等で、食べてはいけないものがあるときや、朝・夕の食事と重ならないようにするときにご利用ください。

◎揚げ物に使用する油は、繰り返し使用しますので、小麦や乳等アレルゲンを含む食品を使用している場合があります。

◎きびなご・ししゃも・わかさぎ・いわし等、丸ごと食べる魚には「魚卵」を含んでいることがあります。

◎かまぼこや焼きちくわ、はんぺんに使用されている魚は、「えび、かに」を食べていることがあります。

◎ひじき・わかめ・昆布等の海藻類は、「えび、かに」の生息域で採取されていることがあります。

◎加工食品・調味料類に特定原材料28品目(卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉・マカダミアナッツ・アーモンド)が含まれる場合は、献立名ごとに記載しています。表のアレルゲン(特定原材料)28品目にてご確認ください。

◎特定原材料義務表記8品目(卵・乳・小麦・落花生・くるみ・えび・そば・かに)については、太字表記されています。

◎調味料類や加工食品について、原材料等、詳しくお尋ねになりたい点がございましたら、給食センター(27-1237)までご連絡下さい。

※材料の入荷状況等により、やむを得ず内容が変更する場合があります。

※安心・安全な給食を提供するため、予定をしていた食材の変更、もしくは、献立を急遽変更する場合があります。ご了承ください。