

献立材料表(アレルギー対応用)

神戸町民生部
神戸町教育委員会

令和8年度 5月分

日曜	1日(金)	7日(木)	8日(金)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	18日(月)	
主	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	ソフト麺	麦ごはん	キムチチャーハン 【幼末】麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	
食	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	★ソフト麺【小麦】	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	
料理名及び一人当たりの純使用量9(小学校中学年)	魚のすり身カツ 【小麦 大豆】 ★大豆油【大豆】 ★ウスターソース ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★トマトケチャップ ★上白糖 ★みりん ★水 ★でん粉	焼きぎょうざ 【小麦 豚肉 鶏肉 大豆 ごま】 ★米油 豚肉【豚肉】 ★おろしにんにく ★酒 キャベツ ピーマン ★テンメンジャン 【小麦 大豆 ごま】 ★豆味噌【大豆】 ★上白糖 ★酒 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 たまねぎ にんじん じゃがいも ★中華だしの素 ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 ★塩 ★白こしょう チンゲン菜	鶏肉【鶏肉】 ★おろししょうが ★酒 ★でん粉 ★米粉 ごぼう ★大豆油【大豆】 ★みりん ★上白糖 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 水 冷凍枝豆【大豆】 ★米ひじき ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★みりん 小松菜 にんじん 大根 冷凍ホールコーン ★野菜ドレッシング じゃがいも ★冷凍豆腐【大豆】 ★冷凍揚げ【大豆】 たまねぎ ★白みそ【大豆】 ★だしパック グリーンねぎ	鶏肉【鶏肉】 ★おろしにんにく ★おろししょうが 豚ミンチ【豚肉】 ★赤ワイン たまねぎ ★塩 ★白こしょう にんじん ★スープストック ★りんごピューレ【りんご】 ★ダイオマトソース【大豆】 ★デミグラスソース 【小麦 大豆 牛肉 鶏肉 豚肉 ゼラチン】 ★トマトケチャップ ★トマトピューレ ★ウスターソース ★ハヤシルウ 【小麦 大豆 豚肉】 ★上白糖 ★でん粉 あじフリッター 【小麦 大豆】 ★大豆油【大豆】	鶏肉【鶏肉】 ★おろししょうが ねぎ ★酒 ★ミックスみそ【大豆】 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★みりん ★上白糖 キャベツ 小松菜 もやし ★みりん ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★かつお節 大根 にんじん ごぼう ★冷凍揚げ【大豆】 ★冷凍豆腐【大豆】 ★和風だしの素 ★塩 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	鶏肉【鶏肉】 ★おろしにんにく ねぎ 豚肉【豚肉】 ★酒 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★塩 白菜キムチ【大豆】 ★ごま油【ごま】 ★みりん ★上白糖 ポークシューマイ 【豚肉 小麦】 大根 きゅうり 冷凍ホールコーン ★中華ドレッシング ★米油 ★プレスハム【豚肉】 ★白こしょう にんじん もやし たまねぎ ★中華だしの素 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★酒 ★塩 グリーンねぎ いちごヨーグルト 【乳】	★精白米 ★麦 ★米油 豚肉【豚肉】 ★酒 ごぼう にんじん ★系こんにやく たまねぎ ★和風だしの素 ★上白糖 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★みりん ねぎ 枝豆コロケ 【小麦 大豆】 ★大豆油【大豆】 ●乾燥もずく ★冷凍豆腐【大豆】 ●かまぼこ【大豆】 小松菜 ★酒 ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 ★塩 ★だしパック	★精白米 ★麦 ホキ ★塩 いか【いか】 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★おろしにんにく ★ごま油【ごま】 ★みりん ★酒 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★系こんにやく たまねぎ ★和風だしの素 ★上白糖 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★みりん ★おろししょうが ★米油 豚肉【豚肉】 ★酒 たまねぎ にんじん じゃがいも ★系こんにやく ★和風だしの素 ★上白糖 ★みりん 冷凍枝豆【大豆】 大根 ★冷凍揚げ【大豆】 小松菜 ★だしパック ★豆みそ【大豆】	★精白米 ★麦 ★米油 鶏肉【鶏肉】 ★酒 ごぼう にんじん ★系こんにやく たまねぎ にんじん じゃがいも ★系こんにやく ★和風だしの素 ★上白糖 ★みりん 冷凍揚げ【大豆】 ●カットわかめ ★白みそ【大豆】 ねぎ ★だしパック	★精白米 ★麦 ★米油 かつおカツ 【小麦 大豆】 ★大豆油【大豆】 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★おろししょうが ★酒 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★系こんにやく たまねぎ にんじん ★系こんにやく ★和風だしの素 ★上白糖 ★みりん ★おろししょうが ★米油 豚肉【豚肉】 ★酒 ごぼう にんじん ★系こんにやく たまねぎ にんじん じゃがいも ★系こんにやく ★和風だしの素 ★上白糖 ★みりん 冷凍揚げ【大豆】 ●カットわかめ ★白みそ【大豆】 ねぎ ★だしパック

日曜	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	
主	わかめごはん	小型パン	麦ごはん	麦ごはん	きしめん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	五目ごはん	
食	★精白米 ★麦 ★炊き込みわかめ	★小型パン 【小麦 乳】	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	★きしめん 【小麦】	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	★精白米 ★麦	
料理名及び一人当たりの純使用量9(小学校中学年)	豚肉【豚肉】 ★酒 神戸しょうゆ【小麦 大豆】 ★みりん ★おろししょうが	★米油 豚肉【豚肉】 たまねぎ キャベツ にんじん ★塩 ★白こしょう ★和風だしの素 ★焼きそば麺 【小麦 大豆】 ★ウスターソース ★中濃ソース ★紅しょうが ★青のり粉	さば【さば】 ★おろしにんにく ★おろししょうが ★純カレー粉 ★カレーアロマ ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ●切干大根 ★上白糖 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 きゅうり にんじん 冷凍ホールコーン ★穀物酢 ★上白糖 ★塩	鶏肉【鶏肉】 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★おろししょうが ★酒 ★上新粉 ★でん粉 ★大豆油【大豆】 小松菜 もやし にんじん ★みりん ★塩 ★ぎざみのり	★米油 鶏肉【鶏肉】 にんじん ごぼう ●干しいたけ ★冷凍揚げ【大豆】 ★和風だしの素 ★豆味噌【大豆】 ★上白糖 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ●かまぼこ【大豆】 ★みりん ★塩 ★でん粉 ねぎ	★精白米 ★麦 ★米油 ★水煮大豆【大豆】 ★つきだしこんにやく ●米ひじき にんじん 水 ★焼きちくわ【大豆】 ★和風だしの素 ★上白糖 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★みりん ★酒 豚肉【豚肉】 ★酒 大根 にんじん ごぼう たけのこ ●干しいたけ ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 ★塩 グリーンねぎ ★だしパック	さけの白しょうゆ漬 【さけ 小麦 大豆】 ★おろしにんにく ★おろししょうが 鶏肉【鶏肉】 ★塩 ★白こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★スーブストック ★りんごピューレ 【りんご】 ★トマトケチャップ ★ウスターソース ★チャツネ【りんご】 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★みりん ★酒 ★とろけるカレーウフレーク 【小麦】 ごぼう ★上新粉 ★大豆油【大豆】 ★塩 キャベツ にんじん 冷凍ホールコーン コールスロドレッシング	★米油 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 水 じゃがいも ★スーブストック ★りんごピューレ 【りんご】 ★トマトケチャップ ★ウスターソース ★チャツネ【りんご】 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★みりん ★酒 ★とろけるカレーウフレーク 【小麦】 ごぼう ★上新粉 ★大豆油【大豆】 ★塩 キャベツ にんじん 冷凍ホールコーン コールスロドレッシング	★米油 鶏肉【鶏肉】 たまねぎ 水 じゃがいも ★スーブストック ★りんごピューレ 【りんご】 ★トマトケチャップ ★ウスターソース ★チャツネ【りんご】 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 ★みりん ★酒 ★とろけるカレーウフレーク 【小麦】 ごぼう ★上新粉 ★大豆油【大豆】 ★塩 キャベツ にんじん 冷凍ホールコーン コールスロドレッシング	★精白米 ★麦 ★米油 鶏肉【鶏肉】 ★酒 ごぼう にんじん ★系こんにやく たまねぎ にんじん じゃがいも ★系こんにやく ★和風だしの素 ★上白糖 ★みりん 冷凍揚げ【大豆】 ●カットわかめ ★白みそ【大豆】 ねぎ ★だしパック

※牛乳は毎日つきます。

※材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。量分けの料理については、小学校中学年を基準とし、幼稚園未満児0.7倍、幼稚園以上児0.8倍、小学校低学年0.9倍、小学校高学年1.1倍、中学校1.2倍の分量となります。

※★印の食品原材料・アレルゲン・コンタミネーションについては、別紙『年契約学校給食用物資原材料配合表』(年度当初に対象者に配布)に記載しています。

※●印の食品原材料・アレルゲン・コンタミネーションについては、別紙『半期契約学校給食用物資原材料配合表』(前期分(4月~9月):3月、後期分(10月~3月):9月に対象者に配布)に記載しています。

※【 】内は、特定原材料28品目(卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ・カシューナッツ・いくら・キウイフルーツ・大豆・バナナ・やまいも・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)についてアレルゲン表示をしています。ピスタチオが追加され、29品目になる予定です。

※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、小麦や乳等アレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。

※きびなご・ししゃも・わかさぎ・いわしなど、丸ごと食べる魚は卵を含んでいることがあります。また、えび、かにを食べている場合があります。

※青のり、海藻、魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。

※給食に使用する材料について、ご不明な点がございましたら、学校給食センター(TEL27-1237)までご連絡ください。

※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。