

2024年度4月分中学校アレルギー表示献立表

中学校 年 組 さん

除去対応	卵	乳	小麦	えび	特定原材料等 表示義務 任意表示

【保護者から学校への連絡欄】

除去食の有無を確認しました。4品目(卵、乳、小麦、えび)以外で食べられないものがある場合は、その食品名と料理名に赤ペンで×を記入しました。食べられる食品名と料理名には赤ペンで○を記入しました。

月 日 保護者氏名

【学校から保護者への連絡欄】

両面ご確認ください

詳細は、封筒の裏面「アレルギー表示献立表の記入・確認方法」をご覧ください。
 コンタミ欄の△は、別紙「アレルギー表示一覧表」をご覧ください。
 ※分量の単位はgです。パンは小麦粉の分量です。
 ※揚げ油には米白絞油を使用し同じ油を複数回使うことがあります。
 ※「卵・乳・小麦・えび」のうち除去対応しないアレルギー表示には着色していません。
 例)しょうゆ(小麦) 岸和田市教育委員会

★「アレルギー情報」はこちら [岸和田市 中学校 給食献立 検索](#)

4月9日(火)				4月10日(水)				4月11日(木)				4月12日(金)			
食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ
牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳	
ごはん				コッペパン	75	小麦	△	ごはん				ごはん			
ハンバーグ・和風ソースかけ				焼きソーセージ				さばの塩焼き				ポークカレーライスの具			
茎わかめの炒め物				ポテトサラダ				豚肉と野菜のみそ炒め				コロッケ			
みそ汁				ミネストローネ				若竹汁				春キャベツとアスパラガスのサラダ			
米	90			ベーコン	10	豚肉	△	塩さば(冷凍)	60	さば	△	たまねぎドレッシング			*組1本
【ハンバーグ・和風ソースかけ】				【ポテトサラダ】				【豚肉と野菜のみそ炒め】				【ポークカレーライスの具】			
ハンバーグ	60	鶏肉 豚肉	△	じゃがいも	40			豚肉	20	豚肉		豚肉	20	豚肉	
青ねぎ	3			にんじん	3			にんじん	10			おろししょうが	0.7		
おろししょうが	0.3			きゅうり	5			キャベツ	30			おろしにんにく	0.5		
おろしにんにく	0.3			粗塩	0.12			たまねぎ	20			たまねぎ	50		
濃口しょうゆ	3	大豆 小麦		こしょう	0.01			太もやし	10			にんじん	20		
砂糖	1.5			調理用卵なしマヨネーズ	5			赤みそ	3	大豆		じゃがいも	50		
片栗粉	0.4			【ミネストローネ】				濃口しょうゆ	2	大豆 小麦		乳・小麦なしカレールウ	12		△
【茎わかめの炒め物】				にんじん	10	豚肉	△	砂糖	0.8			カレー粉	0.03		
牛肉	10	牛肉		たまねぎ	20			片栗粉	0.5			野菜ブイヨン	0.2		
にんじん	7			キャベツ	20			【若竹汁】				昆布パウダー	0.03		
茎わかめ(冷凍)	15			トマト水煮	30		△	桜型かまぼこ	10		△	ケチャップ	3		△
砂糖	1			米粉マカロニ(星型)	5		△	たけのこ水煮	15			ウスターソース	1.5		△
みりん	1	小麦	△	パセリ	0.3			たまねぎ	15			濃口しょうゆ	1	大豆 小麦	
濃口しょうゆ	2.5	大豆 小麦		野菜ブイヨン	0.6			えのきたけ	7			粗塩	0.1		△
【みそ汁】				淡口しょうゆ	2.5	大豆 小麦		カットわかめ	0.3			【コロッケ】			
にんじん	10			粗塩	0.1			みつば	3			コロッケ	60	小麦 大豆	△
たまねぎ	20			パセリ	0.3			削りぶし	3	さば		揚げ油(米白絞油)	9		
じゃがいも	20			野菜ブイヨン	0.6			だし昆布	0.5			【春キャベツとアスパラガスのサラダ】			
太もやし	10			淡口しょうゆ	2.5	大豆 小麦		淡口しょうゆ	4.2	大豆 小麦		春キャベツ	30		
ぶなしめじ	7			粗塩	0.1			料理酒	0.5	小麦	△	にんじん	3		
小松菜	10			こしょう	0.01			粗塩	0.2			グリーンアスパラガス	10		
削りぶし	3	さば		オリーブオイル	0.2			【たまねぎドレッシング】				食塩	0.1		
だし昆布	0.5												7.5		
赤みそ	7.6	大豆													
白みそ	4	大豆													

4月15日(月)				4月16日(火)				4月17日(水)				4月18日(木)				4月19日(金)				4月22日(月)			
食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ
牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳	
ごはん				ツナピラフ				米粉パン	75	小麦	△	ごはん				ごはん				ごはん			
味付けのり				鶏肉のカレー風味焼き				ミートボール・ソースかけ				チンジャオロースー				鱈の竜田揚げ				鶏肉とじゃがいものみそ焼き			
きびなごのポテト衣フライ				ハムとキャベツのソテー				ポトフ				小松菜まんじゅう				千切大根の炒め煮				大豆とひじきの炒め煮			
こんにやく寒天のサラダ				オニオンスープ				ナタデココフルーツ				春雨スープ				豚汁				沢煮椀			
豆腐の中華煮																							
【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳	
【ごはん】				【ツナピラフ】				【米粉パン】	75	小麦	△	【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】			
米	90			米	78			米	90			米	90			米	90			米	90		
【味付けのり】				まぐろ油漬け	12		△	【ミートボール・ソースかけ】				【チンジャオロースー】				【鱈の竜田揚げ】				【鶏肉とじゃがいものみそ焼き】			
【きびなごのポテト衣フライ】				ホールコーン(レトルト)	4			豚肉団子	70	豚肉	△	豚肉	20	豚肉		さわらの竜田揚げ	60	大豆 小麦	△	鶏肉	45	鶏肉	
きびなごのポテト衣フライ	40		△	にんじん	7			ウスターソース	1.5		△	濃口しょうゆ	3	大豆 小麦		揚げ油(米白絞油)	4.2			じゃがいも	20		
揚げ油(米白絞油)	6			食塩	0.8			ケチャップ	7		△	料理酒	2	小麦	△	【千切大根の炒め煮】				料理酒	1.8	小麦	△
【こんにやく寒天のサラダ】				野菜ブイヨン	0.3			砂糖	0.5			おろしにんにく	0.2			鶏肉	7	鶏肉		砂糖	1.2		
こんにやく寒天	0.9			【鶏肉のカレー風味焼き】				片栗粉	0.3			おろししょうが	1			米サラダ油	0.2			みりん	1	小麦	△
にんじん	6			鶏肉(カレー味)	50	鶏肉	△	【ポトフ】				たまねぎ	20			千切大根	4			赤みそ	5	大豆	
きゅうり	12			【ハムとキャベツのソテー】				にんじん	20			にんじん	10			油揚げ(冷凍)	3	大豆		【大豆とひじきの炒め煮】			
まぐろ油漬け	5		△	ハム	10	豚肉	△	たまねぎ	25			たけのこ水煮	20			三度豆	5			ひじき(乾燥)	2.5		△
酢	1.2		△	キャベツ	40			キャベツ	40			ピーマン	10			濃口しょうゆ	2	大豆 小麦		米サラダ油	0.2		
淡口しょうゆ	2	大豆 小麦		粗塩	0.2			じゃがいも	30			砂糖	0.5			削りぶし	1	さば		にんじん	3		
砂糖	1			こしょう	0.01			パセリ	0.3			粗塩	0.1			砂糖	1.5			大豆(冷凍)	10	大豆	
米サラダ油	0.1			片栗粉	0.3			野菜ブイヨン	0.8			片栗粉	0.5			濃口しょうゆ	2	大豆 小麦		油揚げ(冷凍)	3	大豆	
昆布パウダー	0.01			【オニオンスープ】				淡口しょうゆ	1.2	大豆 小麦		【小松菜まんじゅう】			【豚汁】				削りぶし	0.5	さば		
【豆腐の中華煮】				ベーコン	10	豚肉	△	粗塩	0.2			小松菜まんじゅう	50	小麦 大豆 豚肉	△	豚肉	10	豚肉		砂糖	2.5		
豚肉	15	豚肉		おろしにんにく	0.5			【ナタデココフルーツ】				鶏肉	10	鶏肉		にんじん	10			みりん	2	小麦	△
おろししょうが	0.5			たまねぎ	50			みかん(缶)	25		△	【春雨スープ】			たまねぎ	20			濃口しょうゆ	2.5	大豆 小麦		
にんじん	15			にんじん	10			ナタデココ	25			鶏肉	10	鶏肉		キャベツ	20			【沢煮椀】			
たまねぎ	30			パセリ	0.3							にんじん	10			つきこんにやく	10			豚肉	10	豚肉	
野菜ブイヨン	0.4			野菜ブイヨン	0.6							たまねぎ	20			青ねぎ	3			ごぼう	10		
豆腐(冷凍)	65	大豆		淡口しょうゆ	2.5	大豆 小麦						チンゲンサイ	15			削りぶし	3	さば		にんじん	10		
はくさい	45			粗塩	0.15							ぶなしめじ	5			砂糖	1.5			たまねぎ	20		
青ねぎ	7			こしょう	0.01							はるさめ	5			濃口しょうゆ	2	大豆 小麦		みつば	3		
片栗粉	1.2											鶏から(冷凍)	12	鶏肉	△	【豚汁】				削りぶし	2.5	さば	
料理酒	0.5	小麦	△									青ねぎ	0.3			豚肉	10	豚肉		だし昆布	1		
淡口しょうゆ	2.5	大豆 小麦										土しょうが	0.2			にんじん	10			濃口しょうゆ	4.5	大豆 小麦	
濃口しょうゆ	2	大豆 小麦										淡口しょうゆ	4	大豆 小麦		たまねぎ	20			みりん	2.5	小麦	△
粗塩	0.3											粗塩	0.5			赤みそ	10	大豆		粗塩	0.25		
												こしょう	0.01							こしょう	0.01		

4月23日(火)					4月24日(水)					4月25日(木)					4月26日(金)					4月30日(火)								
食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ
牛乳	206	乳			牛乳	206	乳			牛乳	206	乳			牛乳	206	乳			牛乳	206	乳						
ごはん					ごはん					ごはん					ごはん					ごはん								
豚肉と新たまねぎの炒め物					コッペパン	75	小麦		△	プルコギ					鯨のみりん干し					蒸しシュウマイ								
ツナとわかめの和え物					プレーンオムレツ	50	卵		△	チヂミ					チキンと春キャベツのぼん酢和え					キャベツとチンゲンサイの和え物								
厚揚げのみそ汁					コールスローサラダ					タッコムタン					豚じゃが					豆腐のカレー煮								
豚肉	40	豚肉			キャベツ	30				牛肉	20	牛肉			あじの干物(味付け)	50	大豆 小麦		△	シュウマイ(豚肉)	60	小麦 豚肉		△				
おろししょうが	1.3				ホールコーン(レトルト)	10				おろしにんにく	0.15				【チキンと春キャベツのぼん酢和え】					【キャベツとチンゲンサイの和え物】								
新たまねぎ	50				調理用フレンチドレッシング	3				たまねぎ	25				春キャベツ	30				キャベツ	30							
ぶなしめじ	5				調理用卵なしマヨネーズ	2				キャベツ	25				にんじん	3				チンゲンサイ	10							
青ねぎ	5				粗塩	0.1				太もやし	25				チキンフレーク	5	鶏肉		△	淡口しょうゆ	2.5	大豆 小麦						
砂糖	2				こしょう	0.01				にら	5				ぼん酢	3.5	大豆 小麦			砂糖	0.4							
みりん	1	小麦		△	【ピーズシチュー】					濃口しょうゆ	4	大豆 小麦			【豚じゃが】					昆布パウダー	0.02							
濃口しょうゆ	5.5	大豆 小麦			豚肉	20	豚肉			砂糖	1.3				豚肉	20	豚肉			【豆腐のカレー煮】								
片栗粉	0.5				おろしにんにく	0.5				コチュジャン	1	大豆			たまねぎ	45				豚肉	10	豚肉						
【ツナとわかめの和え物】					たまねぎ	40				片栗粉	0.6				にんじん	25				おろしにんにく	0.3							
カットわかめ	0.4				にんじん	20				【チヂミ】					じゃがいも	60				たまねぎ	40							
きゅうり	15				じゃがいも	20				チヂミ	50	大豆 鶏肉 小麦 とうもろこし		△	糸こんにゃく	25				にんじん	15							
まぐろ油漬	10			△	蒸し金時豆	10			△	濃口しょうゆ	1.2	大豆 小麦			三度豆	5				はくさい	25							
砂糖	0.4				蒸しひよこ豆	5			△	酢	0.5			△	削りぶし	1.5	さば			青ねぎ	7							
淡口しょうゆ	1.4	大豆 小麦			トマト水煮	25			△	砂糖	0.2				みりん	3				野菜パイオン	0.2							
昆布パウダー	0.01				野菜パイオン	0.2			△	ごま油	0.2	ごま			砂糖	1.5	小麦		△	豆腐(冷凍)	70	大豆						
【厚揚げのみそ汁】					乳・小麦なしブラウンルウ	10.5				【タッコムタン】					みりん	1.5	小麦		△	乳・小麦なしカレーパウダー	10			△				
厚揚げ(小・冷凍)	20	大豆			ケチャップ	5			△	鶏肉	15	鶏肉			濃口しょうゆ	7.5	大豆 小麦			濃口しょうゆ	1.5	大豆 小麦						
にんじん	7				ウスターソース	0.3			△	たまねぎ	25				【豚じゃが】					ウスターソース	0.5			△				
たまねぎ	15				濃厚ソース	0.3			△	にんじん	7				たまねぎ	45				粗塩	0.2							
じゃがいも	20				砂糖	0.1				えのきたけ	7				にんじん	25				こしょう	0.02							
えのきたけ	5				こしょう	0.01				白ねぎ	7				たまねぎ	15												
小松菜	10									鶏がら(冷凍)	12	鶏肉		△	じゃがいも	20												
削りぶし	3	さば								土しょうが	0.2				えのきたけ	5												
赤みそ	7.6	大豆								淡口しょうゆ	1.2	大豆 小麦			小松菜	10												
白みそ	4	大豆								粗塩	0.9				削りぶし	3	さば											
										こしょう	0.02				赤みそ	7.6	大豆											
															白みそ	4	大豆											