

アレルギー献立表 (中学校)

対応食を希望する場合は、今まで通り、○(卵) ●(乳) や ◆(えび) のあるメニューを確認してください。

年 組 生徒名()
 ※アレルギー対応が必要な料理名にチェック、
 ない場合は、下の「アレルギー対応なし」に○
 をつけてください。
 アレルギー対応なし

令和8年5月分

保護者用 学校提出用

調理場名：藤岡市学校給食センター
 コース名：B

日付	チェック	対応食	料理名	卵	乳	小麦	えび	かに	アーモンド	いか	オレンジ	ごま	さけ	さば	大豆	バナナ	マカダミアナッツ	もち	やまいも	りんご	牛肉	豚肉	鶏肉	セラチン	その他		
1 金			ごはん																								
			牛乳		×																						
			さばのみそ煮										×	×												とうもろこし	
			春野菜のけんちん汁										×	×												人参、かつお、あじ、いわし、大麦	
			ごまマヨネーズ和え				×								×											人参、とうもろこし	
7 木			抹茶プリン								×				×											大豆(豆乳)	
			パーカーハウス		×	×									×												
			ジョア プレイン		×																						
			カレーコロッケ		×	×									×						×	×					人参、とうもろこし、トマト
			ワンタンスープ			×									×							×					人参、とうもろこし、かつお、魚介エキス、もやし
8 金		○●	シーザーサラダ	×	×										×								×			人参、とうもろこし、ほたて	
			ごはん																								
			牛乳		×																						
			たけのごはんの具			×									×									×			人参、とうもろこし、かつお、大豆(枝豆)
			ぶりの照り焼き			×									×										×		魚介エキス、ぶり
11 月		○	かきたま汁	×		×								×											×	人参、とうもろこし、かつお	
			ミニナタデココゼリー																	×							ココナッツ
			ごはん																								
			牛乳		×																						
			春巻き			×							×		×										×		人参、ほたて、ごま(ごま油)
12 火		○	カルピススープ(クッパ)	×		×								×										×	×	人参、とうもろこし、トマト、魚介エキス、ごま(ごま油)	
			チョレギサラダ			×								×											×	×	人参、ごま(ごま油)
			ミニピーチゼリー																×								
			コッペパン		×	×									×												
			牛乳		×																						
13 水		●	白身魚フライ			×								×													トマト、バサ(魚)、とうもろこし
			ABCスープ			×								×											×	×	人参、とうもろこし
			ブロッコリーチーズサラダ		×									×													とうもろこし
			ごはん																								
			牛乳		×																						
14 木			厚焼き卵	×		×								×													かつお
			じゃがいものしょうが煮			×								×													人参、とうもろこし、かつお、もやし
			ツナとわかめの酢の物			×								×													人参、まぐろ
			パッかうどん			×																					
			牛乳		×																						
15 金		●	ちくわ磯辺揚げ(小1中高2)			×								×													魚介すりみ
			具沢山きつねうどんの汁			×								×	×												人参、とうもろこし、かつお、あじ、いわし
			カルシウムサラダ		×	×									×												かつお、魚介エキス、いわし、レモン
			ごはん																								大麦
			牛乳		×																						
18 月			ポークカレー			×								×													人参、とうもろこし、トマト
			しらたきサラダ			×								×													ごま(ごま油)
			オレンジ																								×
			ごはん																								
			牛乳		×																						
19 火			豆腐ハンバーグおろしソース			×																					人参、とうもろこし、かつお、ほたて、レモン
			つみれ汁			×								×	×												人参、かつお、あじ、いわし、たら
			ごま和え			×									×												人参
			ミニアセロラゼリー																								アセロラ
			ソフトフランス		×	×									×												
20 水			牛乳		×																						
			オムレツ	×																							
			シートのミートローフ(トマト煮込み)			×									×												人参、とうもろこし、トマト、ぶどう
			アーモンドサラダ							×					×												とうもろこし
			ごはん																								
21 木			牛乳		×																						
			ひじきごはんの具			×									×												人参、とうもろこし、かつお、大豆(枝豆)
			田舎汁												×												人参、とうもろこし、かつお、里芋、大麦
			花野菜ツナサラダ												×												人参、とうもろこし、まぐろ、ごま(ごま油)
			角チーズ		×																						
22 金			ミニきな粉揚げパン	×	×	×									×												とうもろこし、大豆(きなこ)
			牛乳		×																						
			ナポリタン		×	×									×												人参、とうもろこし、トマト
			藤岡産アスパラガスのサラダ			×									×												人参、とうもろこし
			ヨーグルト(乳代替) マスカットゼリー		×																				×		ぶどう

アレルギー献立表（中学校）

令和8年5月分

保護者用 学校提出用

調理場名：藤岡市学校給食センター
コース名：B

日付	チエツク	対応食	料理名	卵	乳	小麦	えび	かに	アーモンド	いか	オレノジ	ごま	さけ	さば	大豆	バナナ	マカダミアナッツ	もち	やまいも	りんご	牛肉	豚肉	鶏肉	セラチン	その他			
25 月			ごはん																									
			牛乳		×																							
			ビビンバの具			×					×				×											人参、とうもろこし、ごま(ごま油)		
			大根と肉団子のスープ			×					×				×								×	×		人参、とうもろこし、トマト、牡蠣、ほたて、魚介エキス、ごま(ごま油)		
			ナムル			×					×				×												人参、ごま(ごま油)	
26 火			アーモンドフィッシュ			×			×		×			×												かたくちいわし		
			バーガーハウス		×	×									×													
			牛乳		×																							
			照り焼きハンバーグ			×									×									×	×		とうもろこし	
			ミネストローネ			×									×										×		人参、とうもろこし、トマト、かつお、魚介エキス、大豆(豆乳)	
27 水			いろいろサラダ												×												とうもろこし、レモン	
			ごはん																									
			牛乳		×																							
			あじの和風あんかけ			×									×													人参、とうもろこし、かつお、あじ
			ちゃんこ汁			×									×									×	×		人参、とうもろこし、かつお	
28 木			おひたし			×								×													かつお、魚介エキス	
			ミニりんごゼリー																		×							
			ミルクパン		×	×									×													
			いちごジャム																									いちご
			牛乳		×																							
29 金			チキンナゲット			×									×												とうもろこし	
			● ラビオリのクリーム煮			×	×								×										×	×	人参、とうもろこし、ほたて、ぶどう	
			にんじんサラダ												×											×	人参、とうもろこし、いよかん、砂ず、レモン、夏みかん、大豆(枝豆)	
			ごはん																									
			牛乳		×																							
		ソースカツ			×									×													とうもろこし、トマト	
		わかめと豆腐のみそ汁												×										×		人参、とうもろこし、かつお、大麦		
		藤岡産きゅうりと大根のサラダ																									人参、とうもろこし、まぐろ	

※藤岡市学校給食では、生卵・そば・落花生・くるみ・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイ・ピスタチオ・ペカンナッツ（ピーカンナッツ）は使用しません。

※パン（こめっこぱん含む）には、「小麦粉（小麦）・脱脂粉乳（乳）・練りこみマーガリン（乳・大豆）」が含まれています。
表には、その他含まれる アレルゲンを記載しています。

※わかめ・ひじき・青のりなど海藻、いわしには「えび・かに」の混ざる漁法で採取されている製品を使用しています。
※魚介エキス・魚介すりみには複数の魚類が使用され、「えび・かに」を食べた魚が含まれる場合があります。
※加工食品については、製造過程において機械や器具などからアレルゲンが混入してしまうこと（コンタミネーション）が起こる場合があります。
コンタミネーションについての記載はしてありませんので、ご不明な点がございましたら給食センターにお問い合わせください。