

7月分 アレルギー献立表

藤岡市学校給食センター
＜B献立＞ 中学校

令和6年

日	曜	献立名			アレルギー
		主食	飲物	おかず	
1	月	ごはん	牛乳	さばの塩こうじ漬 じゃがいもの生姜煮 梅和え	さばの塩こうじ漬（さば） じゃがいもの生姜煮（小麦,大豆,豚肉,かつお,もやし） 梅和え（小麦,大豆）
2	火	コッペパン ブルーベリー ジャム	牛乳	照り焼き肉団子 ワントンスープ こんにゃくサラダ	照り焼き肉団子（小麦,ごま,大豆,鶏肉） ワントンスープ（小麦,大豆,豚肉,とうもろこし,魚介エキス,大麦,もやし） こんにゃくサラダ（かつお,魚介エキス） ブルーベリージャム（とうもろこし）
3	水	ごはん	牛乳	にらまんじゅう なす入り麻婆豆腐 フルーツ杏仁	にらまんじゅう（小麦,大豆,豚肉,ごま(ごま油)） なす入り麻婆豆腐（小麦,ゼラチン,大豆,鶏肉,豚肉） フルーツ杏仁（大豆,もも,パイン）
4	木	ミニ きな粉揚げパン	牛乳	スパゲティナポリタン 花野菜ツナサラダ ヨーグルト （乳代替）マスカットゼリー	ミニきな粉揚げパン（卵,乳,小麦,大豆,とうもろこし,大麦） スパゲティナポリタン（小麦,大豆,鶏肉,豚肉,とうもろこし,トマト,大麦） 花野菜ツナサラダ（ごま,ごま(ごま油)） ヨーグルト（乳,ゼラチン） （乳代替）マスカットゼリー（アレルギーなし）
5	金	ちらしずし	牛乳	ハンバーグ和風おろしソース 七タ汁 藤岡野菜のサラダ ミニ笹だんご	ちらしずし（小麦,大豆,鶏肉,かつお,いわし,たけのこ） ハンバーグ和風おろしソース（小麦,大豆,鶏肉,豚肉,トマト,かつお,魚介エキス） 七タ汁（小麦,さば,ゼラチン,大豆,とうもろこし,かつお,あじ,いわし,たら） 藤岡野菜のサラダ（小麦,大豆,きはだまぐろ,ごま(ごま油)） ミニ笹だんご（小麦,大麦）
8	月	麦ごはん	牛乳	ハヤシシチュー 枝豆サラダ グレープフルーツ	麦ごはん（大麦） ハヤシシチュー（小麦,大豆,鶏肉,豚肉,とうもろこし,トマト,魚介エキス,大麦） 枝豆サラダ（小麦,大豆,りんご,とうもろこし,大豆(枝豆)） グレープフルーツ（アレルギーなし）
9	火	ロールパン	牛乳	カレーコロッケ 夏野菜のミネストローネ サイダーゼリーミックス	カレーコロッケ（乳,小麦,牛肉,大豆,鶏肉,豚肉） 夏野菜のミネストローネ（乳,小麦,大豆,豚肉,とうもろこし,トマト, 魚介エキス,かぼちゃ,大麦） サイダーゼリーミックス（もも,パイン）
10	水	少なめ わかめごはん	牛乳	沖縄風味噌汁 タマナーチャンプルー サターアングギー	わかめごはん（アレルギーなし） 沖縄風味噌汁（卵,さば,ゼラチン,大豆,豚肉,かつお,あじ,いわし） タマナーチャンプルー（小麦,大豆,豚肉,かつお,ごま(ごま油)） サターアングギー（卵,乳,小麦,大豆,とうもろこし）
11	木	背割りパン	牛乳	フランクフルト・ バーベキューソース 旬のトマトスープ 少なめペペロンチーノ こんにゃくゼリー	フランクフルト・バーベキューソース（乳,大豆,豚肉,トマト） 旬のトマトスープ（卵,乳,小麦,大豆,鶏肉,豚肉,とうもろこし,トマト,大麦） 少なめペペロンチーノ（乳,小麦,大豆,豚肉,とうもろこし） こんにゃくゼリー（パイン）
12	金	ごはん	牛乳	ユーリンチー 大根と豚肉のスープ バンバンジーサラダ 角チーズ	ユーリンチー（小麦,大豆,鶏肉） 大根と豚肉のスープ（小麦,大豆,鶏肉,豚肉,とうもろこし,トマト,牡蠣, ほたて,魚介エキス,ごま(ごま油)） バンバンジーサラダ（小麦,ごま,大豆,鶏肉,ごま(ごま油)） 角チーズ（乳）
16	火	くろパン	牛乳	クリスピーチキン チリコンカン コールスローサラダ	クリスピーチキン（小麦,大豆,鶏肉） チリコンカン（小麦,大豆,鶏肉,豚肉,とうもろこし,トマト,大麦） コールスローサラダ（とうもろこし,パイン）
17	水	ごはん 味付のり	牛乳	あじのスタミナ漬 とっちゃんげ汁 ごまマヨネーズ和え	あじのスタミナ漬（小麦,ゼラチン,大豆,あじ） とっちゃんげ汁（小麦,大豆,鶏肉,かつお） ごまマヨネーズ和え（小麦,ごま,大豆） 味付けのり（かつお,いわし）
18	木	コッペパン	牛乳	白身魚フライ ひじきサラダ 豆腐のポタージュ	白身魚フライ（小麦,大豆,トマト,白身魚） ひじきサラダ（小麦,大豆,りんご,とうもろこし,きはだまぐろ,ごま(ごま油),大麦） 豆腐のポタージュ（乳,小麦,ゼラチン,大豆,鶏肉,豚肉,とうもろこし, ほたて,魚介エキス,大麦）

※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ギーを記載しています。

※わかめ・ひじき・もずく・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。

※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ギー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。

【藤岡市学校給食センター：23-8998】