令和6年5月

食物アレルギー対応確認用献立表

Bブロック
枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

※必要事項を記入の上、4月17日(水)までに必ず学校に提出してください

※献立表を全て確認のうえ、該当するものに○印をつけてください
(配合割合一覧表も確認ください)

小学校	年　組	なまえ	保護者確認氏名

今月は、除去食・欠食が　ありません　・　あります

アレルギー原因食物(アレルゲン)をご記入ください

月	火	水	木	金

8大アレルゲンを色分けしています

- 卵：黄
- 乳：水色
- えび：緑
- 小麦：赤

※枚方市では、上記以外の8大アレルゲンである、そば、落花生、かに、くるみの使用はありません。
※しょうゆには原材料に小麦、大豆が含まれていますが、これについては記載していません。

献立内容を確認し、すべての□欄に下記のとおり赤色で記号を記入してください

○	食べる	「通常食」
△	調理場で除去	「除去食」
×	食べない	「欠食」

「欠食」対応(上記×印にチェック)があり、弁当を持参する日は、枠内に大きく赤色で「持参」と記入してください。

調理場で除去可能な今月の献立

14日	三度豆のかき揚げの桜えび
16日	卵とコーンのスープの卵
20日	米粉のクリームスープの牛乳・生クリーム
22日	関東煮のうずら卵
23日	キャロットスープの牛乳・生クリーム
29日	かきたま汁の卵

★アレルギー情報は、特定原材料28品目の有無を記載しています。
★ちりめんじゃこ・しらす等の小魚や魚、わかめ、ひじき、もずく等の海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
★揚げ油はなたね油で、複数回使用します。

★7日のししゃもには、魚卵が入っています。

(記入例)　持参

10　×コッペパン　○ぎゅうにゅう
×ハッシュドポーク：ぶたにく 20、たまねぎ 60、にんじん 15、マッシュルーム 3、ひまわりあぶら 3、ぱいせんこむぎこ 6、とりがらスープ 3、トマトケチャップ 7、トマトピューレ、ウスターソース 5、あかワイン 2、さとう 0.5、しお 0.4、こしょう 0.03、ひまわりあぶら 0.3
○ツナコーン：ツナフレーク 15、たまねぎ 15、ホールコーン 10、しお 0.1、こしょう 0.02、うすくちしょうゆ 0.3、ひまわりあぶら 0.2
○キャベツのソテー：キャベツ 35、にんじん 3、しお 0.2、こしょう 0.01、こいくちしょうゆ 0.3、ひまわりあぶら 0.2
持参
コッペパン:小麦、乳
ハッシュドポーク:小麦、鶏肉、豚肉

1日 (水)　コッペパン／ぎゅうにゅう

やきそば：ぶたにく 20、たまねぎ 40、にんじん 10、キャベツ 55、にら 5、ちゅうかかんめん 15、のうこうソース 8、ウスターソース 3、こいくちしょうゆ 0.7、しお 0.2、こしょう 0.03、ひまわりあぶら 0.3

いかのあまから：いか 50、りょうりしゅ 0.5、こいくちしょうゆ 2、みりん 1、りょうりしゅ 0.5、さとう 0.2、でんぷん 0.1

みかんのかんづめ：みかんのかんづめ 45

コッペパン:小麦、乳
やきそば:小麦、豚肉、大豆
いかのあまから:いか

2日 (木)　ごはん／ぎゅうにゅう

そぼろに：ぶたミンチにく 15、つちしょうが 0.5、にんじん 20、たまねぎ 55、じゃがいも 55、ひとくちごぼうてん 15、けずりぶし(さば・いわし) 2、さとう 2、こいくちしょうゆ 5、ひまわりあぶら 0.3、りょうりしゅ 0.5

にんじんシリシリ：にんじん 20、ツナフレーク 12、うすくちしょうゆ 0.5、りょうりしゅ 1、しお 0.1、こしょう 0.01、ひまわりあぶら 0.2

かしわもち：かしわもち 1コ

そぼろに:さば、豚肉

今月の炊き込みごはん

「わかめごはん」(7日)
こめ 80g
たきこみわかめ 2.3g

「かやくごはん」(14日)
こめ 65g
しいたけ 1.9g　うすあげ 1.5g
にんじん 2.9g　ごぼう 2.9g
たけのこ 7.8g　こんにゃく 2.9g
しょうゆ、みずあめ、かつおだし、こんぶだし、みりん、さとう、しお、す

「げんまいごはん」(28日)
こめ 65g
げんまい 10g

7日 (火)　わかめごはん／ぎゅうにゅう

とりだんごじる：とりだんご 25、にんじん 10、たまねぎ 20、かまぼこ 7、えのきたけ 3、あおねぎ 5、けずりぶし(さば・いわし) 3、うすくちしょうゆ 3、りょうりしゅ 0.5、みりん 0.5、しお 0.2

ししゃも：ししゃも 2ひき

きりぼしだいこんのにもの：うすあげ 5、きりぼしだいこん 4、にんじん 5、けずりぶし(さば・いわし) 1、みりん 0.5、さとう 1、こいくちしょうゆ 1.5

とりだんごじる:さば、鶏肉
きりぼしだいこんのにもの:さば、大豆

8日 (水)　コッペパン／ぎゅうにゅう

スープに：カットウインナー 5、ベーコン 5、にんじん 15、たまねぎ 50、じゃがいも 45、ホールコーン 10、けずりぶし(さば・いわし) 2.5、こいくちしょうゆ 1.5、しお 0.45、こしょう 0.02

チキンハンバーグ(カラフルまめソース)：チキンハンバーグ 1コ、たまねぎ 15、だいず 2、にんじん 3、むきえだまめ 2、トマトホールかん 7、トマトケチャップ 2、ウスターソース 2、さとう 1、しお 0.1、こしょう 0.01、ひまわりあぶら 0.2

かたぬきチーズ：かたぬきチーズ 1コ

コッペパン:小麦、乳　スープに:さば、豚肉
チキンハンバーグ(カラフルまめソース):
鶏肉、大豆 / かたぬきチーズ:乳

9日 (木)　ごはん／ぎゅうにゅう

わかたけじる：たけのこ 20、かまぼこ(さくら) 10、れいとうとうふ 25、わかめ 0.3、みつば 3、だしこんぶ 0.5、けずりぶし(さば・いわし) 2、うすくちしょうゆ 2、こいくちしょうゆ 1、りょうりしゅ 0.5、しお 0.4

あげさわらのみそあじ：さわら 1きれ、つちしょうが 1、こいくちしょうゆ 1、でんぷん 10、あげあぶら 5、さとう 2.5、しろみそ 2、みそ 2、みりん 2、りょうりしゅ 2、こいくちしょうゆ 0.5

もやしのポンずふうみ：もやし 30、チンゲンサイ 15、にんじん 5、けずりぶし(さば・いわし) 0.5、うすくちしょうゆ 2、みりん 1、こめす 1、ゆずかじゅう 0.3、さとう 0.2

わかたけじる:さば、大豆
あげさわらのみそあじ:大豆
もやしのポンずふうみ:さば

10日 (金)　ごはん／ぎゅうにゅう

だんごじる：たまねぎ 20、にんじん 5、うすあげ 5、しらたまだんご 30、もやし 15、あおねぎ 5、けずりぶし(さば・いわし) 2.5、みそ 9

にくじゃが：ぎゅうにく 5、たまねぎ 25、にんじん 5、じゃがいも 30、えんどうまめ 3、いとこんにゃく 5、さとう 1.2、こいくちしょうゆ 2.6、りょうりしゅ 0.3、ひまわりあぶら 0.2

ひじきふりかけ：ひじき 1、こなかつお 1、ごま 1、こいくちしょうゆ 1.4、みりん 0.6、さとう 0.5

だんごじる:さば、大豆
にくじゃが:牛肉
ひじきふりかけ:ごま

13日 (月)　オリーブパン／ぎゅうにゅう

キーマカレー：ぶたミンチにく 20、つちしょうが 0.5、にんにく 0.1、たまねぎ 60、にんじん 10、ひよこまめ 20、ひよこまめペースト 15、じゃがいも 30、トマトホールかん 15、カレーこ 0.7、とりがらスープ 4、トマトケチャップ 3、ウスターソース 0.8、こいくちしょうゆ 0.8、さとう 0.1、しお 0.5、こしょう 0.03、ひまわりあぶら 0.3

アスパラソテー：ボンレスハム 7、にんじん 5、キャベツ 25、グリーンアスパラガス 7、こいくちしょうゆ 0.5、しお 0.1、こしょう 0.02、ひまわりあぶら 0.2

なしゼリー：なしゼリー 1コ

オリーブパン:小麦、乳
キーマカレー:鶏肉、豚肉
アスパラソテー:豚肉

14日 (火)　かやくごはん／ぎゅうにゅう

たまねぎのおつゆ：にんじん 10、たまねぎ 40、いとかまぼこ 10、あおねぎ 5、けずりぶし(さば・いわし) 2、こいくちしょうゆ 1.8、うすくちしょうゆ 1.8、しお 0.25

※かやくごはんの具材については、右上「今月の炊き込みごはん」の食材を参照ください。

さんどまめのかきあげ：さくらえび 5、たまねぎ 20、にんじん 5、じゃがいも 15、さんどまめ 5、こめこ 7、でんぷん 5、しお 0.1、あげあぶら 12

こうやどうふのふくめに：ひとくちこうや 6、けずりぶし(さば・いわし) 1、さとう 1.8、うすくちしょうゆ 1.7、みりん 1、しお 0.1

かやくごはん:大豆 / たまねぎのおつゆ:さば
さんどまめのかきあげ:えび
こうやどうふのふくめに:さば、大豆

15日 (水)　ごはん／ぎゅうにゅう

とうにゅういりたんたんめん：ぶたミンチにく 10、たまねぎ 20、にんじん 5、もやし 10、チンゲンサイ 10、ちゅうかめん(ラーメン) 35、とうにゅう 20、みそ 8、とりがらスープ 3、りょうりしゅ 1、ねりごま 1、ごまあぶら 0.5、トウバンジャン 0.15、こいくちしょうゆ 0.1

ささみとにんじんのあますあえ：にんじん 15、ささみフレーク 12、ひじき 0.3、さとう 1、こめす 2、こいくちしょうゆ 1、みりん 1

あじつけのり：あじつけのり 1コ

とうにゅういりたんたんめん:
小麦、鶏肉、豚肉、大豆、ごま
ささみとにんじんのあまずあえ:鶏肉

16日 (木)　コッペパン／ぎゅうにゅう

たまごとコーンのスープ：とりにく 5、にんじん 10、たまねぎ 30、クリームコーン 15、クリームコーンかん 15、ホールコーン 5、たまご 25、パセリ 0.5、とりがらスープ 3.5、しお 0.4、こしょう 0.02、こいくちしょうゆ 1.5

あつあげのオイスターソースいため：ひとくちあつあげ 25、にんじん 5、たまねぎ 15、にら 3、オイスターソース 2、こいくちしょうゆ 1、みりん 1、でんぷん 0.15、ひまわりあぶら 0.3

えんどうまめおこわ：もちごめ 20、えんどうまめ 3、しお 0.2、りょうりしゅ 0.5

コッペパン:小麦、乳
たまごとコーンのスープ:卵、鶏肉
あつあげのオイスターソースいため:大豆

17日 (金)　ごはん／ぎゅうにゅう

みそしる：たまねぎ 30、うすあげ 5、じゃがいも 20、わかめ 0.3、あおねぎ 5、けずりぶし(さば・いわし) 2.5、みそ 9

さばのしおやき：しおさば 1きれ

とうみょうのいためもの：やきぶた 5、にんじん 5、とうみょう 15、もやし 25、こいくちしょうゆ 1.2、しお 0.1、こしょう 0.02、ひまわりあぶら 0.2

みそしる:さば、大豆
さばのしおやき:さば
とうみょうのいためもの:豚肉

20日 (月)　パーカーパン／ぎゅうにゅう

こめこのクリームスープ：ベーコン 10、にんじん 15、たまねぎ 50、じゃがいも 30、マッシュルーム 5、ぎゅうにゅう 20、なまクリーム 2、とりがらスープ 3、しお 0.5、こしょう 0.03、こめこ 3、ひまわりあぶら 0.3

ミートビーンズ：ぎゅうミンチにく 10、たまねぎ 30、きんときまめ 15、トマトケチャップ 4、ウスターソース 2、さとう 0.1、しお 0.1、こしょう 0.01、ひまわりあぶら 0.2

キャベツのソテー：キャベツ 35、にんじん 3、しお 0.2、こしょう 0.01、こいくちしょうゆ 0.3、ひまわりあぶら 0.2

パーカーパン:小麦、乳
こめこのクリームスープ:乳、鶏肉、豚肉
ミートビーンズ:牛肉

21日 (火)　ごはん／ぎゅうにゅう

わかめスープ：やきぶた 5、にんじん 10、たまねぎ 20、れいとうとうふ 25、りょくとうはるさめ 2、わかめ 0.4、あおねぎ 5、とりがらスープ 2.5、とんこつスープ 3、こいくちしょうゆ 3、しお 0.3、こしょう 0.02

とりからあげのねぎだれ：とりにく 40、しお 0.2、こしょう 0.02、りょうりしゅ 1、でんぷん 10、あげあぶら 5、つちしょうが 0.25、にんにく 0.1、あおねぎ 2、さとう 0.5、こめす 0.8、こいくちしょうゆ 1.5、ひまわりあぶら 0.1

にんじんのナムル：にんじん 30、こまつな 5、ごま 1.5、とりがらスープ 0.5、こいくちしょうゆ 1、しお 0.2、さとう 0.1、ごまあぶら 0.3

わかめスープ:鶏肉、豚肉、大豆
とりからあげのねぎだれ:鶏肉
にんじんのナムル:鶏肉、ごま

22日 (水)　ごはん／ぎゅうにゅう

かんとうに：とりにく 15、にんじん 15、じゃがいも 40、いたこんにゃく 15、さとう 0.45、こいくちしょうゆ 0.6、うずらたまご 20、さとう 0.6、こいくちしょうゆ 1.5、けずりぶし(さば・いわし) 0.5、ひとくちごぼうてん 15、ひとくちあつあげ 15、けずりぶし(さば・いわし) 2、さとう 2、こいくちしょうゆ 5

にびたし：うすあげ 7、キャベツ 30、チンゲンサイ 10、にんじん 5、けずりぶし(さば・いわし) 0.5、みりん 1、うすくちしょうゆ 2、さとう 0.3

ゆかりふりかけ：ゆかりふりかけ 1コ

かんとうに:卵、さば、鶏肉、大豆
にびたし:さば、大豆

23日 (木)　しょくパン／ぎゅうにゅう

キャロットスープ：ベーコン 7、にんじん 25、たまねぎ 30、じゃがいも 25、クリームコーン 10、しろいんげんまめペースト 10、ぎゅうにゅう 15、なまクリーム 2、パセリ 0.5、とりがらスープ 6、しお 0.5、さとう 0.1、こしょう 0.03、ひまわりあぶら 0.3

あかうおのバーベキューソース：あかうお 1きれ、りょうりしゅ 0.5、にんにく 0.1、さとう 1、こいくちしょうゆ 3、りんごピューレ 3、レモンかじゅう 0.1

えだまめ：えだまめ 20

しょくパン:小麦、乳
キャロットスープ:乳、鶏肉、豚肉
あかうおのバーベキューソース:りんご / えだまめ:大豆

24日 (金)　ごはん／ぎゅうにゅう

じゃがいももちのおつゆ：にんじん 10、たまねぎ 30、いとかまぼこ 10、じゃがいももち 35、あおねぎ 5、けずりぶし(さば・いわし) 2、こいくちしょうゆ 1.8、うすくちしょうゆ 1.8、しお 0.25

ぶたどん：ぶたにく 20、たまねぎ 35、いとこんにゃく 10、あおねぎ 7、さとう 1.7、こいくちしょうゆ 3、みりん 1、りょうりしゅ 1、ひまわりあぶら 0.2、えんどうまめ 3

きりぼしだいこんとツナのいためもの：ツナフレーク 12、きりぼしだいこん 4、ひじき 0.2、りょうりしゅ 1、うすくちしょうゆ 0.5、しお 0.1、こしょう 0.01、ひまわりあぶら 0.2

じゃがいももちのおつゆ:さば
ぶたどん:豚肉

27日 (月)　パーカーパン／ぎゅうにゅう

やさいスープ：やきぶた 5、にんじん 10、たまねぎ 30、もやし 15、あおねぎ 5、とんこつスープ 5、とりがらスープ 2.5、こいくちしょうゆ 3、しお 0.4、こしょう 0.02

しろみざかなのフライ：メルルーサフライ 1コ、あげあぶら 6

キャベツのソースソテー：キャベツ 35、にんじん 3、ウスターソース 2.5、のうこうソース 2、しお 0.05、こしょう 0.01、ひまわりあぶら 0.2

パーカーパン:小麦、乳
やさいスープ:鶏肉、豚肉
しろみざかなのフライ:小麦

28日 (火)　げんまいごはん／ぎゅうにゅう

チキンカレー：とりにく 25、つちしょうが 0.5、にんにく 0.2、たまねぎ 55、にんじん 15、じゃがいも 50、カレーこ 0.8、ひまわりあぶら 3.2、ばいせんこむぎこ 6、ウスターソース 2、のうこうソース 2、トマトケチャップ 2、こいくちしょうゆ 1.5、とりがらスープ 5、チャツネ 5、オニオンペースト 5、りんごピューレ 2、あかワイン 1、さとう 0.1、しお 0.4、こしょう 0.03、ひまわりあぶら 0.5

コーンソテー：にんじん 10、ホールコーン 20、さんどまめ 5、しお 0.15、こしょう 0.02、こいくちしょうゆ 0.3、ひまわりあぶら 0.2

ふくじんづけ：ふくじんづけ 10

チキンカレー:小麦、りんご、鶏肉

29日 (水)　ごはん／ぎゅうにゅう

かきたまじる：にんじん 10、たまねぎ 25、いとかまぼこ 10、たまご 25、あおねぎ 5、けずりぶし(さば・いわし) 3、こいくちしょうゆ 1.8、うすくちしょうゆ 1.8、しお 0.25、でんぷん 0.5

やきざかな(ほっけ)：ほっけ 1きれ

ひじきまめ：だいず 10、さとう 0.5、こいくちしょうゆ 0.5、にんじん 3、ひじき 1.2、うすあげ 3、けずりぶし(さば・いわし) 0.5、さとう 0.8、こいくちしょうゆ 1.6、みりん 0.5、ひまわりあぶら 0.1

かきたまじる:卵、さば
ひじきまめ:さば、大豆

30日 (木)　コッペパン／ぎゅうにゅう

ミートスパゲティ：ぎゅうミンチにく 20、たまねぎ 55、にんじん 15、スパゲティ 30、トマトホールかん 10、トマトケチャップ 7、ウスターソース 7、しお 0.3、こしょう 0.03、ひまわりあぶら 0.3

キャベツのいため.に：ベーコン 5、にんにく 0.1、キャベツ 40、とりがらスープ 1、りょうりしゅ 1、こいくちしょうゆ 0.5、しお 0.05、こしょう 0.02、オリーブあぶら 0.1

りんごのかんづめ：りんごのかんづめ 45

コッペパン:小麦、乳 /ミートスパゲティ:小麦、牛肉
キャベツのいためのに:鶏肉、豚肉
りんごのかんづめ:りんご

31日 (金)　ごはん／ぎゅうにゅう

みそしる：たまねぎ 30、れいとうとうふ 30、わかめ 0.3、あおねぎ 5、けずりぶし(さば・いわし) 2.5、みそ 9

かつおのごまからめ：かつお 40、つちしょうが 0.5、こいくちしょうゆ 1、でんぷん 10、あげあぶら 5、さとう 1.5、こいくちしょうゆ 2.5、りょうりしゅ 3、みりん 3、ごま 2

はちくのにもの：はちく 20、うすあげ 5、けずりぶし(さば・いわし) 1、さとう 0.5、うすくちしょうゆ 2、みりん 1

みそしる:さば、大豆
かつおのごまからめ:ごま
はちくのにもの:さば、大豆