

東浦町学校給食 令和7年
9月分食物アレルギー対応確認表

小・中 年 組 名 前

○:給食を食べる 代:代わりのものを家から持参する ▲:センターからの際云食を食べる ×無配膳

除去する食品を○で囲む

19回	日 曜	献立名	○代 ▲×	主な材料とその働き						食前 確認
				赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
				1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
毎日		牛乳 豆乳								
2	火	麦ご飯						米 麦		
		米粉ハヤシライス	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ にんにく	じゃがいも 砂糖	菜種油		
		豆まめサラダ	まぐろ 大豆		にんじん	枝豆 キャベツ		ごまドレッシング		
		東浦ぶどう				巨峰				
3	水	ご飯					米			
		いわしのしょうが煮	いわし			しょうが	砂糖			
		じゃがいもそぼろ煮	鶏肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ こんにゃく 枝豆 しょうが	じゃがいも 砂糖			
		キャベツのゆかりあえ			しそ	キャベツ				
4	木	ご飯					米			
		まぐろとレバーの揚げ煮	まぐろ 鶏レバー				砂糖 でんぶん	米油		
		野菜の香の物あえ			にんじん	キャベツ きゅうり 大根漬		ごま		
		夏野菜のみそ汁	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		かぼちゃ にんじん	玉ねぎ えのきたけ なす				
5	金	ご飯					米			
		ハンバーグのおろしソースかけ	牛肉 豚肉 鶏肉			大根 玉ねぎ	砂糖 パン粉			
		海藻サラダ	まぐろ わかめ		にんじん	キャベツ きゅうり 玉ねぎ とうもろこし		玉ねぎドレッシング		
		かきたま汁	鶏肉 卵		にんじん 小松菜	干しいたけ 玉ねぎ	でんぶん			
8	月	麦ご飯					米 麦			
		ビビンバ(肉・卵)	豚肉 みそ 卵 鶏レバー			にんにく しょうが	砂糖 でんぶん			
		ビビンバ(野菜)			にんじん こまつな	もやし	砂糖	ごま		
		トック入り中華スープ	豚肉 豆腐		にんじん チンゲンサイ ねぎ	はくさい えのきたけ ねぎ	トック			
9	火	ミルクロールパン					パン			
		チリコンカン	大豆 白いんげん豆 豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ セロリー にんにく	じゃがいも 砂糖	オリーブ油		
		パンキンサラダ	鶏肉		かぼちゃ	玉ねぎ 枝豆	砂糖	アーモンド 卵なしマヨネーズ		
		黄桃のシロップ煮				黄桃	砂糖			
10	水	ご飯					米			
		さばの塩焼き	さば							
		ひじきと大豆の炒め煮	大豆 ちくわ	ひじき	にんじん	枝豆	砂糖	菜種油		
		大根と厚揚げのそぼろみそ煮	豚肉 生揚げ みそ さつま揚げ		にんじん	しょうが 大根 こんにゃく	砂糖			
11	木	ソフトめん					ソフトめん			
		おから入り米粉カレーソース	豚肉 おから	牛乳	にんじん	玉ねぎ にんにく エリンギ				
		鶏肉のケチャップソースかけ	鶏肉							
		夏野菜のマリネサラダ	ハム		ピーマン 赤ピーマン にんじん	とうもろこし 玉ねぎ キャベツ 枝豆		イタリアンドレッシング		
12	金	ご飯					米			
		あじフライ	あじ				パン粉 小麦粉	米油		
		野菜とささみのあえもの	鶏肉		にんじん 小松菜	キャベツ とうもろこし	砂糖			
		沢煮わん	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	大根 ごぼう 干しいたけ ねぎ				
16	火	ミルクロールパン					パン			
		オムレツのトマトソースかけ	卵		トマト	玉ねぎ	砂糖			
		カレービーンズ	大豆 豚肉	牛乳	にんじん パセリ	玉ねぎ エリンギ にんにく	じゃがいも			
		コールスローサラダ	ハム		にんじん	キャベツ きゅうり 玉ねぎ とうもろこし		フレンチドレッシング 卵なしマヨネーズ		
17	水	ご飯					米			
		焼きさばのみぞれかけ	さば			大根	砂糖			
		凍り豆腐の卵とじ煮	卵 凍り豆腐 豚肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ 干しいたけ ねぎ	砂糖 でんぶん			
		きゅうりの塩こんぶあえ		こんぶ		きゅうり	砂糖	ごま		
18	木	スライスパン					パン			
		ツナサンドの具	まぐろ			とうもろこし		卵なしマヨネーズ		
		ミネストローネ	豚肉		にんじん トマト パセリ	玉ねぎ キャベツ	じゃがいも			
		フルーツのヨーグルトあえ		ヨーグルト			パインアップル 黄桃	砂糖		
19	金	ご飯					米			
		みそカツ	豚肉 みそ			しょうが	砂糖 パン粉 小麦粉	米油		
		れんこんサラダ	まぐろ		にんじん	枝豆 れんこん キャベツ とうもろこし		ごまドレッシング		
		とうがん汁	鶏肉 油揚げ かまぼこ		にんじん ねぎ	とうがん 干しいたけ ねぎ しょうが	でんぶん			
蒲郡みかんゼリー				みかん	砂糖					
22	月	麦ご飯					米 麦			
		米粉チキンカレーライス	鶏肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ しょうが にんにく	じゃがいも			
		豚肉のケチャップ炒め	豚肉		トマト	玉ねぎ しめじ にんにく		菜種油		
		キャベツサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり		イタリアンドレッシング		
24	水	ご飯					米			
		さわらのしょうゆマヨネーズ焼き	さわら					卵なしマヨネーズ		
		肉じゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ こんにゃく	じゃがいも 砂糖			
		五目きんぴら	豚肉		にんじん	ごぼう れんこん 枝豆	砂糖	ごま油		

裏につづきます。

19回		献立名	○代 ▲×	除去する食品を○で囲む						食前 確認
日	曜			赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
				1群	2群	3群	4群	5群	6群	
				魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	
25	木	ソフトめん						ソフトめん		
		ちゃんぽんめんのスープ		豚肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	キャベツ もやし ねぎ しょうが			
		ゴーヤチャンプルー		まぐろ 豆腐 卵			にがうり		ごま油	
		パイナップルのシロップ煮					パイナップル	砂糖		
26	金	ご飯						米		
		里芋コロッケ		鶏肉				さといも 小麦粉 パン粉 砂糖	米油	
		野菜のおかかあえ		ちくわ かつお節		にんじん こまつな	キャベツ	砂糖	ごま	
		豚汁		豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	大根 ごぼう えのきたけ 白菜 ねぎ			
29	月	麦ご飯						米 麦		
		しゅうまい		豚肉			玉ねぎ	パン粉 小麦粉 でんぷん		
		なす入りマーボー豆腐		豚肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	なす 玉ねぎ しょうが にんにく ねぎ	砂糖 でんぷん	ごま油	
		切干大根のごま酢和え		鶏肉		にんじん	切干し大根 きゅうり とうもろこし	砂糖	ごま	
30	火	ミルクロールパン						パン		
		さけのハーブマヨネーズ焼き		さけ					卵なしマヨネーズ	
		パンキンクスープ		ハム	牛乳 生クリーム	かぼちゃ にんじん	玉ねぎ エリンギ とうもろこし	小麦粉	バター	
		フルーツポンチ					黄桃 パイナップル	砂糖		