

東浦町学校給食 令和8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 ▲：センターからの除去食を食べる ×無配膳

除去する食品を○で囲む											食前 確認
18回		献立名	○代 ▲×	主な材料とその働き							
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		
毎日		牛乳									
		豆乳									
2	水	むぎごはん						米 麦			
		こめこハヤシライス	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ にんにく	じゃがいも 砂糖				
		まめまめサラダ	まぐろ 大豆		にんじん	枝豆 キャベツ		ごまドレッシング			
		きよほう				巨峰					
3	木	ごはん						米			
		ハンバーグのてりやきソースかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ	砂糖 でんぶん				
		かいそうサラダ		わかめ	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし		玉ねぎドレッシング			
		とうがんのカレースープ	豚肉 油揚げ		にんじん こまつな	玉ねぎ とうがん	じゃがいも でんぶん				
4	金	ソフトめん					ソフトめん				
		ちゃんぽんめんのしる	豚肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	キャベツ もやし ねぎ					
		とりにくのからあげ	鶏肉			しょうが	でんぶん	米油			
		シャインマスカット				シャインマスカット					
7	月	むぎごはん						米 麦			
		ビビンバ(にく・たまご)	豚肉 鶏レバー みそ 卵			にんにく しょうが	砂糖				
		ビビンバ(やさい)			にんじん こまつな	もやし	砂糖	ごま			
		トックいりちゅうかスープ	豚肉 豆腐		にんじん ねぎ	はくさい えのきたけ ねぎ	トック				
8	火	ミルクロールパン						パン			
		とりにくのハーブやき	鶏肉						菜種油		
		チリコンカン	大豆 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 白いんげん豆	オリーブ油			
		パンパキンサラダ	鶏肉		かぼちゃ	玉ねぎ 枝豆		アーモンド 卵なしマヨネーズ			
9	水	ごはん						米			
		マーボーどうふ	豆腐 豚肉 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でんぶん	ごま油			
		だいずとひじきのちゅうかいため	大豆 さつま揚げ	ひじき	にんじん	枝豆	砂糖	ごま油			
		ぎょうざ	豚肉			キャベツ 玉ねぎ	小麦粉	菜種油			
10	木	ごはん						米			
		ぶたにくとだいこんのにもの	豚肉 生揚げ ちくわ	こんぶ	にんじん	大根 こんにゃく					
		ゴーヤーチャンブル	さつま揚げ 卵 かつお節			玉ねぎ もやし にがうり		菜種油			
		やさいのごまあえ	まぐろ		こまつな にんじん	はくさい もやし	砂糖	ごま			
11	金	ごはん						米			
		ししゃもフライの レモンソースかけ	ししゃも			レモン	パン粉 小麦粉 砂糖	米油			
		やさいとささみのあえもの	鶏肉		にんじん こまつな	キャベツ	砂糖				
		なすとかぼちゃのみそしる	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	かぼちゃ にんじん ねぎ	なす えのきたけ ねぎ					
14	月	むぎごはん						米 麦			
		こめこカレーライス	豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ しょうが にんにく	じゃがいも 砂糖				
		オムレツのトマトソースかけ	卵		トマト	玉ねぎ	砂糖				
		コールスローサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり 玉ねぎ		フレンチドレッシング 卵なしマヨネーズ			
15	火	スライスパン						パン			
		スラッピージョー	豚肉		ピーマン トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖 パン粉	菜種油			
		やさいのスープに	ウインナー		にんじん	玉ねぎ キャベツ にんにく	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				
16	水	ごはん						米			
		さばのこうみだれかけ	さば			レモン しょうが にんにく	砂糖 でんぶん	ごま油			
		こおりどうふのたまごとじに	卵 凍り豆腐 鶏肉 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				
		きゅうりのこうのものあえ			にんじん	きゅうり もやし 大根漬		ごま			

東浦町学校給食 令和8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 ▲：センターからの除去食を食べる ×無配膳

除去する食品を○で囲む										食前 確認
18回		献立名	○代 ▲×	主な材料とその働き						
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	
17	木	ごはん						米		
		いわしのしょうがに		いわし			しょうが	砂糖		
		にくじゃが		豚肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ こんにやく 枝豆	じゃがいも 砂糖		
		キャベツのゆかりあえ				しそ	キャベツ			
18	金	しらたまうどん						しらたまうどん		
		あぶらあげととうがんのしる		鶏肉 油揚げ かまぼこ		にんじん ねぎ	はくさい とうがん えのきたけ ねぎ	でんぶん		
		だいずとレバーのあげに		大豆 鶏レバー				でんぶん 砂糖	米油	
		れんこんのごまずあえ		鶏肉			切干し大根 れんこん キャベツ	砂糖	ごま	
24	木	ごはん						米		
		ルーローハン (ぶたにくのにもごはんのぐ)		豚肉 うずら卵			玉ねぎ たけのこ にんにく しょうが	砂糖 でんぶん	菜種油	
		ツアーチンツァイ (あおなのいためもの)		ハム		チンゲンサイ 空心菜	にんにく		ごま油	
		トウンビーフン (しるビーフン)		鶏肉 豆腐		にんじん ねぎ	もやし きくらげ はくさい ねぎ	ビーフン		
		バナナスティックケーキ		豆乳			バナナ	米粉 砂糖	植物油	
		わかめごはん			わかめ			米		
25	金	さといもコロッケ		鶏肉				さといも パン粉 小麦粉	米油	
		やさいのおかかあえ		ちくわ かつお節		こまつな にんじん	キャベツ	砂糖		
		ぶたじる		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 なす ねぎ			
		つきみだんご						砂糖 米粉		
		ごはん						米		
28	月	バクソ(にくだんごスープ)		鶏肉		こまつな ねぎ	にんにく 玉ねぎ しょうが ねぎ セロリー	はるさめ でんぶん		
		ミーゴレン(やしそば)		牛肉		にら にんじん	キャベツ セロリー にんにく 赤たまねぎ	やしそばめん 砂糖	ごま油	
		コラックウビ (さつまいものココナッツミルクに)						さつまいも 砂糖	ココナッツミルク	
		ナン						ナン		
29	火	ダルキーマタルカリ (まめとひきにくのカレー)		豚肉 ひよこ豆 レンズ豆		トマト	玉ねぎ にんにく しょうが			
		チキンティッカ (とりにくのこみやき)		鶏肉	ヨーグルト		にんにく			
		アルアツチャール (じゃがいものあえもの)					キャベツ レモン	じゃがいも	菜種油 ごま	
		ごはん						米		
30	水	カオバツガバオムー (バジルいためごはんのぐ)		牛肉 豚肉		にんじん ピーマン	玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖	菜種油	
		カイダーオ(めだまやき)		卵				砂糖 でんぶん	菜種油	
		トムヤムクン(えびスープ)		鶏肉 えび		にんじん トマト にら	玉ねぎ しめじ しょうが レモン			

東浦町では、「食物アレルギーに関する情報」と「野菜・果物と肉類の産地情報」をホームページで公開しています。
「東浦町学校給食センター」⇒「食物アレルギーに関する情報」⇒「詳細な献立表（アレルギー対応）」と「野菜・果物の産地情報」の順で、検索してください。