

令和7年度5月分小学校アレルギー表示献立表

小学校 年 組 さん

除去対応	卵	乳	小麦	えび	特定原材料等 表示義務 任意表示

【保護者から学校への連絡欄】

除去食の有無を確認しました。4品目(卵、乳、小麦、えび)以外で食べられないものがある場合は、その食品名と料理名に赤ペンで×を記入しました。食べられる食品名と料理名には赤ペンで○を記入しました。

月 日 保護者氏名

【学校から保護者への連絡欄】

両面ご確認ください

詳細は、封筒の裏面「アレルギー表示献立表の記入・確認方法」をご覧ください。
 コンタミ欄の△は、別紙「アレルギー表示一覧表」をご覧ください。
 ※分量の単位はgです。パンは小麦粉の分量です。
 ※揚げ油には米白絞油を使用し同じ油を複数回使うことがあります。
 ※「卵・乳・小麦・えび」のうち除去対応しないアレルギー表示には着色していません。
 例)しょうゆ(小麦) 岸和田市教育委員会

★「アレルギー情報」はこちら [岸和田市 小学校 給食献立 検索](#)

5月1日(木)					5月2日(金)					5月7日(水)					5月8日(木)				
食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	
(牛乳)	206	乳			(牛乳)	206	乳			(牛乳)	206	乳			(牛乳)	206	乳		
うずまきパン	55	小麦		△	ごはん	75				コッペパン	55	小麦		△	コッペパン	55	小麦		△
チキントマトシチュー	15	鶏肉			中華丼の具	20	豚肉			鮭フライ	60	小麦 さけ		△	ツナと新じゃが新たまのオープン焼き	15			
鶏肉	15	鶏肉			米	75				さけフライ	60	小麦 さけ		△	まぐろ油漬	15			
にんにく	0.4				豚肉	20	豚肉			米白絞油	9				じゃがいも	40			
米サラダ油	0.5				主しょうが	0.5				(中濃ソース)	5				たまねぎ	15			
たまねぎ	40				米サラダ油	0.5				(ミネストローネ)	7	牛肉			パセリ	0.5			
にんじん	20				たけのこ水煮	5				牛肉	7	牛肉			淡口しょうゆ	1	大豆 小麦		△
じゃがいも	40				にんじん	10				オリーブオイル	0.5				粗塩	0.1			
トマト水煮	25				たまねぎ	30				にんじん	10				こしょう	0.01			
濃縮チキンブイオン	15	鶏肉		△	干しいたけ(カット)	0.5				たまねぎ	25				(パンキンスープ)	10	鶏肉		
乳・小麦なしブラウンルー	10				濃縮チキンブイオン	6	鶏肉		△	キャベツ	20				鶏肉	10	鶏肉		
ケチャップ	10			△	キャベツ	50				トマト水煮	25				にんじん	10			
砂糖	1				チンゲンサイ	15				米粉マカロニ(星型)	7		△		たまねぎ	35			
濃口しょうゆ	0.8	大豆 小麦		△	料理酒	1	小麦		△	濃縮チキンブイオン	15	鶏肉		△	かぼちゃ(角・冷凍)	20			
濃厚ソース	0.8			△	濃口しょうゆ	3	大豆 小麦		△	淡口しょうゆ	2	大豆 小麦		△	かぼちゃペースト(冷凍)	30			
こしょう	0.01				淡口しょうゆ	2	大豆 小麦		△	粗塩	0.5				濃縮チキンブイオン	15	鶏肉		△
(ベーコンとアスパラガスのソテー)	10	豚肉		△	粗塩	0.2				こしょう	0.01				乳・小麦なしホワイトルー	5			
ベーコン	10	豚肉		△	こしょう	0.01				片栗粉	1.5				粗塩	0.3			
米サラダ油	0.3				片栗粉	1.5				(揚げシュウマイ)	36	小麦 豚肉 ごま		△	こしょう	0.01			
グリーンアスパラガス	10				シュウマイ(魚)	36	小麦 豚肉 ごま		△	米白絞油	1.8								
キャベツ	30				米白絞油	1.8													
ガーリックパウダー	0.05																		
粗塩	0.2																		
こしょう	0.01																		

5月9日(金)					5月12日(月)					5月13日(火)					5月14日(水)					5月15日(木)					5月16日(金)				
食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ		食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コンタミ	
(牛乳)	206	乳			(牛乳)	206	乳			(牛乳)	206	乳			(牛乳)	206	乳			(牛乳)	206	乳			(牛乳)	206	乳		
ごはん	75				ごはん	75				ごはん	70				コッペパン	55	小麦		△	コッペパン	55	小麦		△	ごはん	75			
マーボー豆腐	15	豚肉			タコライス	25	豚肉			ひじき(乾燥)	1.5				カレーソース	15	豚肉			カレーソース	15	豚肉			味付けのり	3	大豆 小麦		△
中華スープ	15	鶏肉			タコライスの具	25	豚肉			にんじん	5				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			かつおの竜田揚げ	50	大豆 小麦		△
豚肉	15	豚肉			にんにく	0.2				鶏肉	10	鶏肉			フォー	20	鶏肉			フォー	20	鶏肉			かつおの竜田揚げ	50	大豆 小麦		△
主しょうが	0.4				米サラダ油	0.5				料理酒	0.5	小麦		△	肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
にんにく	0.2				たまねぎ	35				濃口しょうゆ	5	大豆 小麦		△	肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
米サラダ油	0.5				にんじん	10				みりん	2	小麦		△	肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
濃縮チキンブイオン	6	鶏肉		△	トマト水煮	20				粗塩	0.3				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
豆腐(冷凍)	80	大豆			ケチャップ	10		△		(高野豆腐の煮物)	8	大豆			肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
青ねぎ	7				ウスターソース	2		△		高野豆腐	8	大豆			肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
赤みそ	3.5	大豆			粗塩	0.3				にんじん	5				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
テンメンジャン	4	大豆 小麦			こしょう	0.01				きぬさや	3				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
トウバンジャン	0.1				チリパウダー	0.02				削りぶし	1.2	さば			肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
料理酒	1	小麦		△	(スライスチーズ)	20	乳			砂糖	2.4				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
濃口しょうゆ	0.5	大豆 小麦		△	(もずくスープ)	7	鶏肉			淡口しょうゆ	2.4	大豆 小麦		△	肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
粗塩	0.1				鶏肉	7	鶏肉			粗塩	0.06				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
片栗粉	1				にんじん	7				(豚汁)	10	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
(中華スープ)	7	鶏肉			たまねぎ	25				豚肉	10	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
鶏肉	7	鶏肉			えのきたけ	7				にんじん	7				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
にんじん	7				チンゲンサイ	10				たまねぎ	20				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
たまねぎ	20				もずく(冷凍)	7		△		フォー	8				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
太もやし	10				青ねぎ	0.2				鶏がら(冷凍)	10	鶏肉		△	肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
チンゲンサイ	10				主しょうが	0.1				レタス	0.2				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
えのきたけ	5				淡口しょうゆ	3.5	大豆 小麦		△	土しょうが	0.1				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
濃縮チキンブイオン	15	鶏肉		△	粗塩	0.4				淡口しょうゆ	3.5	大豆 小麦		△	肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
淡口しょうゆ	3.5	大豆 小麦		△	こしょう	0.01				粗塩	0.4				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
粗塩	0.4									こしょう	0.01				肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5			
こしょう	0.01													肉野菜炒め	15	豚肉			肉野菜炒め	15	豚肉			米白絞油	3.5				

5月19日(月)				5月20日(火)				5月21日(水)				5月22日(木)				5月23日(金)				5月26日(月)			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん			
野菜ふりかけ				ハヤシライスの具				ホキのバジル風味焼き				黒糖パン				豚肉と丸天の煮物				さばのみそ煮			
いわしの梅しそフライ				フルーツミックス				野菜の洋風煮				わかめスープ				豆腐のみそ汁				沢煮椀			
僧兵汁																							

食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ
【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳	
【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】			
米	75			米	75			米	75			米	75			米	75			米	75		
【野菜ふりかけ】	1.2		△	【ハヤシライスの具】				【ホキのバジル風味焼き】			△	【炒めビーフン】				【豚肉と丸天の煮物】				【さばのみそ煮】			△
【いわしの梅しそフライ】			△	牛肉	20	牛肉		ホキ(角・冷凍)	50		△	豚肉	10	豚肉		豚肉	10	豚肉		さば(冷凍)	60	さば	△
いわしの梅しそフライ	50	小麦	△	にんにく	0.4			たまねぎ	20			米サラダ油	0.5			丸天	30		△	主しよが	2		
米白絞油	7.5			米サラダ油	0.5			粗塩	0.3			にんじん	7			たまねぎ	20			白みそ	5	大豆	
【僧兵汁】				赤ワイン	2			こしょう	0.01		△	たまねぎ	20			三度豆	3			赤みそ	8	大豆	
豚肉	10	豚肉		たまねぎ	50			パセリ	0.02		△	にら	4			削りぶし	1	さば		濃口しよがゆ	1	大豆 小麦	△
にんじん	5			にんじん	10			オリーブオイル	1			ビーフン	10			砂糖	0.8			みりん	2	小麦	△
たまねぎ	5			じゃがいも	30			【野菜の洋風煮】			△	淡口しよがゆ	2	大豆 小麦	△	淡口しよがゆ	1	小麦 小麦	△	砂糖	3		
ごぼう	5			トマト水煮	10			フランフルトソーセージ	10	豚肉	△	オイスターソース	1.3			淡口しよがゆ	1.8	大豆 小麦	△	【沢煮椀】			
キャベツ	15			マッシュルーム水煮	10		△	にんじん	15			粗塩	0.2			【豆腐のみそ汁】				豚肉	10	豚肉	
さといも(カット・冷凍)	15			濃縮チキンブイヨン	15	鶏肉	△	たまねぎ	30			こしょう	0.01			豆腐(冷凍)	15	大豆		ごぼう	5		
干しいたけ(カット)	0.2			乳・小麦なしブラウンルウ	9			じゃがいも	40			【わかめスープ】				にんじん	7			にんじん	7		
青ねぎ	5.2			濃厚ソース	1.8		△	キャベツ	40			鶏肉	10	鶏肉		たまねぎ	20			たまねぎ	20		
にんにく	0.1			ケチャップ	10		△	パセリ	0.5			にんじん	7			太もやし	5			えのきたけ	5		
鶏がら(冷凍)	10	鶏肉	△	トマトピューレ	10		△	鶏がら(冷凍)	10	鶏肉	△	たまねぎ	25			じゃがいも	20			みつば	3		
主しよが	0.1			砂糖	1			セロリ	0.3			えのきたけ	7			青ねぎ	5			削りぶし	1.5	さば	
赤みそ	10	大豆		濃口しよがゆ	1.8	大豆 小麦	△	ローリエ	0.01			青ねぎ	5.2			削りぶし	2	さば		だし昆布	1		△
				こしょう	0.01			粗塩	0.5			カットわかめ	0.3			赤みそ	7.5	大豆		淡口しよがゆ	3.5	大豆 小麦	△
				【フルーツミックス】				こしょう	0.01			鶏がら(冷凍)	10	鶏肉	△	白みそ	5	大豆		みりん	2	小麦	△
				甘夏みかん(缶)	20							主しよが	0.1							粗塩	0.2		
				黄桃(缶)	20	もも						淡口しよがゆ	3.5	大豆 小麦	△					こしょう	0.01		
				りんご(レトルト)	20	りんご						粗塩	0.4										
												こしょう	0.01										

5月27日(火)				5月28日(水)				5月29日(木)				5月30日(金)			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
ごはん				ごはん				ごはん				ごはん			
味付けのり				春雨の中華煮				焼きソーセージ				鶏めし			
豚じゃが				大豆と小魚の揚げ煮				カレーキャベツ添え				竹輪とこんにやくの炒り煮			
ツナと野菜の炒め物								たまねぎスープ				みそ汁			

食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ	食品名	分量	アレルギー表示(28品目)	コタシ
【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳					
【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】				【ごはん】							
米	75			米	75			米	75			米	75						
【味付けのり】	3	大豆 小麦	△	【春雨の中華煮】				【焼きソーセージ】			△	【鶏めし】							
【豚じゃが】				豚肉	15	豚肉		フランフルトソーセージ	40	豚肉	△	米	70						
豚肉	20	豚肉		にんじん	10			キャベツ	40			ごぼう	5						
米サラダ油	0.5			たまねぎ	20			粗塩	0.2			濃口しよがゆ	6	大豆 小麦	△				
たまねぎ	45			キャベツ	40			カレー粉	0.1			砂糖	1						
にんじん	15			チンゲンサイ	15			【たまねぎスープ】				みりん	1	小麦	△				
じゃがいも	55			はるさめ	6			たまねぎ	50			料理酒	0.5	小麦	△				
糸こんにやく	20			濃縮チキンブイヨン	6	鶏肉	△	米サラダ油	0.5			【竹輪とこんにやくの炒り煮】							
三度豆	3			淡口しよがゆ	3	大豆 小麦	△	鶏肉	10	鶏肉		焼き竹輪	25		△				
削りぶし	1	さば		濃口しよがゆ	1	大豆 小麦	△	にんじん	10			つきこんにやく	20						
砂糖	3			粗塩	0.4			じゃがいも	10			にんじん	5						
みりん	2	小麦	△	こしょう	0.01			パセリ	0.5			ピーマン	7						
濃口しよがゆ	5	大豆 小麦	△	【大豆と小魚の揚げ煮】				鶏がら(冷凍)	10	鶏肉	△	米サラダ油	0.5						
【ツナと野菜の炒め物】				大豆(冷凍)	30	大豆		セロリ	0.3			砂糖	1						
まぐろ油漬	10			片栗粉	2.5			ローリエ	0.01			濃口しよがゆ	2	大豆 小麦	△				
キャベツ	35			米白絞油	2.2			淡口しよがゆ	2	大豆 小麦	△	【みそ汁】							
にんじん	5			干しちりめん	3		△	粗塩	0.5			にんじん	7						
米サラダ油	0.5			白ごま	2	ごま		こしょう	0.01			たまねぎ	20						
粗塩	0.1			砂糖	2.4							じゃがいも	10						
こしょう	0.01			濃口しよがゆ	1.2	大豆 小麦	△					キャベツ	20						
濃口しよがゆ	0.7	大豆 小麦	△									太もやし	10						
												青ねぎ	5						
												削りぶし	2.2	さば					
												赤みそ	7.5	大豆					
												白みそ	5	大豆					