

令和7年度11月分中学校アレルギー表示献立表

中学校 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 中学校 給食献立 検索

11月10日(月)						11月11日(火)						11月12日(水)						11月13日(木)						11月14日(金)						11月17日(月)					
牛乳 ごはん 秋鮭の竜田揚げ ポテサラダ 豚汁						牛乳 炊き込みケチャップライス プレーンオムレツ ケチャップ(組1本) ソーセージとキャベツのソテー コンンスープ						牛乳 コッペパン チョコレートスプレッド ホキのカレー風味焼き ブロッコリーのサラダ ミネストローネ						牛乳 ごはん いかハンバーグ キムチ炒め 大根スープ						牛乳 ごはん ししゃものから揚げ わかめときゅうりの酢の物 すき焼き風煮						牛乳 ごはん ハンバーグ・和風ソースかけ 大豆とひじきの炒め煮 さつま汁					
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】						【炊き込みケチャップライス】						【コッペパン】 75 小麦						【ごはん】						【ごはん】						【ごはん】					
米 95						米 88						米 95						米 95						米 95						米 95					
【秋鮭の竜田揚げ】						ケチャップライスの素 9.5						【チョコレートスプレッド】 15 小麦 大豆						【いかハンバーグ】						【ししゃものから揚げ】						【ハンバーグ・和風ソースかけ】					
さけの竜田揚げ 50 さけ 大豆 小麦 △						【プレーンオムレツ】 50 卵 △						ホキのカレー風味漬け 60 △						いかハンバーグ 50 いか △						ししゃも(粉付き) 40 △						ハンバーグ 60 鶏肉 豚肉 △					
揚げ油(米白絞油) 3.5						【ブロッコリーのサラダ】						【ソーセージとキャベツのソテー】						濃口しょうゆ 1 大豆 小麦 △						揚げ油(米白絞油) 2.8						【わかめときゅうりの酢の物】					
【ポテサラダ】						ケチャップ(組1本) 4.5						【ソーセージとキャベツのソテー】						みりん 1 小麦 △						【すき焼き風煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
ハム 5 豚肉 △						【ソーセージとキャベツのソテー】						フランクフルトソーセージ 10 豚肉 △						カットわかめ 0.3						きゅうり 20						【大根とひじきの炒め煮】					
じゃがいも 35						【ソーセージとキャベツのソテー】						キャベツ 20						酢 3.5 △						濃口しょうゆ 1.2 大豆 小麦 △						【すき焼き風煮】					
にんじん 3						【ソーセージとキャベツのソテー】						食塩 0.1						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
たまねぎ 3						【ソーセージとキャベツのソテー】						調理用卵なしマヨネーズ 5						豚肉 25 豚肉						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
きゅうり 5						【ソーセージとキャベツのソテー】						食塩 0.2						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
粗塩 0.12						【ソーセージとキャベツのソテー】						粗塩 0.1						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
こしょう 0.01						【ソーセージとキャベツのソテー】						こしょう 0.01						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
調理用卵なしマヨネーズ 5						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
酢 0.2 △						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
【豚汁】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
豚肉 10 豚肉						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
にんじん 10						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
大根 25						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
ごぼう 10						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
白ねぎ 10						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
削りぶし 3 さば						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
赤みそ 10 大豆						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					
白すりごま 0.7 ごま						【ソーセージとキャベツのソテー】						【ソーセージとキャベツのソテー】						【キムチ炒め】						【大豆とひじきの炒め煮】						【大豆とひじきの炒め煮】					

[illegible]