

令和7年度3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。
コントラミ欄の△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

3月2日(月)						3月3日(火)						3月4日(水)						3月5日(木)							
牛乳	ごはん	高野豆腐のから揚げ	キムチ炒め	中華風コーンスープ		牛乳	炊き込みちらし寿司	鰯の西京焼き	菜の花と白菜のごま和え	だんご汁		牛乳	コッペパン	クリームシチュー	【除去食/乳】クリームシチュー	さばの塩焼き	茎わかめの炒め物	牛乳	ごはん	さばの塩焼き	茎わかめの炒め物	牛乳	ごはん		
【牛乳】	206	乳				【牛乳】	206	乳				【牛乳】	206	乳		【牛乳】	206	乳			【牛乳】	206	乳		
【ごはん】						【炊き込みちらし寿司】						【コッペパン】	75	小麦	△	【ごはん】					【ごはん】				
米	95					米	83					【クリームシチュー】				米	95				米	95			
【高野豆腐のから揚げ】						【高野豆腐(粉付き)】	35	大豆 小麦	【ちらし寿司の素】	30	大豆 小麦	△	鶏肉	15	鶏肉		【さばの塩焼き】					【さばの塩焼き】			
高野豆腐(粉付き)						【高野豆腐(粉付き)】			【ちらし寿司の素】				米サラダ油	0.2			【塩さば(冷凍)】	60	さば	△		【塩さば(冷凍)】			
揚げ油(米白絞油)	2.5					【さわらの西京漬け】	50	大豆		△		たまねぎ	40			【茎わかめの炒め物】					【茎わかめの炒め物】				
【キムチ炒め】						【菜の花と白菜のごま和え】						にんじん	15			豚肉	10	豚肉			豚肉	10			
キムチの素	2.7	大豆	小麦	△		【鶏肉】	25	鶏肉	【はくさい】	35		じやがいも	40			【にんじん】	7				【にんじん】	7			
濃口しょうゆ	2.2	大豆	小麦	△		【米サラダ油】	0.2		【菜の花】	10		野菜ブイヨン	0.2			【青ねぎ】	15				【青ねぎ】	15			
砂糖	0.4					【食塩】	0.1		【食塩】	0.1		乳・小麦なしホワイトルウ	12		△	【太もやし】	10				【太もやし】	10			
片栗粉	0.5					【淡口しょうゆ】	2.3	大豆 小麦	【砂糖】	0.4		牛乳	20	乳		【青ねぎ】	5				【青ねぎ】	5			
【豚肉】						【昆布パウダー】			【昆布パウダー】			粉チーズ	3	乳		【カットわかめ】	0.2				【カットわかめ】	0.2			
【ごはん】						【白玉もち(冷凍)】	30		【白玉もち(冷凍)】			食塩	0.12			【ホールコーン(レトルト)】	10				【ホールコーン(レトルト)】	10			
米	95					【青ねぎ】	5		【青ねぎ】			【削りぶし】	3	さば		【赤みそ】	7.8	大豆	△		【赤みそ】	7.8	大豆	△	
【焼豚】	10	大豆	豚肉 小麦	△		【吉野汁】	5		【吉野汁】			【粗塩】	0.2			【白みそ】	4	大豆			【白みそ】	4	大豆		
太もやし	20					【豚肉】	15	豚肉	【豚肉】			【だんご汁】	10			【にんじん】	10				【にんじん】	10			
にら	5					【にんじん】	7		【にんじん】			【フランクフルトソーセージ】	40	豚肉	△	【たまねぎ】	20				【たまねぎ】	20			
【キムチの素】	2.7	大豆	小麦	△		【米】	100		【米】			【プロッコリー】	20			【太もやし】	10				【太もやし】	10			
濃口しょうゆ	2.2	大豆	小麦	△		【食塩】	0.8		【食塩】			【食塩】	0.12			【青ねぎ】	5				【青ねぎ】	5			
みりん	1	小麦		△		【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【カットわかめ】	0.2				【カットわかめ】	0.2			
【こんにゃく寒天のサラダ】						【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【ホールコーン】	10				【ホールコーン】	10			
こんにゃく寒天	0.9					【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【だし巻き卵・おろししょうゆかけ】					【だし巻き卵・おろししょうゆかけ】				
【八宝菜】						【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【だし巻き卵・おろししょうゆかけ】					【だし巻き卵・おろししょうゆかけ】				
豆乳とわかめのスープ						【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【だし巻き卵】	50	卵 大豆	△		【だし巻き卵】	50	卵 大豆	△	
【牛乳】	206	乳				【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
【ごはん】						【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
米	95					【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
【いかハンバーグ】						【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
いかハンバーグ	50	いか		△		【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
濃口しょうゆ	1	大豆 小麦	△			【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
みりん	1	小麦	△			【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
【こんにゃく寒天のサラダ】						【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
こんにゃく寒天	0.9					【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
【八宝菜】						【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
豆乳とわかめのスープ						【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
【牛乳】	206	乳				【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし】	50	卵 大豆	△	
【ごはん】						【めばるのバジル】			【めばるのバジル】	50		【豚肉】	15	豚肉		【太もやし】	50	卵 大豆	△		【太もやし				

中学校用HP