



令和7年7月

詳細献立表(アレルギー)

真和志学校給食センター 917-3460

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある8品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務(特定原材料)8品目		その他
たまご、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、エビ、ソバ、カニ、くるみ		いか、たこ、いくら、めんたいこ、子持ちししゃも、グルクン、まぐろ、さけ、ぶり、赤魚、うなぎ、その他の魚類、あさり、ほたて、しじみ、その他の貝類、海藻類、キウイフルーツ、スイカ、メロン、パイン、マンゴー、もも、バナナ、柑橘類、かぼちゃ、アボカド、山芋、長芋、ハンダマ、トマト、パパイア、アーモンド、ペカンナッツ(ピーカンナッツ)、カシューナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、その他のナッツ類
※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示しておりませんが、微量の小麦成分が含まれております。 ※ 詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室(給食センター)までお問い合わせください。 ※ 給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。 ※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。 ※ 配合表を基に表記しているため、表示義務8品目以外の食品については表記されていない場合もあります。 ※ 給食で使用するもずくやアーサ、チリメンなどにエビ・カニが混ざる可能性があります。		

日	曜日	こ ん だ て	(あか) おもに体をつくる もとになる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとになる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料由来
1	火	 ごはん へちまのカレーそばろに ひじきしゅうまい うめかつおあえ	ぶたにく、あつあげ、しろいんげんまめ ぶたにく、とりにく、ひじき、だいず チリメン、かつおぶし	こめ あぶら、さとう、でんぶ 小麦、でんぶ さとう	へちま、にんじん、たまねぎ、こまつな、こんにやく たまねぎ、キャベツ、しいたけ、しょうが、コーン はくさい、ほうれんそう、にんじん、うめぼし	小麦
2	水	 ひやしちゅうか(めん) ひやしちゅうか(ぐ) ひやしちゅうか(タレ) きのこスープ はるまき	ハム、わかめ とりにく、とうふ ぶたにく	こむぎこ、あぶら さとう、ごまあぶら、あぶら 小麦粉、こめこ、あぶら、はるさめ、でんぶ ん、さとう	もやし、きゅうり、にんじん レモン、夏みかん とうがん、にんじん、しめじ、えのき、ねぎ、しいたけ にんじん、たまねぎ、キャベツ、しょうが、しいたけ	小麦
3	木	 ペにいもパン マッシュルームスープ チリコンカン	だっしふんにゅう(乳) とりにく、しろはなまめ、しろいんげんまめ、とうにゅう ぶたにく、だいず、あかいんげんまめ	こむぎこ、さとう、あぶら、ペにいも 乳なしマーガリン、こめこ あぶら、さとう、でんぶ	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、コーン、パセリ たまねぎ、にんじん、ピーマン、にんにく、トマト	小麦
4	金	 ゆかりむぎごはん アーサイ入りゆしとうふ ヌンクーグラー	とうふ、アーサ、みそ ぶたにく、かまぼこ	こめ、むぎ、さとう あぶら、さとう	しそ えのき、だいこん だいこん、にんじん、からしな、こんにやく、しいたけ	
7	月	 ちらしずし さかなそうめんじる きんぴらごぼう たなばたお星さまゼリー	とりにく、かまぼこ ぶたにく とうにゅう	こめ、さとう ごま、さとう、あぶら、ごまあぶら さとう、でんぶ、かんてん	にんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、しいたけ しいたけ、にんじん、ねぎ ごぼう、ピーマン、こんにやく レモン、メロン	
8	火	 ナポリタン まぐろやわらかカツ ゴーヤーサラダ	ベーコン、とりにく まぐろ ツナ	スパゲッティ(小麦)、あぶら、さとう パンコ(小麦)、でんぶ、さとう、あぶら さとう	たまねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルーム、トマト、にんにく ゴーヤー、モウイ、あかピーマン、コーン、シークワサー	
9	水	 ココアあげパン(壺屋小・仲井真小) こくとうパン(その他の学校) パンパキンズ ポテトのバジルソテー	きなこ だっしふんにゅう(乳) ぶたにく ウインナー	パン(小麦、乳)、あぶら、さとう、ココア こむぎこ、あぶら、こくとう こめこ、乳なしマーガリン、あぶら じゃがいも、あぶら	たまねぎ、かぼちゃ、パセリ たまねぎ、ブロッコリー、コーン、にんにく、バジル えだまめ、にんじん、しいたけ たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、しいたけ こまつな、にんじん、きゅうり、たくあん	小麦
10	木	 しらすとえだまめごはん ちぐさやき なっとうあえ こくとうビーンズ	とりにく、チリメン たまご、とりにく、チーズ(乳) なっとう だいず	こめ、あぶら あぶら、さとう、でんぶ こくとう	えだまめ、にんじん、しいたけ たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、しいたけ こまつな、にんじん、きゅうり、たくあん	小麦
11	金	 むぎごはん マーボーとうがん ひじきのうめあえ	とうふ、ぶたにく、ぶたレバー、だいず、みそ ひじき、しらすぼし、かつおぶし	こめ、むぎ さとう、あぶら、でんぶ、ごまあぶら さとう	とうがん、たまねぎ、にんじん、にら、しょうが、にんにく こまつな、にんじん、もやし、うめぼし	りんご
14	月	 むぎごはん ガバオライス はくさいのスープ かぼちゃと花やさいサラダ	ぶたにく、だいず、みそ とりにく	こめ、むぎ さとう、ごまあぶら はるさめ、でんぶ、ごまあぶら じゃがいも、卵なしマヨネーズ、ドレッシング(ブルーレモン)	にんにく、たまねぎ、あかピーマン、ピーマン、コーン、バジル はくさい、にんじん、しいたけ、しょうが かぼちゃ、ブロッコリー、カリフラワー	
15	火	 クープジュシー カボチャひきにくフライ タマナーのウサチ	ぶたにく、こんぶ、かまぼこ ぶたにく	こめ、あぶら あぶら、さとう、でんぶ、パンコ(小麦) ごまあぶら、さとう	にんじん、しいたけ、ねぎ かぼちゃ、たまねぎ キャベツ、きゅうり、にんじん	
16	水	 しよパン キャロットポタージュ 5しゅのやさいグラタン ツナサラダ	だっしふんにゅう(乳) とりにく、しろはなまめ、しろいんげんまめ、とうにゅう とうにゅう、おから、だいず ツナ	こむぎこ、さとう、あぶら 乳なしマーガリン、こめこ あぶら、じゃがいも、こめこ、さとう、でんぶ 卵なしマヨネーズ、さとう	にんじん、コーン、たまねぎ、パセリ にんじん、ほうれんそう、たまねぎ、コーン きゅうり、キャベツ、にんじん、コーン	
17	木	 むぎごはん シカムドゥチ ちくぜんに りんご	ぶたにく、かまぼこ とりにく、かまぼこ	こめ、むぎ あぶら、さとう	こんにやく、しいたけ、とうがん、しょうが こんにやく、ごぼう、たけのこ、にんじん、いんげん りんご	
18	金	 むぎごはん 夏やさいカレー カリフラワーとおおめサラダ シークワサータルト	ぎゅうにく、ぶたレバー、しろいんげんまめ、しろはなまめ ハム、ひよこまめ だいず、とうにゅう	こめ、むぎ 乳なしマーガリン、あぶら、こめこ ドレッシング さとう、こめこ、あぶら、でんぶ	たまねぎ、にんじん、かぼちゃ、ゴーヤー、なす、ピーマン、にんにく カリフラワー、えだまめ、コーン、あかピーマン、きゅうり シークワサー、こんにやく	



令和7年8月

詳細献立表(アレルギー)

日	曜日	こ ん だ て	(あか) おもに体をつくる もとになる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとになる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料由来
26	火	 ミルメーク(キャラメル) むぎごはん ハヤシライス フルーツしらたま	ぎゅうにく、しろはなまめ、しろいんげんまめ わかめ ぶたにく、あぶらあげ ぶたにく、ツナ	さとう こめ、むぎ 乳なしマーガリン、あぶら、さとう、こめこ もち、ゼリー(もも、りんご、ぶどう、とうにゅう)	たまねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルーム、グリーンピース、トマト、にんにく もも、みかん、パイナップル	
27	水	 わかめむぎごはん クーリジンふうすまじる パパイアイリチー ちんすこう	わかめ ぶたにく、あぶらあげ ぶたにく、ツナ	こめ、むぎ、さとう あぶら こむぎこ、さとう、あぶら	とうがん、しいたけ、きくらげ パパイア、にんじん、にら、たまねぎ	
28	木	 トマトリゾット キャベツ入りひらつくね ポテトサラダ	とりにく、ベーコン、チーズ(乳) とりにく、かつおぶし、えんどうまめ ハム、ひよこまめ	こめ、さとう、あぶら さとう、あぶら、でんぶ、えんどうまめ じゃがいも、卵なしマヨネーズ、ドレッシング(レモン、ライム、ゆず)	にんじん、トマト、たまねぎ、コーン、にんにく、パセリ しょうが、キャベツ きゅうり	
29	金	 ゆかりむぎごはん とりじゃがみそしる ブロッコリーいため	とりにく、みそ ベーコン、あつあげ	こめ、むぎ、さとう じゃがいも あぶら、さとう	しそ にんじん、たまねぎ、ながねぎ ブロッコリー、たまねぎ、にんじん、コーン	