

2025

3月 献立表(食材別アレルギー)

南風原給食センター

098-889-3691

日	曜日	こ ん だ て	食 品 材 料 名	揚げ油
3 月		ちらし寿司	米 ★ちらし寿司の素(砂糖 にんじん たけのこ 醸造酢 れんこん 食塩 ★しょうゆ かんぴょう 干しいたけ 醸造調味料 みりん 鰹風味調味料 昆布エキス ★チキンエキス 煮干エキス 調味料(アミノ酸等))	
		菜の花とはまぐりのみそ汁	はまぐり (*同一製造ラインで★えび★いかの使用があります) あさり だいこん はくさい 菜の花 えのき かつおだし ★白みそ	
		魚の塩麹焼き	さば 塩麹(米 食塩 酒精) 食塩	
		ひなあられ	もち米 ★しょうゆ(★大豆) 砂糖 のり	
4 火		ごはん	米	
		にんじんシリシリ	にんじん たまねぎ にら ★ツナフレーク ★卵 ★大豆油 ★しょうゆ にんにく 食塩	
		チムシング	★豚肉 ★豚レバー じゃがいも だいこん にんじん 青ねぎ かつおだし にんにく ★麦みそ	
5 水		ごはん	米	
		チンジャオロース	★豚肉 ピーマン たまねぎ にんじん たけのこ ★大豆油 オイスターソース 食塩 ★しょうゆ ★ごま油 にんにく しょうが 料理酒 三温糖 こしょう でん粉	
		ワンタンスープ	★ワンタン(★小麦粉 キャベツ 魚肉すり身 たまねぎ ★豚脂 でん粉 ★豆腐 にんじん ★粉末状小麦たん白 ★植物油脂(★ごま)砂糖 食塩 ほたてエキス調味料 ★粉末状大豆たん白 加工でん粉 ★大豆粉 調味料(アミノ酸等) 豆腐用凝固剤) なると しいたけ にんじん こまつな かつおだし ★しょうゆ こしょう 食塩 ★ゴマ油 でん粉 ★がらスープ	
6 木		ごはん	米	
		いんげんソテー	いんげん グリーンアスパラ コーン にんじん たまねぎ ★無塩せきべーコン 食塩 ★しょうゆ こしょう 大豆油	
		ミートボールポトフ(中3以外)	★ミートボール(★鶏肉 ★豚肉 たまねぎ ★パン粉(★小麦) 粉末状植物性たん白 でん粉 炭酸カルシウム 酵母エキス 香辛料(ナツメグ 黒こしょう) 食塩 ピロリン酸鉄) にんじん たまねぎ ブロッコリー じゃがいも かつおだし ★がらスープ 食塩 カレー粉 こしょう	
		サイコロステーキ(中3のみ)	★牛肉 ★たれ ★しょうゆ 砂糖 ケチャップ みりん ★料理酒(★小麦) たまねぎ にんにく ★サラダ油(★大豆)	①
		鮭フライ(中3のみ)	★さけ ★パン粉 ★小麦粉 食塩 乳化剤 増粘剤 ★大豆 ★大豆油	
		お祝いケーキ(中3のみ)	★豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 いちごビューレ 水あめ いちご果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ★大豆粉 植物油 清涼飲料水 粉砂糖 加工デンブン トレハロース 増粘剤 乳化剤 炭酸Ca 膨張剤 セルロース ゲル化剤 ビタミンC 安定剤 ピロリン酸第二鉄 酸味料 紅麹色素 香料 メタリノ酸Na)	
7 金		鶏ごもくご飯	米 麦 ★鶏肉 ★油揚げ しめじ にんじん こんにゃく ★えだまめ(★大豆) 青ねぎ ★大豆油 ★チキンがらスープ ★しょうゆ みりん風調味料 食塩 さとうきび粉	
		キャベツのおかか炒め	★豚肉 ★絹厚揚げ にんじん きやべつ たまねぎ 木くらげ ★大豆油 ★しょうゆ 食塩 糸けずり	
		アジナゲット	真アジ すけとうだら たまねぎ ★植物油脂(★大豆) ★粒状大豆たんぱく ★粉末状大豆たん白 でん粉 砂糖 食塩 本みりん ★しょうゆ ★発酵調味料(★小麦) かつおエキス調味料 酵母エキス コショウ ★小麦粉 コーンフラワー でん粉 ★大豆油 加工デンブン クエン酸鉄	
10 月		ごはん	米	
		五目きんぴら	ごぼう たけのこ ★豚肉 にんじん こんにゃく 黄かまぼこ ★大豆油 ★しょうゆ 料理酒 みりん風調味料 三温糖 ★白ごま ★ごま油 ★七味唐辛子 かつおだし	
		だいこんのそぼろ汁	★豚肉 ★鶏肉 ★まめプラス(★大豆) だいこん にんじん 青ねぎ しょうが ★しょうゆ みりん風調味料 食塩 かつおだし	
11 火		なかよしパン	★小麦粉 ★脱脂粉乳 砂糖 ★ショートニング(★大豆) イースト 食塩 ※工場内で、★卵 ★ごま を含む製品を製造しております	
		ポークピーンズ	★豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも ピーマン ★ポークピーンズ(★大豆 砂糖 トマトペースト ★小麦粉 香辛料 食塩 ★豚脂 調味料(アミノ酸等)) ★大豆油 にんにく ケチャップ トマトピューレ ウスターソース 三温糖 食塩	
		豆乳スープ	★鶏肉 たまねぎ にんじん ほうれん草 マッシュルーム さつまいも ★チキンがらスープ ★豆乳 クリームコーン(スイートコーン 食塩 増粘剤) ★大豆油 ★小麦粉 食塩 こしょう さとうきび粉	
12 水		ごはん	米	
		鶏とじゃが芋の甘辛煮	★鶏肉 じゃがいも かぼちゃ にんじん たまねぎ いんげん 食塩 こしょう しょうが ★大豆油 三温糖 みりん風調味料 ★しょうゆ でん粉 かつおだし	
		もずくのみそ汁	だいこん にんじん ★豆腐 もずく(※もずくの養殖場にはヨコエビ類が生息しています。※ヨコエビは食品衛生法で定められているエビ(十脚目)とは異なり、食物アレルギーの表示対象外です) 青ねぎ かつおだし ★白みそ	
13 木		ぶどうゼリー	ぶどう果汁 糖類(果糖ぶどう糖液糖 砂糖) ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 加工でん粉 クエン酸鉄Na 香料	
		ごはん	米	
		タコライス	★豚肉 ★まめプラス(★大豆) ★豚レバー ★大豆 たまねぎ にんじん コーン 赤ピーマン ピーマン ケチャップ トマトピューレ ★タコライスソース(トマトペースト イソマルトオリゴ糖シロップ トマト 醸造酢 食塩 レモン果汁 砂糖 水あめ クミン 唐辛子 オニオン ピーマン 加工黒糖 オレガノ コリアンダー バジル クローブ たん白加水分解物 ガーリック 増粘剤 (一部に★小麦★大豆を含む) チリパワード(唐辛子 食塩 クミン オレガノ ガーリック) チリソース(トマト ぶどう糖ぶどう糖液糖 砂糖 たまねぎ 醸造酢 食塩 香辛料 にんにく) ウスターソース 食塩 こしょう ★大豆油	
14 金		わかめスープ	ちくわ ★絹ごし豆腐 わかめ もやし えのき 青ねぎ かつおだし ★しょうゆ 食塩 しょうが 料理酒 みりん風調味料 ★ゴマ油	
		スライスチーズ	★ナチュラルチーズ 乳化剤 重曹	
		ごはん	米	
17 月		豆腐のチゲ風	★豚肉 ★豆腐 こんにゃく にら にんじん だいこん はくさい ★白菜キムチ(はくさい たまねぎ にんじん 砂糖 食塩 ★りんご にんにく 昆布エキス ★しょうゆ かつお節エキス 生姜 唐辛子 調味料(アミノ酸等) 酸味料 香辛料抽出物 トウガラシ色素 ホップ抽出物 ショ糖脂肪酸エストラル ★さば) 木くらげ マロニー(くず粉 じゃがいもでん粉 増粘多糖類) ★大豆油 ★白みそ ★麦みそ ★しょうゆ ★キムチの素(★りんご みかん 食塩 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 にんにく 醸造酢 ★魚介エキス(かつお ★いか) パプリカ 発酵野菜 唐辛子 ★大豆たん白加水分解物 かつおぶし しょうが こんぶ 調味料(アミノ酸等) 酸味料 パプリカ色素 安定剤(キサンタン) かつおだし	
		野菜コロッケ	じゃがいも にんじん かぼちゃ たまねぎ ★黒えだまめ(★大豆) ★小麦粉加工品 ★植物油脂(★大豆) 砂糖 香辛料 ミルボワ 食塩 ★パン粉(★小麦★大豆) ★小麦粉 ★でん粉(★小麦) ★大豆粉 炭酸Ca 増粘剤(グラー) 乳化剤 ピロリン酸鉄 ★大豆油	②
		ごはん	米	
18 水		豚とこんにゃくのごまみそ炒め	★豚肉 こんにゃく ごぼう にんじん たまねぎ ピーマン ★大豆油 みりん風調味料 ★ゴマ油 食塩 こしょう ★白ごま ★赤みそ かつおだし	
		たまごスープ	★豆腐 わかめ たまねぎ ★卵 ★大豆 かつおだし ★チキンがらスープ ★しょうゆ 食塩 でん粉	
		お祝いデザート(幼稚園)	砂糖 米粉 ★豆乳 植物油脂 食物繊維 ★おからパウダー ココアパウダー 果糖ぶどう糖液糖 ストロベリー濃縮果汁 加工油脂 コーンスターチ 加工でん粉 膨張剤 乳酸カルシウム 香料 酸味料 着色料(ラック) *同一工場内のコンタミネーション(★乳成分★卵★小麦★りんご★オレンジ★ゼラチン★ごま★アーモンド)	
		コッペパン	★小麦粉 ★脱脂粉乳 砂糖 ★ショートニング(★大豆) イースト 食塩 ※工場内で、★卵 ★ごま を含む製品を製造しております	
		コンソメスープ	バサ ★無塩せきべーコン たまねぎ にんじん いんげん きやべつ かつおだし ★がらスープ ★チキンがらスープ ★コンソメ粉末 こしょう 食塩	
19 木		ポテトのバジルソテー	じゃがいも コーン ★大豆油 食塩 こしょう バジル粉	
		ワインナーのソースかけ	★ワインナー(★牛肉 ★豚肉 ★小麦粉 ★豚脂肪 食塩 香辛料 砂糖 ぶどう糖 調味料(アミノ酸等) ポリリン酸Na くん液 香辛料抽出物) 玉ねぎ ダイストマト ピクリス(きゅうり) 砂糖 醸造酢 食塩 香辛料 増粘剤 ウコン色素 ミョウバン リン酸塩Na) ウスターソース ケチャップ チリパワード(唐辛子 食塩 クミン オレガノ ガーリック) こしょう オリーブ油 タバスコ(食酢 唐辛子 食塩)	
		お祝いデザート(小学校)	砂糖 米粉 ★豆乳 植物油脂 食物繊維 ★おからパウダー ココアパウダー 果糖ぶどう糖液糖 ストロベリー濃縮果汁 加工油脂 コーンスターチ 加工でん粉 膨張剤 乳酸カルシウム 香料 酸味料 着色料(ラック) *同一工場内のコンタミネーション(★乳成分★卵★小麦★りんご★オレンジ★ゼラチン★ごま★アーモンド)	
		ガーリックピラフ	米 ★牛肉 ★豚肉 たまねぎ にんじん バセリ ピーマン マッシュルーム コーン ★大豆油 オリーブ油 ★チキンがらスープ にんにく 白ワイン こしょう 食塩 さとうきび粉	
		野菜ソテー	いんげん たまねぎ にんじん ★豚肉 しめじ こまつな ★大豆油 食塩 ★コンソメ コショウ	
19 木		カツオカツ	かつお たまねぎ しょうが ★パン粉(★小麦 ★大豆) ★しょうゆ 砂糖 食塩 かつおエキス ★小麦粉 ★植物油脂(★大豆) ★加工デンブン(★大豆) ドロマイド ピロリン酸鉄 乳化剤 香料 *本品製造工場では★えび★卵★乳成分を含む製品を製造致しております。	③廃棄
		お祝いデザート(中学校)	砂糖 米粉 ★豆乳 植物油脂 食物繊維 ★おからパウダー ココアパウダー 果糖ぶどう糖液糖 ストロベリー濃縮果汁 加工油脂 コーンスターチ 加工でん粉 膨張剤 乳酸カルシウム 香料 酸味料 着色料(ラック) *同一工場内のコンタミネーション(★乳成分★卵★小麦★りんご★オレンジ★ゼラチン★ごま★アーモンド)	

裏面へ続く♪

3月

献立表(食材別アレルギー)

南風原給食センター

098-889-3691

★スパゲティー(めん)	★小麦粉 ★植物性たん白製剤(★小麦) ★小麦たん白(★小麦) ★植物油脂(★大豆) 食塩 焼成Ca クチナシ色素 ※本製品は、★卵を使用した設備で製造しております
★鶏レバーそぼろ	★鶏レバー 砂糖 塩 ジンジャー ホワイトペッパー ローレル
★無塩せきウインナー	★豚肉 塩 さとう 酵母エキス シーフォス プロテイン ベバー オニオン ガーリック ナツメグ 水あめ でんぶん
★無塩せきベーコン	★豚肉 塩 香辛料 さとう
★デリカハム	★豚肉 でん粉 ★ラード ★大豆たんぱく 食塩 砂糖 ぶどう糖 リン酸塩 ★カゼインNa(★乳) 酢酸Na pH調整剤 ★くん液(★大豆) 酸化防止剤 ミヨウバン コチニール色素 発色剤
★ツナフレーク	きはだまぐろ ★大豆油 塩 野菜エキス 調味料(アミノ酸)
★マーガリン	食用植物油脂 食用精製加工油脂 食用動物油脂 ★発酵乳 塩 ★乳化剤(★大豆) 酸化防止剤 アナト一色素 香料
白かまぼこ・大丸かまぼこ	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
黄かまぼこ	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 クチナシ色素 調味料 PH調整剤(貝Ca)
チキアギ	イトヨリダイすり身 エソすり身 スケソウダラすり身 食塩 砂糖 トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 調味料 PH調整剤(貝Ca) ごぼう
ちくわ	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう 菜種油 トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん キシロース 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
なると	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 紅麹色素 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca) 菜種油
魚そうめん	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
ポール天	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 エソ さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 調味料 PH調整剤(貝Ca)
★かほぐし	スケソウダラすり身 さとう トウモロコシでんぶん 馬鈴薯でんぶん 塩 ★カニエキス 調味料 PH調整剤(貝Ca) 紅麹色素
★綿厚あげ	★大豆 植物油 加工デンプン 凝固剤 酵素
★煮干しだし	いわし あじ かつお ★さば 昆布 しいたけ ※本製品で使用している魚類は、★えび ★かにを食べています。
★デミグラスソース	★プラウンルウ(★小麦粉) トマトベース 玉ねぎ ★チキンエキス にんじん さとう 酵母エキス でんぶん(とうもろこし) 塩 黒こしょう ※本品の製造工場では、★えび ★かに ★卵 ★乳成分 ★落花生を含む製品を生産しています。
★ドライカレーペースト	★牛肉 ★豚肉 たまねぎ 香辛料 にんじん ★リンゴピューレ ★ラード 砂糖 塩 ガーリック ★ナチュラルチーズ トマトベース ★小麦粉 アミノ酸 ※本品の製造工場では、★えび ★かに ★卵 ★落花生を含む製品を生産しています。
ウスターーソース	トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット さとう ぶどう糖果糖液糖 酿造酢 塩 香辛料 たんぱく加水分解物
★しょうゆ	★小麦 ★大豆 食塩
★うすくちしょうゆ	食塩 ★脱脂加工大豆 ★小麦 果糖ぶどう糖液糖 米 ★大豆 アルコール
みりん風調味料	水あめ 米と米麹の醸造調味料 食塩 グルタミン酸ナトリウム コハク酸 5リボヌクレオタイドナトリウム 乳酸
ケチャップ	トマト ぶどう糖果糖液糖 酿造酢(さとうきび、とうもろこし、キヤッサバ) 塩 たまねぎ 香辛料
オイスターーソース	魚介エキス(かきエキス ほたてエキス 魚露) かき さとう 水あめ 食塩 酒精 加工でんぶん たん白加水分解物 こんぶエキス 酵母エキス
★がらスープ	★豚骨・鶏骨・鶏肉スープ ★豚脂(ラード) 酵母エキス ★りんご 調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンE)
★チキンがらスープ	★鶏骨・鶏肉スープ ★チキンエキス 酵母エキス アミノ酸
★カレールウ	★小麦粉 ★ラード バーム油 ぶどう糖 砂糖 塩 カレー粉 トマトベース ★牛肉エキス ★オニオンパウダー(★大豆 ぶどう糖) ガーリックパウダー(デキストリン 炭酸Ca) ★チキンエキスパウダー(★チキンエキス(★鶏肉) デキストリン 塩 ビタミンE) クローブ コリアンダー コーンパウダー ジンジャー カラメル色素 アミノ酸 ※同一製造ライン上で別製品も製造しております(★乳 ★豚肉) ※製造前後に清掃の実施しております
★ハヤシルウ	★小麦粉 ★食用油脂(★ラード バーム油) 食塩 砂糖 ぶどう糖 トマトベース オニオンパウダー(★脱脂大豆 ぶどう糖) ガーリックパウダー ★牛肉エキス ベッパー 米粉 コーンパウダー シナモン アミノ酸 カラメル色素 ※同一製造ライン上で別製品も製造しております(★乳 ★豚肉 ★鶏肉) ※製造前後に清掃の実施しております
★テンメンジャン	★みそ さとう ★しょうゆ ★植物油脂(★小麦 ★大豆 ★ごま)
トウパンジャン	唐辛子 そら豆 塩 酒精 ビタミンC
★中華ベース(麻婆豆腐)	★しょうゆ(★小麦 ★大豆) でんぶん(とうもろこし) オイスターーエキス 砂糖 ★ポークエキス調味料(★豚肉 ★牛肉 ★大豆 ★ゼラチン とうもろこし ★ごま) 還元澱粉糖化物 トマトケチャップ 塩 ★食用大豆油 ★ごま油 ガーリックベース 製造酢 しょうが ★ビーフエキス調味料(★牛肉) ★食用風味油(★ごま) ごしょう デキストリン ★豆板醤(★小麦粉 ★大豆) 調味料(アミノ酸 酒精 漬料 カラメル色素 パブリカラ色素 香料)
★フルーツチャツネ	糖類(水あめ、ブドウ糖、砂糖) ★りんご加工品 デーツピューレ 製造酢 香辛料 にんにく 塩 酸味料
★赤みそ	大麦 ★大豆 塩 酒精
★白みそ	米 ★大豆 塩 酒精 アミノ酸 次亜硫酸ナトリウム 甘草 ビタミンB2
★甘口白みそ	米 ★大豆 塩 水あめ 酒精 次亜硫酸ナトリウム ステビア ビタミンB2
★麦みそ	大麦 ★大豆 食塩 酒精 アミノ酸 甘草
★ごま油	★食用ごま油(★ごま) 食用なたね油
★七味唐辛子	唐辛子 陳皮 ★ごま 山椒 けしの実 青のり しょうが
★コンソメ粉末	食塩 デキストリン 砂糖 ★たん白加水分解物(★大豆) 食用植物油脂 野菜エキスパウダー ★ビーフエキスパウダー 香辛料 アミノ酸 カラメル色素 香料
★ミツカン酢	★小麦 米 コーン アルコール 食塩 酒かす
カレー粉	コリアンダー ターメリック ブラックペッパー クミンシード フェヌグリーク
白ワイン・赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁(外国産) 輸入ワイン 酸化防止剤

参考

※献立別に材料を表示しました。 使用頻度の高い加工品、調味料については「参考」欄をご覧ください。

※アレルギー表示が義務および推奨されている28品目については、★印で表示しています。

※都合により献立を変更することがあります、ご了承ください。

※揚げ油に使用する油は約3~4回程度、同一の油を使用しています。

※本工場では、★たまご
★小麦 ★乳 ★イカ
★やまいも を含む製品を生産しています。
※原材料の魚は、★えび ★かにを食べています。

各学級担任・保護者の方へ
食物アレルギーを持つ園児・児童・生徒がいる学級、ご家庭では、必ずアレルギー表を両面確認するようお願いいたします。

表示が義務となっている
「特定原材料」



表示が推奨されている
「特定原材料に準ずるもの」



