

アレルギー献立表（家庭対応用）

令和 8年 3月分

調理場名：東大和市学校給食センター

一中、二中、三中、四中、五中

コース名：C

緊急時対応として使用する食材

学校給食センターでは、食材納入の都合等により、予定していた食材が急遽使用できなくなった場合、緊急時対応として以下の食材を使用させていただくことがあります。アレルギーの内容をご確認の上、食べられない方は、事前に学校にお伝えくださいますよう、よろしくお願いたします。なお、この食材は年間を通して使用する予定です。

《冷凍ハンバーグ》アレルギー：豚肉、鶏肉

表中の網掛けになっている食物（8品目）は、主なアレルギー原因食物を示したものです。各個人のアレルギー原因食物を全て確認できるものではありませんので、ご注意ください。
 ※：「全てのアレルギー」の欄には、網掛け8品目のほか、その他のアレルギー原因食物が記載されます。
 学校給食センターでは、多くの献立で調理器具を共用しています。
 また、食材料を製造している食品工場内でも、各種アレルギー原因食物を取り扱っているため、アレルギー原因食物として表に記載されていない場合でも、少量混入する可能性があります。

日付	チエツク	料理名	卵	乳	小麦	えび	かに	ごま	魚介類	果実類	その他	全てのアレルギー※	
2月	昼主	朝焼き食パン		×	×						大豆	乳,小麦,大豆	
	昼飲	牛乳		×								乳	
	昼副	ミネストローネ										鶏肉,豚肉,トマト,にんにく	鶏肉,豚肉,トマト,にんにく
		フライドチキン										鶏肉,にんにく	鶏肉,にんにく
		りんごジャム								×		りんご,柑橘類	りんご,柑橘類,果実類
3火	昼主	ちらし寿司			×			×	×		たら,大豆	小麦,魚介類,たら,大豆,ごま	
	昼副	*刻みのり											
		牛乳		×									乳
		沢煮椀			×					×		大豆,鶏肉	小麦,魚介類,大豆,鶏肉
		鯖の香味焼き			×				×	×		大豆,にんにく	小麦,魚介類,大豆,ごま,にんにく
		菜花入りサラダ										もやし	もやし
		*和風ドレッシング								×			魚介類
4水	昼主	ごはん											
	昼飲	牛乳		×								乳	
	昼副	ポークカレー			×					×		大豆,鶏肉,豚肉,りんご,みかん,柑橘類,トマト,にんにく	小麦,大豆,鶏肉,豚肉,りんご,みかん,柑橘類,果実類,トマト,にんにく
		海藻サラダ										きゅうり	きゅうり
		*中華ドレッシング			×				×	×		大豆,鶏肉,りんご,にんにく	小麦,大豆,ごま,鶏肉,りんご,果実類,にんにく
三色ゼリー									×	大豆,もも,ぶどう	大豆,もも,ぶどう,果実類		
5木	昼主	マーブルココア食パン		×	×						大豆,カカオ	乳,小麦,大豆,カカオ	
	昼飲	牛乳		×								乳	
	昼副	ポトフ			×							大豆,鶏肉,豚肉	小麦,大豆,鶏肉,豚肉
		フレンチサラダ										きゅうり	きゅうり
		*フレンチドレッシング								×		大豆,柑橘類	大豆,柑橘類,果実類
		黄桃缶・みかんゼリー								×		もも,みかん,柑橘類	もも,みかん,柑橘類,果実類
6金	昼主	赤飯											
	昼飲	牛乳		×								乳	
	昼副	祝いなると入りすまし汁			×				×			たら,たい,大豆	小麦,魚介類,たら,たい,大豆
		鮭の西京焼き			×				×			さけ,大豆	小麦,魚介類,さけ,大豆
		茎わかめのきんぴら			×			×				大豆,ごぼう	小麦,大豆,ごま,ごぼう
		いちごのカップデザート								×		いちご	いちご,果実類
9月	昼主	ごはん											
	昼飲	牛乳		×								乳	
	昼副	オニオンスープ			×					×		大豆,鶏肉,豚肉,ぶどう	小麦,大豆,鶏肉,豚肉,ぶどう,果実類
		鶏肉の甘酢あん			×							大豆,鶏肉,トマト,にんにく	小麦,大豆,鶏肉,トマト,にんにく
		ハムと野菜のソテー			×							大豆,豚肉	小麦,大豆,豚肉

アレルギー献立表（家庭対応用）

令和 8年 3月分

調理場名：東大和市学校給食センター

一中、二中、三中、四中、五中

コース名：C

緊急時対応として使用する食材

学校給食センターでは、食材納入の都合等により、予定していた食材が急遽使用できなくなった場合、緊急時対応として以下の食材を使用させていただくことがあります。アレルギーの内容をご確認の上、食べられない方は、事前に学校にお伝えくださいますよう、よろしくお願いたします。なお、この食材は年間を通して使用する予定です。

《冷凍ハンバーグ》アレルギー：豚肉、鶏肉

表中の網掛けになっている食物（8品目）は、主なアレルギー原因食物を示したものです。各個人のアレルギー原因食物を全て確認できるものではありませんので、ご注意ください。
 ※：「全てのアレルギー」の欄には、網掛け8品目のほか、その他のアレルギー原因食物が記載されます。
 学校給食センターでは、多くの献立で調理器具を共用しています。
 また、食材料を製造している食品工場内でも、各種アレルギー原因食物を取り扱っているため、アレルギー原因食物として表に記載されていない場合でも、少量混入する可能性があります。

日付	チエック	料理名	卵	乳	小麦	えび	かに	ごま	魚介類	果実類	その他	全てのアレルギー※	
10 火	昼主	ツイストミルクパン		×	×						大豆	乳,小麦,大豆	
	昼飲	牛乳		×								乳	
	昼副	○ミートボールのトマト煮			×						×	鶏肉,豚肉,ぶどう,トマト,にんにく	小麦,鶏肉,豚肉,ぶどう,果実類,トマト,にんにく
		○ヤングコーンサラダ											
		○*イタリアンドレッシング										トマト	トマト
	○白桃缶・桃ゼリー								×		もも	もも,果実類	
	昼主	●きなこ揚げパン		×	×						大豆	乳,小麦,大豆	
		●抹茶きなこ揚げパン		×	×						大豆	大豆	乳,小麦,大豆
		●ココア揚げパン		×	×						大豆,カカオ	大豆,カカオ	乳,小麦,大豆,カカオ
	昼飲	●牛乳		×									乳
		●緑茶											
		●みかんジュース								×		オレンジ,みかん,柑橘類	オレンジ,みかん,柑橘類,果実類

10日の給食は、卒業お祝い献立となっており、中学校3年生（一中・三中・四中・五中）のみのセレクト給食です。そのため、上記○印がついている「ミートボールのトマト煮」、「ヤングコーンサラダ（イタリアンドレッシング）」、「白桃缶・桃ゼリー」に加えて、上記●印がついている献立から、個人ごとに選択した料理を提供します。

【料理の選択方法】

主菜：「きなこ揚げパン」「抹茶きなこ揚げパン」「ココア揚げパン」のどれか一つ
 飲み物：「牛乳」「緑茶」「みかんジュース」のどれか一つ
 ※ツイストミルクパンは提供されません。

11 水	昼主	ごはん											
	昼飲	ヨーグルトドリンク		×								乳	
	昼副	豚汁								×		大豆,豚肉,さといも,ごぼう	魚介類,大豆,豚肉,さといも,ごぼう
		ししゃものカレー揚げ（2）			×					×	×	魚卵,ししゃも,みかん,柑橘類	小麦,魚卵,魚介類,ししゃも,みかん,柑橘類,果実類
		ひじきサラダ										大豆	大豆
	*和風ドレッシング								×			魚介類	
12 木	昼主	ケチャップライス									鶏肉,トマト,にんにく	鶏肉,トマト,にんにく	
	昼飲	牛乳		×								乳	
	昼副	○ABCスープ			×							鶏肉,豚肉	小麦,鶏肉,豚肉
		○照り焼きチキン			×							大豆,鶏肉	小麦,大豆,鶏肉
		○炒めごぼうサラダ										ごぼう	ごぼう
○*ノンエッグマヨネーズ											大豆	大豆	
	昼主	●きなこ揚げパン		×	×						大豆	乳,小麦,大豆	
		●抹茶きなこ揚げパン		×	×						大豆	大豆	乳,小麦,大豆
		●ココア揚げパン		×	×						大豆,カカオ	大豆,カカオ	乳,小麦,大豆,カカオ
	昼飲	●牛乳		×									乳
		●緑茶											
		●みかんジュース								×		オレンジ,みかん,柑橘類	オレンジ,みかん,柑橘類,果実類

12日の給食は、卒業お祝い献立となっており、中学校3年生（二中・サポートルーム）のみのセレクト給食です。そのため、上記○印がついている「ABCスープ」、「照り焼きチキン」「炒めごぼうサラダ（ノンエッグマヨネーズ）」に加えて、上記●印がついている献立から、個人ごとに選択した料理を提供します。

【料理の選択方法】

主菜：「きなこ揚げパン」「抹茶きなこ揚げパン」「ココア揚げパン」のどれか一つ
 飲み物：「牛乳」「緑茶」「みかんジュース」のどれか一つ
 ※ケチャップライスは提供されません。

アレルギー献立表（家庭対応用）

令和 8年 3月分

調理場名：東大和市学校給食センター

一中、二中、三中、四中、五中

コース名：C

緊急時対応として使用する食材

学校給食センターでは、食材納入の都合等により、予定していた食材が急遽使用できなくなった場合、緊急時対応として以下の食材を使用させていただくことがあります。アレルギーの内容をご確認の上、食べられない方は、事前に学校にお伝えくださいますよう、よろしくお願いたします。なお、この食材は年間を通して使用する予定です。

《冷凍ハンバーグ》アレルギー：豚肉、鶏肉

表中の網掛けになっている食物（8品目）は、主なアレルギー原因食物を示したものです。各個人のアレルギー原因食物を全て確認できるものではありませんので、ご注意ください。
 ※：「全てのアレルギー」の欄には、網掛け8品目のほか、その他のアレルギー原因食物が記載されます。
 学校給食センターでは、多くの献立で調理器具を共用しています。
 また、食材料を製造している食品工場内でも、各種アレルギー原因食物を取り扱っているため、アレルギー原因食物として表に記載されていない場合でも、少量混入する可能性があります。

日付	チエツク	料理名	卵	乳	小麦	えび	かに	ごま	魚介類	果実類	その他	全てのアレルギー※	
13 金	昼主	チーズパン		×	×						大豆	乳,小麦,大豆	
		牛乳		×								乳	
	昼副	カレー風味スープ								×	鶏肉,豚肉,ぶどう,みかん,柑橘類	鶏肉,豚肉,ぶどう,みかん,柑橘類,果実類	
		かぼちゃコロッケ			×							大豆	小麦,大豆
16 月	昼主	ごはん											
		牛乳		×								乳	
		ワンタンスープ			×		×					大豆,豚肉	小麦,大豆,ごま,豚肉
		コチュマヨチキン			×					×		大豆,鶏肉,柑橘類	小麦,大豆,鶏肉,柑橘類,果実類
		大豆サラダ										大豆	大豆
		*塩中華ドレッシング									にんにく	にんにく	
17 火	昼主	ごはん											
		牛乳		×								乳	
		豚肉のブルコギ			×		×					大豆,豚肉,にんにく,もやし	小麦,大豆,ごま,豚肉,にんにく,もやし
		こんにゃくサラダ										きゅうり	きゅうり
		*たまねぎドレッシング			×					×		大豆,りんご	小麦,大豆,りんご,果実類
		パイナップル・豆乳杏仁豆腐							×	大豆,パイナップル	大豆,パイナップル,果実類		
18 水	昼主	ごはん											
		牛乳		×								乳	
		わかめスープ			×		×					大豆,鶏肉,豚肉	小麦,大豆,ごま,鶏肉,豚肉
		いかの黄金揚げ(2)			×				×			いか,大豆	小麦,いか,魚介類,大豆
		小松菜入りソテー							×		まぐろ	魚介類,まぐろ	
19 木	昼主	ごはん											
		牛乳		×								乳	
		なめこの味噌汁							×			大豆	魚介類,大豆
		豚肉のねぎ塩炒め						×		×		豚肉,柑橘類,にんにく,もやし	ごま,豚肉,柑橘類,果実類,にんにく,もやし
		でこぼん(生)							×		オレンジ,みかん,柑橘類	オレンジ,みかん,柑橘類,果実類	
23 月	昼主	横割りミルク丸パン		×	×						大豆	乳,小麦,大豆	
		牛乳		×								乳	
		豆乳コーンチャウダー			×							大豆,鶏肉,豚肉	小麦,大豆,鶏肉,豚肉
		ハンバーグのデミグラスソース			×					×		鶏肉,豚肉,ぶどう,トマト,にんにく	小麦,鶏肉,豚肉,ぶどう,果実類,トマト,にんにく
		えのき入りサラダ										もやし	もやし
		*イタリアンドレッシング									トマト	トマト	
24 火	昼主	菜めし							×			魚介類	
		牛乳		×								乳	
		春雨スープ			×		×					大豆,鶏肉,豚肉	小麦,大豆,ごま,鶏肉,豚肉
		手作り春巻き			×		×					大豆,豚肉	小麦,大豆,ごま,豚肉
		大根サラダ										きゅうり	きゅうり
		*柑橘ドレッシング		×					×	大豆,オレンジ,りんご,みかん,柑橘類	小麦,大豆,オレンジ,りんご,みかん,柑橘類,果実類		