

令和7年 選択制・中学校給食 10月のメニュー

京都市教育委員会



10月分の予約期間のお知らせ

← 予約システム 9月 1日(月)~15日(月)
 予約マークシート 9月 8日(月)までに学校へ提出



- 卒業まで給食の予約忘れを防げます(6割以上の方がご利用)!
- ※「クレジット自動払い」+卒業まで「ずっと予約」をセットで登録すると、今後申込が不要に。 ※初回は、ずっと予約+翌月分を1か月単位で予約
- 就学援助の認定世帯は、お支払いなく給食の予約ができます。

☆給食総選挙☆

卒業前にもう一度食べたい給食メニューを教えてください!

あなたが回答したメニューが今年度の「卒業祝い献立」として登場するかも!? 1,2年生も回答可能です!



QRコードを読み込んで回答!

環境政策局からのお知らせ

10月は「食品ロス削減月間」です!

できるだけ使いきる、食べきるようにして、食べ物のもったいないをなくしましょう。



15水 豚肉とこんにゃくの炒め煮

- ・ブロッコリーのさつと煮
- ・厚揚げと野菜の含め煮
- ・もやしとニラの塩こまあえ



「豚肉とこんにゃくの炒め煮」は新献立です。

16木 鰯の変わり煮

- ・大根菜の煮浸し
- ・コーンスロー
- ・ピーンズフライ
- ・人参のこまあえ



鰯をみそ、酒、砂糖、豆板醤、醤油、酢で味付けします。～飯との相性抜群です。京都府産の鰯です。

23木 鶏肉のさっぱり煮

- ・小松菜のごま油いため
- ・きのこの和風バタ
- ・白菜のおかか煮
- ・りんごのコンポート



「りんごのコンポート」は皮つきと芯を砂糖と水でじっくり煮込みます。

ヨーグルト

24金 枝豆のかき揚げ

- ・ほうれん草とコーンのソテー
- ・さつね井の具
- ・大根の甘酢煮
- ・きんぴら



「さつね井の具」はご飯にのせて食べましょう。

今月の新menu



6日 黒ごま団子

「黒ごま団子」は15夜の日に登場します。すりごまと黒ごまを使ったごまの風味が美味しい和のデザートです。



15日 豚肉とこんにゃくの炒め煮

豚肉とこんにゃく、しいたけが入っており、しょうがとごま油の香りが効いてご飯が進む献立です。



21日 鶏肉の磯辺揚げ

青のりを衣に混ぜ込み、鶏肉にまぶして揚げます。磯の香りが味わえる献立です。



31日 ぶり大根ならぬ、サバ大根

ぶりではなく、骨ごと食べられるさば水煮を使うことで、安く、多くのカルシウムを補うことができます。また、里芋はビタミン類が多く含まれています。大根にも味がよくしみ込み、それぞれの食材の良さを味わえる献立です。

1水 鶏肉のガーリックソテー

- ・小松菜の煮浸し
- ・いためビーフン
- ・じゃがいものソテー
- ・おから



「いためビーフン」はごま油の風味が楽しめる野菜たっぷりビーフンです。

2木 プルコギ

- ・豆鯨のから揚げ
- ・ほうれん草のお浸し
- ・切干大根のはりほり漬け
- ・さつまいもとりんごの車煮



旬のさつまいもとりんごを甘煮して仕上げます。

3金 ユーリンチー

- ・大根菜のおかかいため
- ・高野豆腐と野菜の煮物
- ・もやしのソテー
- ・三度豆のいため物



下味をつけた鶏肉を揚げ、おねじりした大根のたれに絡めて仕上げます。

7火 ビーフシチュー

- ・かぼちゃの天ぷら
- ・もやしのいため物
- ・キャベツのソテー
- ・きゅうりのナムル



「ビーフシチュー」は京都府産の牛肉のトマトです。

8水 和風おろしハンバーグ

- ・ほうれん草のソテー
- ・さんぴらごぼう
- ・じゃがいものピリ辛いため
- ・きんぴら



「和風おろしハンバーグ」はハンバーグに手作りのおろしだれをたっぷりかけています。

9木 チキンのアングレス

- ・小松菜の香味あえ
- ・キャベツの煮浸し
- ・かぼちゃの煮付け
- ・人参とセロリのマスタートア



「チキンのアングレス」は鶏肉を揚げ、ケチャップ味のたれに絡めて仕上げます。

10金 さごしのしょうが煮

- ・大根菜のごまいため
- ・じゃがいものさぼろ煮
- ・こんにゃくのピリ辛いため
- ・金時煮豆



「さごしのしょうが煮」はさごし(三ツ葉、酒、醤油、みりん)で中火でじっくり煮込みます。

14火 カレー

- ・焼きハンバーグ
- ・キャベツとコーンのソテー
- ・カリフラワーのバターいため
- ・大根のピルル



「カレー」はご飯にかけて食べましょう。

7火 ビーフシチュー

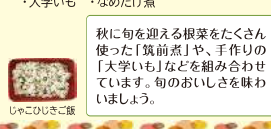
- ・かぼちゃの天ぷら
- ・もやしのいため物
- ・キャベツのソテー
- ・きゅうりのナムル



「ビーフシチュー」は京都府産の牛肉のトマトです。

8水 和風おろしハンバーグ

- ・ほうれん草のソテー
- ・さんぴらごぼう
- ・じゃがいものピリ辛いため
- ・きんぴら



「和風おろしハンバーグ」はハンバーグに手作りのおろしだれをたっぷりかけています。

9木 チキンのアングレス

- ・小松菜の香味あえ
- ・キャベツの煮浸し
- ・かぼちゃの煮付け
- ・人参とセロリのマスタートア



「チキンのアングレス」は鶏肉を揚げ、ケチャップ味のたれに絡めて仕上げます。

10金 さごしのしょうが煮

- ・大根菜のごまいため
- ・じゃがいものさぼろ煮
- ・こんにゃくのピリ辛いため
- ・金時煮豆



「さごしのしょうが煮」はさごし(三ツ葉、酒、醤油、みりん)で中火でじっくり煮込みます。

14火 カレー

- ・焼きハンバーグ
- ・キャベツとコーンのソテー
- ・カリフラワーのバターいため
- ・大根のピルル



「カレー」はご飯にかけて食べましょう。

17金 筑前煮

- ・大根菜と人参のごま油いため
- ・カリフラワーのさぼろ煮
- ・昆布豆
- ・三度豆のごま煮



「筑前煮」は京都府産の牛肉のトマトです。

20月 豚たま丼の具

- ・豆腐入りつくねの煮し焼き
- ・ほうれん草のいため物
- ・キャベツのカレーソテー
- ・和風ピルル



「豚たま丼の具」は二飯にのせて食べましょう。

21火 鶏肉の磯辺揚げ

- ・ブロッコリーのソテー
- ・わかめともやしのごまいため
- ・にんじんしりしり
- ・シナモンがばち



「鶏肉の磯辺揚げ」は新献立です。

22水 太刀魚フライのトマトソースかけ

- ・大根菜のいため物
- ・むじきと高野豆腐の煮物
- ・糸こんにゃくの甘辛いいため
- ・さつまいもの煮物



「太刀魚フライ」は骨ごと食べることが出来ます。よくかんで食べましょう。

31金 鶏肉の照り焼き

- ・野菜のせん切りいため
- ・ぶり大根ならぬ、サバ大根
- ・小松菜とコーンのソテー
- ・こんにゃくのごまみそあえ



「照り焼き」はご飯にのせて食べましょう。

予約システムには日々の献立の1つ1つに私達栄養教諭のコメントも載せています!

常備菜にもおすすめ! 便利で簡単「給食レシピ」

こどもにぴったり! 牛乳が毎日つきまします

麦は麦ごはん(火・木曜日)

玄米は玄米ごはん

は新メニュー スプーンがあると食べやすい日を示しています

ご家庭でのお弁当作りにも献立表をご活用ください



※献立は、諸事情により一部変更する場合があります。 ※京都府産の野菜、魚は収穫量の関係から他府県産に変更する場合があります。



令和7年10月

使用材料一覧表



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ！



1日(水) 695kcal
ご飯:342kcal 精白米
鶏肉のガーリックソテー:83kcal 鶏肉,しょうが,料理酒,食塩,こしょう,ガーリックパウダー,玉ねぎ,バゼリ,(淡)醤油,オリーブ油
小松菜の煮浸し:17kcal 小松菜,人参,本みりん,(淡)醤油,削り節
いためピーマン:51kcal ピーマン,大豆,やし,キャベツ,人参,ごま油,チキンスープ,料理酒,食塩,こしょう,砂糖,(濃)醤油,(淡)醤油
じゃがいものソテー:28kcal じゃがいも,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油
おから:36kcal おから,油揚げ,青ねぎ,三温糖,本みりん,(濃)醤油,(淡)醤油,煮干し

2日(木) 767kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
ブルコ生:126kcal 豚肉,にんにく,砂糖,料理酒,(濃)醤油,こしょう,ごま油,玉ねぎ,人参,エリンギ,白ごま,なたね油,オイスターソース,コチュジャン
豆鮎のから揚げ:51kcal 豆あじ,料理酒,(濃)醤油,小麦粉,片栗粉,なたね油
ほうれん草のお浸し:17kcal ほうれん草,人参,本みりん,(濃)醤油,削り節
切干大根のはりはり漬け:22kcal 切干大根,絹糸豆,米酢,砂糖,(淡)醤油
さつまいもとりんごの重ね煮:40kcal さつまいも,りんご,砂糖,バター

3日(金) 802kcal
ご飯:376kcal 精白米
油揚げ:138kcal 鶏肉,食塩,料理酒,片栗粉,なたね油,青ねぎ,しょうが,(濃)醤油,米酢,砂糖
大根葉のおかかいため:20kcal 大根葉,花かつお,本みりん,(淡)醤油,なたね油
高野豆腐と野菜の煮物:84kcal 高野豆腐,人参,干しいたけ,三温糖,本みりん,(淡)醤油,削り節
もやしと豆腐の煮物:4kcal 板こんにゃく,三度豆,なたね油,食塩
三度豆のいため物:10kcal 三度豆,なたね油,(淡)醤油,本みりん

6日(月) 837kcal
ご飯:342kcal 精白米
サーモンカツ:133kcal サーモンカツ,なたね油
小松菜のソテー:18kcal 小松菜,人参,なたね油,(淡)醤油,こしょう
ひじき豆:112kcal 大豆水煮,ひじき,油揚げ,人参,なたね油,三温糖,本みりん,(濃)醤油,削り節
黒ごま団子:90kcal 白玉だんご,砂糖,すりこ黒ごま,(濃)醤油,片栗粉
こんにゃくの煮物:4kcal 板こんにゃく,(濃)醤油,本みりん,料理酒,削り節

7日(火) 772kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
ビーフシチュー(レトルト):168kcal
かぼちゃのまぶら:63kcal 西洋かぼちゃ,小麦粉,なたね油
もやしのいため物:8kcal 太もやし,なたね油,食塩,こしょう
キャベツのソテー:13kcal キャベツ,人参,なたね油,食塩,こしょう
きゅうりのナムル:9kcal きゅうり,食塩,砂糖,米酢,ごま油

8日(水) 781kcal
玄米ご飯:379kcal 精白米,発芽玄米
和風おろしハンバーグ:138kcal ハンバーグB,大根おろし,玉ねぎ,(濃)醤油,本みりん,砂糖,オイスターソース,削り節,砂糖,粉寒天
ほうれん草のソテー:22kcal ほうれん草,人参,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油
きんぴらごぼう:68kcal 人参,焼きちくわ,ごぼう,白ごま,なたね油,砂糖,本みりん,(濃)醤油
じゃがいものポテトサラダ:31kcal じゃがいも,ごま油,トウバンジャン,本みりん,食塩,(淡)醤油,削り節
まわかれのいため物:5kcal まわかれ,しょうが,なたね油,(淡)醤油,砂糖,削り節

9日(木) 805kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
チキンのアングレス:144kcal 鶏肉,食塩,こしょう,料理酒,片栗粉,小麦粉,なたね油,トマケチャップ,オスターソース,砂糖
小松菜の香ばし煮:15kcal 小松菜,しょうが,白ねぎ,(濃)醤油,ごま油
キャベツの煮浸し:81kcal キャベツ,油揚げ,本みりん,(淡)醤油,削り節
かぼちゃの煮付け:35kcal 西洋かぼちゃ,三温糖,本みりん,料理酒,本みりん,削り節
人参とセロリのマスタードあえ:19kcal 人参,セロリ,なたね油,りんご酢,砂糖,食塩,粒マスタード

10日(金) 776kcal
きのご飯:361kcal 精白米,きのご飯の具,(濃)醤油,料理酒,本みりん
さごしのしょうが煮:121kcal さごし,しょうが,三温糖,料理酒,本みりん,(濃)醤油
大根葉のごまいため:25kcal 大根葉,白ごま,なたね油,本みりん,(淡)醤油
じゃがいものそぼろ煮:69kcal 鶏ひき肉,じゃがいも,玉ねぎ,人参,なたね油,三温糖,本みりん,料理酒,(淡)醤油,(濃)醤油
こんにゃくのピリ辛いため:14kcal 板こんにゃく,ごま油,米酢,砂糖,(濃)醤油,砂糖,とうがらし粉
金時煮豆:48kcal 金時豆,三温糖,食塩

給食での実践例

食品ロスを減らそう!

10月の献立に登場する「さつまいもとりんごの重ね煮」と「りんごのコンポート」のりんごは皮ごと調理しています! 軟らかくじっくり煮ることで、皮までおいしく食べることができます。

りんごのコンポート

<材料>

りんご.....1個

砂糖.....大さじ1

はちみつ...小さじ1/2

水.....大さじ2

<作り方>

① りんごを1/8分割にし、縦に5〜6つに切る。

② 水と砂糖、はちみつを混ぜ合わせ、①を入れ弱火でじっくり軟らかくなるまで煮あがめる。

14日(火) 866kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
カレー(レトルト):194kcal
焼きハンバーグ:106kcal ハンバーグD
キャベツとコーンのソテー:23kcal キャベツ,コーン,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油
カリフラワーのバターいため:22kcal カリフラワー,玉ねぎ,バター,食塩,こしょう
大根のピクルス:10kcal 大根,しょうが,砂糖,食塩,(淡)醤油,米酢

15日(水) 803kcal
ご飯:376kcal 精白米
豚肉とこんにゃくの炒め煮:86kcal 豚肉,糸こんにゃく,干しいたけ,しょうが,なたね油,ごま油,砂糖,(濃)醤油,本みりん,料理酒
ブロッコリーのさっと煮:17kcal ブロッコリー,本みりん,(淡)醤油,削り節
厚揚げと野菜の煮込み:107kcal 厚揚げ,料理酒,(淡)醤油,(濃)醤油,三温糖,削り節,玉ねぎ,人参,しょうが,砂糖,片栗粉
もやしとコーンの煮込み:47kcal 太もやし,にんにく,すりこ黒ごま,ごま油,米酢,砂糖,こしょう
いりじゃこ:32kcal かえりちりめん,なたね油,料理酒,砂糖,本みりん,(濃)醤油,削り節

16日(木) 850kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
鰯の変わり煮:127kcal いわし,しょうが,料理酒,三温糖,赤みそ,トウバンジャン,(濃)醤油,米酢,ごま油
大根葉の煮浸し:18kcal 大根葉,人参,本みりん,(淡)醤油,削り節
コールスロー:69kcal キャベツ,ローズマリー,食塩,こしょう,なたね油,マヨネーズ(ノンエッグ),米酢
ピーズフライ:98kcal ミックスピーズ,ガーリックパウダー,食塩,片栗粉,なたね油
人参のごまあえ:27kcal 人参,白ごま,なたね油,料理酒,(濃)醤油,本みりん

17日(金) 736kcal
じゃこひじきご飯:353kcal 精白米,じゃこひじきご飯の具,かつおだし
筑前煮:101kcal 鶏肉,焼きちくわ,ごぼう,れんこん,板こんにゃく,人参,なたね油,三温糖,本みりん,(濃)醤油,削り節
ひと口がんもの煮込み:11kcal 小さい豆腐,がんも,三温糖,(淡)醤油,削り節
小松菜のさっと煮:16kcal 小松菜,人参,本みりん,(淡)醤油,削り節
大芋いも:103kcal さつまいも,なたね油,砂糖,水あめ,本みりん,(濃)醤油,黒ごま
なめたけ:14kcal えのきだけ,料理酒,本みりん,(濃)醤油,本みりん

20日(月) 827kcal
ご飯:376kcal 精白米
豚たま丼の具:204kcal 油揚げ,砂糖,(淡)醤油,削り節,豚肉,玉ねぎ,人参,いり卵,卵,片栗粉,本みりん
豆腐入りつくねの煮しめ:63kcal 豆腐,入りつくね,なたね油
ほうれん草のいため物:20kcal ほうれん草,なたね油,(淡)醤油,本みりん
キャベツのカレーソテー:16kcal キャベツ,コーン,なたね油,食塩,カレー粉
和風ピクルス:10kcal きゅうり,人参,赤しそ,ふりかけ,砂糖,食塩,(濃)醤油,りんご酢

21日(火) 773kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
鶏肉の磯辺揚げ:128kcal 鶏肉,料理酒,(濃)醤油,食塩,砂糖,青のり,小麦粉,片栗粉,なたね油
ブロッコリーのソテー:15kcal ブロッコリー,なたね油,食塩,こしょう
わかめともやしのごまいため:37kcal わかめ,太もやし,人参,ごま油,白ごま,砂糖,(淡)醤油
にんじんしりしり:44kcal 人参,まぐろフレーク,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油
シナモンかぼちゃ:38kcal 西洋かぼちゃ,バター,砂糖,食塩,シナモン

22日(水) 875kcal
ご飯:376kcal 精白米
太刀魚フライトマトソースかけ:188kcal 太刀魚/パン粉付き,なたね油,玉ねぎ,ホールトマト,砂糖,トマケチャップ,オレガノ,食塩,こしょう
大根葉のいため物:19kcal 大根葉,なたね油,(淡)醤油,こしょう,本みりん
ひじきと高野豆腐の煮物:95kcal ひじき,高野豆腐,油揚げ,人参,砂糖,本みりん,(濃)醤油,(淡)醤油,削り節
糸こんにゃくの甘辛いため:15kcal 糸こんにゃく,なたね油,砂糖,(濃)醤油
さつまいもの煮物:44kcal さつまいも,三温糖,(淡)醤油,本みりん,削り節

23日(木) 737kcal
麦ご飯:340kcal 精白米,米粒麦
鶏肉のさっぱり煮:89kcal 鶏肉,玉ねぎ,砂糖,本みりん,料理酒,(濃)醤油,米酢,しょうが,にんにく
小松菜の煮込み:16kcal 小松菜,人参,ごま油,食塩,(淡)醤油
きのご飯:61kcal セリノミスパゲティ,食塩,エリンギ,干しいたけ,本しめじ,玉ねぎ,ペーコン,(濃)醤油,とうがらし粉,オリーブ油
白菜のおかか煮:11kcal 白菜,(淡)醤油,本みりん,花かつお,昆布
りんごのコンポート:19kcal りんご,砂糖,はちみつ
ヨーグルトC:63kcal

24日(金) 919kcal
ご飯:376kcal 精白米
枝豆のかき揚げ:204kcal 焼きちくわ,玉ねぎ,西洋かぼちゃ,枝豆,小麦粉,片栗粉,食塩,なたね油
ほうれん草とコーンのソテー:26kcal ほうれん草,コーン,なたね油,こしょう,(淡)醤油
きつね煮:143kcal 油揚げ,砂糖,(淡)醤油,削り節,玉ねぎ,青ねぎ,本みりん
大根の甘酢煮:22kcal 大根,しょうが,砂糖,食塩,(淡)醤油,米酢
まわかれのきんぴら:10kcal まわかれ,なたね油,(淡)醤油,砂糖,白ごま,削り節

27日(月) 846kcal
玄米ご飯:379kcal 精白米,発芽玄米
みそカツ:183kcal とんかつ,なたね油,豆みそ,砂糖,本みりん,料理酒,削り節
大根葉と人参のごま煮:19kcal 大根葉,人参,ごま油,砂糖,(淡)醤油
カリフラワーのそぼろ煮:60kcal カリフラワー,人参,鶏ひき肉,しょうが,砂糖,本みりん,(淡)醤油,片栗粉,削り節
昆布煮:48kcal 大豆水煮,昆布,砂糖,(濃)醤油,本みりん,料理酒,削り節
三度豆のごま煮:19kcal 三度豆,すりごま,ねりごま,砂糖,(濃)醤油

28日(火) 780kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
チキンの照りから:140kcal 鶏肉,しょうが,(濃)醤油,料理酒,片栗粉,小麦粉,なたね油,本みりん,砂糖
小松菜のいため物:14kcal 小松菜,人参,なたね油,(淡)醤油
もやしの煮浸し:62kcal 油揚げ,砂糖,本みりん,(淡)醤油,削り節,太もやし,人参
じゃがいものあっさり煮:34kcal じゃがいも,本みりん,三温糖,(淡)醤油,削り節
きのご飯:19kcal 本しめじ,コーン,なたね油,食塩,こしょう,ガーリックパウダー,(濃)醤油

29日(水) 766kcal
ご飯:376kcal 精白米
豚肉のしょうがいため:125kcal 豚肉,料理酒,食塩,こしょう,玉ねぎ,しょうが,なたね油,本みりん,(濃)醤油,オイスターソース
ブロッコリーのいため物:15kcal ブロッコリー,なたね油,食塩
高野豆腐の煮つけ:78kcal 高野豆腐,人参,三度豆,本みりん,三温糖,(淡)醤油,削り節
わかめとツナのさっぱり煮:21kcal わかめ,まぐろフレーク,料理酒,(淡)醤油,本みりん,削り節
えのきと人参のさっぱりいため:13kcal えのきだけ,人参,なたね油,(淡)醤油,しも汁

広告

広告

枠①

枠②

本市の財源確保のための広告を掲載しています。広告内容に関する質問等につきましては、直接、広告スポンサーにお問い合わせください。

30日(木) 835kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
ビビンバ:176kcal 豚ひき肉,しょうが,なたね油,赤みそ,砂糖,白ごま,本みりん,料理酒,(濃)醤油,ガーリックパウダー,いり卵,卵,(淡)醤油,ほうれん草,人参,大豆,やし,ごま油
ちくわのまぶら:69kcal 焼きちくわ,小麦粉,なたね油
ひじきのソテー:34kcal ひじき,人参,枝豆,なたね油,砂糖,こしょう,(淡)醤油
白菜の煮付け:26kcal 白菜,油揚げ,(淡)醤油,削り節
パインアップル(缶):19kcal

31日(金) 850kcal
ご飯:342kcal 精白米
鶏肉の照り焼き:161kcal 鶏肉,料理酒,(濃)醤油,砂糖,本みりん,なたね油,片栗粉
野菜のきんぴらいため:16kcal キャベツ,人参,玉ねぎ,なたね油,食塩,こしょう
ぶり大根ならめ,ガキ大根:71kcal さば(水煮),大根,里芋,青ねぎ,本みりん,料理酒,(濃)醤油
小松菜とコーンのソテー:21kcal 小松菜,コーン,なたね油,(淡)醤油,食塩,こしょう
こんにゃくのごま煮あえ:27kcal 板こんにゃく,砂糖,本みりん,料理酒,信州みそ,すりごま
パンキッズマフィン:74kcal

加工食品原材料アレルギー原因物質※(卵・大豆・牛乳・小麦・えび・かに)使用一覧表															
※表示義務のある8品目のうち、「そば」「落花生」はくまひは使用しません。これらを除いた5品目に「大豆」を加えて表示します。															
使用日	食品名	卵	大豆	牛乳	小麦	えび	かに	使用日	食品名	卵	大豆	牛乳	小麦	えび	かに
1	おから	×	○	×	×	×	×	14	カレー(レトルト)	×	×	×	○	×	×
1,6,9,20,22,24,28,30	油揚げ	×	○	×	×	×	×	14	ハンバーグD	×	○	×	×	×	×
2	コチュジャン	×	○	×	×	×	×	15	厚揚げ	×	○	×	×	×	×
2,8,29	オイスターソース	×	○	×	○	×	×	16	マヨネーズ(ノンエッグ)	×	○	×	×	×	×
2,14,21	バター	×	×	○	×	×	×	16	ミックスピーズ	×	○	×	×	×	×
3,22,29	高野豆腐	×	○	×	×	×	×	16,30	赤みそ	×	○	×	×	×	×
6	サーモンカツ	×	○	×	×	×	×	17	小さい豆腐(がんも)	×	○	×	×	×	×
7	ビーフシチュー	×	○	×	×	×	×	17	じゃがいも(濃)醤油の高	×	○	×	×	×	×
8	ハンバーグB	×	○	×	×	×	×	20	豆腐入りつくね	×	○	×	×	×	×
10	きのご飯の具	×	○	×	×	×	×	20,30	いり卵	×	○	×	×	×	×

※厳格な除去のために原材料の詳細が必要なのは、各学校へお問合せください。
※魚介類(海産物)は、いか及びさけ、かに、その他甲殻類、またはアレルギーである甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量な場合から検出される可能性があります。
※ししゃもやしらすが干しなどの小魚、魚の切身、さば水煮等は、原料由来の魚卵が含まれることがあります。
※食材の加工場や給食委託施設において、コンタミネーション(意図しない微量のアレルゲンが混入する)の可能性があります。