

令和8年 選択制・中学校給食

8・9月のメニュー

京都市教育委員会

8月分・9月分のお申し込みは別々に!



8・9月分の予約期間のお知らせ(重要)

	8月分	9月分
予約システム	7月1日(水)～7月18日(土)	7月1日(水)～8月5日(水)
予約マークシート	7月10日(金)までに学校へ 8・9月分を別々に2枚提出	

★ずっと予約は、8月分と9月分が7月1日(水)に登録されます。(最大23回分)
 ★クレジット自動払いは、7月1日(水)のみ7,201円(23回分+手数料71円)が引き落とされます。
 ※行事変更に対応できるように、学校によっては給食日が多めに設定され、8・9月分の合計の給食費が最大で7,130円(23回分)になる場合がありますので、残高をご確認ください。給食実施日の変更があれば、各校からお知らせします。

今月の新menu

選択制中学校給食レシピアイデアコンテスト

8月8日

飲もヨーグルト(マスカット)

8月28日

賀茂なすと九条ねぎの和風ハンバーグあんかけ

9月16日

里芋コロッケ

松丸奨先生のとっておきの給食賞

西ノ京中学校の生徒が考案してくれました!

令和8年度「選択制中学校給食レシピアイデアコンテスト」開催!

昨年度の受賞献立

万願寺とうがらしと切干大根の赤しそあえ

京風ガバオ

テーマ
京都ならではの特別献立
～あなたが描いたアイデアが みんなが食べるイロドリ～

京都では、京野菜や湯葉などの伝統食材、それらを使った多彩な伝統料理による豊かな食文化が育まれてきました。そこで、献立を考えることを通じて、郷土の食文化への関心や、食生活への理解を深めていただくことを目的とし、当コンテストを実施いたします(応募期間: 令和8年8月末予定)。

詳細は、中学校を通じてお知らせいたしますので、生徒の皆さんの思いが詰まった献立を、ぜひお待ちしております!

31月 鶏肉の塩こうじ揚げ

・小松菜の煮浸し ・厚揚げと野菜の含め煮
・さつまいもと昆布の煮物 ・和風ピクルス

「和風ピクルス」は、夏に美味しいきゅうりを使い、赤しそふりかけでさっぱりと食べられるように味付けしています。

1火 かますの竜田揚げ

・ほうれん草のソテー ・ジャージャー麺
・キャベツのごま煮
・こんにゃくの含め煮

「ジャージャー麺」は、中国発祥の料理で甘辛い肉みそを麺によく混ぜて食べる料理です。

京都府舞鶴産のかますです。

2水 夏野菜のかき揚げ

・大根葉のおかかいため
・カリフラワーのそぼろ煮 ・わかめとツナのさっと煮
・人参とセロリのマスタードあえ

「夏野菜のかき揚げ」は、夏に美味しいかぼちゃやゴーヤ、枝豆を使っています。

3木 プルコギ

・豆鯨のから揚げ ・キャベツのいため物
・ひじきのソテー
・さつまいものごまサラダ

京都府舞鶴産の豆鯨です。

「プルコギ」は、韓国・朝鮮料理のひとつで、甘い味付けがごはんによく合います。

4金 ネギ塩チキン

・ほうれん草の煮浸し ・もやしの煮浸し
・ポテトの香草揚げ ・切干大根のはりはり漬け

「ポテトの香草揚げ」は、バジルのさわやかな香りが美味しい献立です。

7月 あじフライ

・小松菜のガーリックいため
・高野豆腐のそぼろ煮 ・こんにゃくの南蛮いため
・シナモンかぼちゃ

「あじフライ」は、レモン果汁を使ったソースをかけて、さっぱりと食べることができるようにしています。

京都府舞鶴産のあじです。

8火 豚肉のケチャップ煮

・ブロッコリーのソテー ・いためビーフン
・さつまいものかりんとう揚げ
・きのこの佃煮

マスカット味の飲もヨーグルトが登場します!

9水 鶏肉のさっぱり煮

・ほうれん草のいため物
・ひじきと高野豆腐の煮物
・なすの田楽 ・みかん(缶)

9月9日は、「重陽の節句」の和(なごみ)献立です。昔から「9」が重なる縁起のよい日に、旬の食べ物食べて健康を願う風習があり、夏から秋が旬のなすを使った「なすの田楽」が登場します。

和(なごみ)献立

「さつね井の具」をご飯にのせて丼にして食べましょう。

京都府舞鶴産のさつねです。

10木 鯖の塩焼き

・小松菜のさっと煮
・夏野菜の塩レモン焼きそば ・昆布豆
・こんにゃくの土佐煮

「夏野菜の塩レモン焼きそば」は、夏に美味しいゴーヤやピーマンを使っています。

11金 枝豆コロッケ

・大根葉のごま油いため ・切干大根の煮付け
・かぼちゃの煮つけ
・なめたけ煮

夏に美味しい枝豆を使った「枝豆コロッケ」が登場します。

14月 回鍋肉

・春巻 ・ほうれん草のお浸し
・ひじきとちくわのいり煮 ・さつまいもの煮物

「回鍋肉」は、中国の四川料理のひとつで、ごほんによく合うみそ味の献立です。

15火 えびマヨ

・ゆでキャベツ ・大根葉と油揚げの煮浸し
・ごぼうのいため煮 ・豚肉の甘辛そぼろ

「えびマヨ」は、卵不使用のマヨネーズを使って作っています。

16水 里芋コロッケ

・小松菜のソテー ・わかめともやしのごまいため
・糸こんにゃくの甘辛いいため
・きゅうりの甘酢煮

「里芋コロッケ」は、里芋のホクホクした食感が美味しいコロッケです。

17木 ビビンバ

・チキンナゲット ・キャベツのソテー
・カリフラワーとベーコンのソテー
・パイナップル(缶)

「ビビンバ」はご飯にのせて食べましょう。

18金 さごしのしょうが煮

・大根葉の煮浸し ・きつね丼の具
・うの花サラダ ・酢の物

「きつね丼の具」をご飯にのせて丼にして食べましょう。

京都府舞鶴産のさごしです。

24木 カレー

・焼きハンバーグ
・小松菜のごま油いため ・ピーンズフライ
・こんにゃくのごまみそあえ

「カレー」はご飯にかけて食べましょう。

25金 親子とじ

・里いもの磯辺揚げ ・大根葉のおかかいため
・みたらしだんご
・人参のごまあえ

月見献立
今年の十五夜は9月25日です。秋の実りに感謝して給食では「みたらしだんご」を食べます。また、「いも名月」と呼ばれることから「里いもの磯辺揚げ」が登場します。

28月 鶏肉の照り煮

・ほうれん草のソテー ・春雨のいため物
・カリフラワーのバターいため
・きゅうりのピクルス

「鶏肉の照り煮」は、料理酒、醤油、砂糖、みりんなどを使ってごほんに合う甘辛い味付けにしています。

29火 鶏肉のこはく揚げ

・ブロッコリーのおかか煮 ・なすのキーマカレー
・じゃがいものピリ辛いため
・室わかめのいため物

「なすのキーマカレー」は、ご飯にかけて食べましょう。

30水 冷しゃぶ

・ゆでもやし ・キャベツとコーンのソテー
・小松菜のガーリックいため
・いりじゃこ

「冷しゃぶ」には、手作りのごまだれをかけていただきます。「ゆでもやし」と一緒に食べましょう。

令和8年8・9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！



8月 26日(水) 830kcal

玄米ご飯:379kcal 精白米,発芽玄米

レンコンミンチカツ:137kcal レンコンミンチカツ,なたね油

大根葉と人参のごま油いため:20kcal 大根葉,人参,ごま油,砂糖,(淡)醤油

ひじき豆:103kcal ひじき,大豆水煮,油揚げ,なたね油,三温糖,本みりん,(濃)醤油,削り節

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

きゅうりのナムル:9kcal きゅうり,食塩,砂糖,米酢,ごま油

27日(木) 769kcal

麦ご飯:340kcal 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,大豆もやし,ごま油

かぼちゃの天ぷら:63kcal 西洋かぼちゃ,小麦粉,なたね油

野菜のせん切りいため:17kcal キャベツ,人参,玉ねぎ,なたね油,食塩,こしょう

ピーマンのおかか煮:16kcal ピーマン,花かつお,なたね油,本みりん,(濃)醤油

パインアップル(缶):19kcal

28日(金) 861kcal

ひじきご飯:393kcal 精白米,ひじき,油揚げ,人参,砂糖,本みりん,(濃)醤油,削り節,(淡)醤油,かつおだし

賀茂なすと九条ねぎの和風ハンバーグあんかけ:179kcal ハンバーグB,賀茂なす,青ねぎ,干しいたけ,なたね油,(淡)醤油,本みりん,料理酒,片栗粉,削り節

ひと口がんもの含め煮:11kcal 小さい豆乳,がんも,三温糖,(淡)醤油,削り節

キャベツの煮浸し:64kcal キャベツ,まぐろフレーク,本みりん,(淡)醤油,削り節

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

金時煮豆:48kcal 金時豆,三温糖,食塩

31日(月) 838kcal

ご飯:376kcal 精白米

鶏肉の塩こうじ揚げ:148kcal 鶏肉,料理酒,塩こうじ,小麦粉,片栗粉,なたね油

小松菜の煮浸し:12kcal 小松菜,本みりん,(淡)醤油,削り節

厚揚げと野菜の含め煮: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

さつまいもと昆布の煮物:47kcal さつまいも,細昆布,砂糖,(淡)醤油

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

9月 1日(火) 745kcal

麦ご飯:340kcal 精白米,米粒麦

かますの竜田揚げ:97kcal かます,しょうが,(濃)醤油,料理酒,片栗粉,小麦粉,なたね油

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

ジャージャー麺:120kcal 中華めん,ごま油,豚ひき肉,なたね油,青ねぎ,しょうが,干しいたけ,豆みそ,料理酒,砂糖,片栗粉,トウバンジャン,チキンスープ,太もやし,きゅうり,食塩

キャベツのごま煮:24kcal キャベツ,人参,白ごま,(淡)醤油,削り節

こんにゃくを含め煮:4kcal 板こんにゃく,(濃)醤油,本みりん,料理酒,削り節

2日(水) 830kcal

ご飯:376kcal 精白米

夏野菜のかき揚げ:200kcal 枝豆,焼きちくわ,玉ねぎ,西洋かぼちゃ,にがり,小麦粉,片栗粉,食塩,なたね油

大根葉のおかかいため:17kcal 大根葉,花かつお,本みりん,(淡)醤油,なたね油

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

わかめとツナのさっと煮:20kcal わかめ,まぐろフレーク,料理酒,(淡)醤油,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

3日(木) 784kcal

麦ご飯:340kcal 精白米,米粒麦

ブルコギ: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

豆鯉のから揚げ:51kcal 豆あじ,料理酒,(濃)醤油,小麦粉,片栗粉,なたね油

キャベツのいため物:23kcal キャベツ,人参,なたね油,食塩,こしょう

ひじきのソテー:29kcal ひじき,コーン,三度豆,なたね油,砂糖,こしょう,(淡)醤油

さつまいものごまサラダ:77kcal さつまいも,マヨネーズ(ノンエッグ),白ごま,(濃)醤油

4日(金) 848kcal

ご飯:376kcal 精白米

ネギ塩チキン:166kcal 鶏肉,食塩,こしょう,なたね油,白ねぎ,こしょう,料理酒,チキンスープ,(濃)醤油

ほうれん草の煮浸し:20kcal ほうれん草,人参,本みりん,(淡)醤油,削り節

もやしの煮浸し:74kcal 油揚げ,砂糖,本みりん,(淡)醤油,削り節,太もやし

ポテの香草揚げ:59kcal じゃがいも,食塩,パズル,片栗粉,なたね油

切干大根のはりはり漬け:15kcal 切干大根,細昆布,米酢,砂糖,(淡)醤油

7日(月) 873kcal

ご飯:376kcal 精白米

あじフライ:170kcal あじフライ,なたね油,玉ねぎ,食塩,こしょう,パセリ,マヨネーズ(ノンエッグ),砂糖,レモン果汁

小松菜のガーリックいため:13kcal 小松菜,にんにく,なたね油,(淡)醤油,こしょう

高野豆腐のそぼろ煮:120kcal 高野豆腐,三温糖,(淡)醤油,削り節,鶏ひき肉,しょうが,なたね油,玉ねぎ,人参,料理酒,本みりん,片栗粉

こんにゃくの南蛮いため:18kcal 板こんにゃく,白ごま,ごま油,米酢,(濃)醤油,砂糖,とうがらし粉,削り節

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

8日(火) 826kcal

麦ご飯:340kcal 精白米,米粒麦

豚肉のケチャップ煮:124kcal 豚肉,料理酒,玉ねぎ,なたね油,砂糖,トマトケチャップ,パーベキューソース,ウスターソース

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

いためビーフン:52kcal ビーフン,大豆もやし,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

さつまいものかりんとう揚げ:113kcal 大豆水煮,片栗粉,さつまいも,なたね油,黒砂糖,三温糖,(濃)醤油

きのこの佃煮:16kcal えのきだけ,干しいたけ,しょうが,本しめじ,料理酒,(濃)醤油,本みりん

ジョア(マスカット):28kcal

9日(水) 850kcal

玄米ご飯:379kcal 精白米,発芽玄米

鶏肉のさつぱり煮:167kcal 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

ほうれん草のいため物:21kcal ほうれん草,人参,なたね油,(淡)醤油,本みりん

ひじきと高野豆腐の煮物:75kcal 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

なすの田楽:51kcal なす,なたね油,赤みそ,砂糖,本みりん,削り節,片栗粉

みかん(缶):19kcal

10日(木) 795kcal

麦ご飯:340kcal 精白米,米粒麦

鯖の塩焼き:143kcal さば,食塩,料理酒

小松菜のさっと煮:11kcal 小松菜,本みりん,(淡)醤油,削り節

夏野菜の塩レモン焼きそば:88kcal 中華めん,豚肉,にがり,ピーマン,太もやし,人参,ごま油,レモン果汁,チキンスープ,(淡)醤油,食塩,こしょう,ガーリックパウダー

昆布豆:70kcal 大豆水煮,昆布,砂糖,(濃)醤油,本みりん,料理酒,削り節

こんにゃくの土佐煮:5kcal 板こんにゃく,本みりん,(淡)醤油,花かつお

11日(金) 793kcal

カレーライフ:388kcal 精白米,鶏肉,人参,コーン,玉ねぎ,なたね油,カレー粉,(濃)醤油,ガーリックパウダー,食塩,こしょう,ウスターソース,本みりん,かつおだし,料理酒

枝豆コロッケ:110kcal 野菜コロッケ枝豆,なたね油

大根葉のごま油いため:16kcal 大根葉,ごま油,砂糖,(淡)醤油

切干大根の煮付け:92kcal 切干大根,油揚げ,人参,三温糖,(淡)醤油,煮干し

かぼちゃの煮付け:35kcal 西洋かぼちゃ,三温糖,(淡)醤油,本みりん,削り節

なめたけ煮:14kcal えのきだけ,料理酒,本みりん,(濃)醤油,(淡)醤油

14日(月) 846kcal

ご飯:376kcal 精白米

回鍋肉:123kcal 豚肉,キャベツ,人参,しょうが,玉ねぎ,にんにく,なたね油,テンメンジャン,赤みそ,砂糖,料理酒,(淡)醤油

春巻:118kcal 春巻,なたね油

ほうれん草のお浸し:12kcal ほうれん草,本みりん,(濃)醤油,削り節

ひじきとちくわのいり煮:35kcal ひじき,焼きちくわ,なたね油,三温糖,本みりん,(濃)醤油,削り節

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

15日(火) 968kcal

麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦

えびマヨ:297kcal えびフリッター,なたね油,マヨネーズ(ノンエッグ),トマトケチャップ,ヨーグルト,砂糖

ゆでキャベツ:9kcal キャベツ,食塩

大根葉と油揚げの煮浸し:61kcal 大根葉,人参,油揚げ,三温糖,本みりん,(淡)醤油,削り節

ごぼうのいため煮:31kcal ごぼう,すりごま,なたね油,砂糖,本みりん,(濃)醤油

豚肉の甘辛そぼろ:59kcal 人参,豚ひき肉,しょうが,赤みそ,砂糖,なたね油

16日(水) 730kcal

中華五目ご飯:394kcal 精白米,鶏肉,人参,干しいたけ,しょうが,ごま油,料理酒,(濃)醤油,オイスターソース,食塩,チキンスープ

里芋コロッケ:109kcal 里芋コロッケ,なたね油

小松菜のソテー:20kcal 小松菜,コーン,なたね油,(淡)醤油,食塩,こしょう

わかめともやしのごまいため:36kcal わかめ,太もやし,人参,ごま油,白ごま,砂糖,(淡)醤油

糸こんにゃくの甘辛いため:19kcal 糸こんにゃく,なたね油,砂糖,(濃)醤油

きゅうりの甘酢煮:14kcal きゅうり,しょうが,砂糖,食塩,(淡)醤油,りんご酢

17日(木) 902kcal

麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦

ビビンバ:205kcal 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,大豆もやし,ごま油

チキンナゲット:60kcal チキンナゲット,なたね油

キャベツのソテー:23kcal キャベツ,人参,なたね油,食塩,こしょう

カリフラワーとベーコンのソテー:21kcal カリフラワー,食塩,ベーコン,なたね油,こしょう,食塩

パインアップル(缶):19kcal

ヨーグルトC:63kcal

18日(金) 899kcal

玄米ご飯:379kcal 精白米,発芽玄米

さごしのしょうが煮:120kcal さごし,しょうが,三温糖,料理酒,本みりん,(濃)醤油

大根葉の煮浸し:14kcal 大根葉,本みりん,(淡)醤油,削り節

きつね丼の具:143kcal 油揚げ,砂糖,(淡)醤油,削り節,玉ねぎ,青ねぎ,本みりん

うの花サラダ:81kcal おから,ロースハム,コーン,マヨネーズ(ノンエッグ),こしょう,砂糖,(淡)醤油,削り節

酢の物:24kcal きゅうり,かまぼこ,わかめ,白ごま,砂糖,(淡)醤油,米酢,削り節

24日(木) 954kcal

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

小松菜のごま油いため:11kcal 小松菜,ごま油,食塩,(淡)醤油

ピーンズフライ:98kcal ミックスピーンズ,ガーリックパウダー,食塩,片栗粉,なたね油

こんにゃくのごまみそあえ:34kcal 板こんにゃく,砂糖,本みりん,料理酒,信州みそ,すりごま

25日(金) 785kcal

ご飯:342kcal 精白米

親子とじ:129kcal 鶏肉,いり卵,卵,玉ねぎ,人参,青ねぎ,片栗粉,砂糖,本みりん,(淡)醤油,削り節

里いもの磯辺揚げ:60kcal 里芋,食塩,(淡)醤油,青のり,片栗粉,なたね油

大根葉のおかかいため:17kcal 大根葉,花かつお,本みりん,(淡)醤油,なたね油

みたらしだんご:73kcal 白玉だんご,砂糖,(濃)醤油,片栗粉

人参のごまあえ:26kcal 人参,白ごま,なたね油,料理酒,(濃)醤油,本みりん

28日(月) 751kcal

ご飯:342kcal 精白米

鶏肉の照り煮:163kcal 鶏肉,料理酒,(濃)醤油,砂糖,本みりん,なたね油,片栗粉

ほうれん草のソテー:21kcal ほうれん草,人参,なたね油,(濃)醤油,食塩,こしょう

春雨のいため物:58kcal 緑豆はるさめ,キャベツ,人参,玉ねぎ,干しいたけ,(濃)醤油,砂糖,料理酒,ごま油,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

きゅうりのピクルス:7kcal きゅうり,しょうが,砂糖,食塩,(淡)醤油,りんご酢

29日(火) 751kcal

麦ご飯:340kcal 精白米,米粒麦

鶏肉のこはく揚げ:138kcal 鶏肉,しょうが,(濃)醤油,(淡)醤油,料理酒,小麦粉,片栗粉,なたね油

ブロッコリーのおかか煮:17kcal ブロッコリー,花かつお,本みりん,(濃)醤油,昆布

なすのキーマカレー:81kcal 乾燥クラッシュ大豆,食塩,ガーリックパウダー,しょうが,なたね油,なす,ホールトマト,玉ねぎ,コーン,人参,プロセスチーズ,カレー粉,ヨーグルト,マーマレード,トマトケチャップ,デミグラスソース,パーベキューソース,(濃)醤油,チキンスープ,ローリエ

じゃがいものピリ辛いため: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,米酢

茎わかめのいため物:6kcal 茎わかめ,しょうが,なたね油,(淡)醤油,砂糖,削り節

30日(水) 906kcal

ご飯:376kcal 精白米

冷しゃぶ:233kcal 豚肉,料理酒,白ねぎ,ごま油,しょうが,ねぎ,すりごま,白みそ,砂糖,(淡)醤油,マヨネーズ(ノンエッグ),米酢,トウバンジャン

ゆでもやし:8kcal 太もやし,食塩

キャベツとコーンのソテー:35kcal キャベツ,コーン,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油

小松菜のガーリックいため:16kcal 小松菜,人参,にんにく,なたね油,(淡)醤油,こしょう

いりじゃこ:31kcal かいりちりめん,なたね油,料理酒,砂糖,本みりん,(濃)醤油,削り節

ヨーグルトB:69kcal

広告

坂ノ途中
旬のお野菜セット

1,280円から

家族みんなで楽しめる、季節のお野菜をお届け!

京都市内は
自社便配送で
送料がお得!

100年発もつづく、自産自銷
坂ノ途中

令和8年7月献立表に関わるお詫びと訂正について

令和8年7月献立表の裏面に掲載した「～食に関する中学生標語～」の記載内容に下記のとおり誤りがありました。お詫びして訂正いたします。

【裏面の～食に関する中学生標語～】

上京中学校 二年 森本 優花子 さん
(誤) 抜いちやダメ 朝ごはんは 生命線 ⇒ (正) 抜いちやダメ 朝ごはんは 生命線

北野中学校 二年 水町 奏輔 さん
(誤) 日常の 食卓を彩る 旬のもの ⇒ (正) 日常の 食卓彩る 旬のもの

※学年は受賞時、令和7年度を記載

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9品目のうち、「そば」・「落花生」・「くるみ」・「カシューナッツ」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
8月26日	レンコンミンチカツ	×	○	×	○	×	×	3	コチュジャン	×	○	×	×	×	14
8月26日, 28日, 4.9.11.15.18	油揚げ	×	○	×	×	×	×	3, 7, 15, 18, 30	マヨネーズ(ノンエッグ)	×	○	×	×	×	15
8月27日, 9.14.15.17	赤みそ	×	○	×	×	×	×	3.16	オイスターソース	×	○	×	○	×	15, 29
8月27日, 17.25	いり卵	○	×	×	○	×	×	7	あじフライ(フライ)	×	○	×	○	×	16
8月28日	小さい豆乳がんと	×	○	×	×	×	×	7, 9	高野豆腐	×	○	×	×	×	17
8月28日	ハンバーグB	×	○	×	○	×	×	7.28	バター	×	×	○	×	×	17
8月31日	厚揚げ	×	○	×	×	×	×	8	ジョア80ml(マスカット)	×	×	○	×	×	18
1	豆みそ	×	○	×	×	×	×	11	野菜コロッケ(缶)	×	○	×	○	×	24
1, 10	中華めん	×	○	×	○	×	×	14	テンメンジャン	×	○	×	○	×	24

*厳格な除去等のために原材料の詳細が必要な方は、各学校へお問合せください。
*食品類・海藻類は、いか及びえび・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がら検出される可能性があります。
*ししゃもやらす干しなどの小魚、魚の切身、さば水煮等には、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)の可能性がります。