

令和8年
10月のメニュー
選択制・中学校給食
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(火)～13日(日)
予約マークシート 9月 8日(火)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。

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木 豚肉の塩こうじ炒め 麦

- ・鮭ボールのから揚げ ・小松菜のソテー
- ・うの花サラダ
- ・きゅうりのナムル



「豚肉の塩こうじ炒め」は、塩こうじのまろやかな味が美味しい献立です。

ヨーグルト

16金 鶏肉と里芋の西京みそ煮 玄米



- ・豆腐入りつくねの蒸し焼き
- ・ほうれん草のいため物
- ・もやしとニラの塩ごまあえ
- ・金時煮豆

令和7年度 選択制中学校給食
レシピアイデアコンテスト 佳作献立

レシピアイデアコンテストで佳作に選ばれたレシピが、給食メニューとして登場します。工夫いっぱいの美味しいメニューを味わって食べましょう。

23金 太刀魚のかば焼き



京都ならではの特別献立～秋～
和なごみ献立

- ・小松菜の煮浸し
- ・牛肉とごぼうのしぐれ煮
- ・れんこんの梅肉風味
- ・黒豆



「きのこご飯」は、秋を感じることができるようにきのこを使って炊き込んでいます。また、だしを味わうことができる献立と旬の食べ物を使った献立を組合せました。

京都府舞鶴産の太刀魚です。

26月 みそカツ

- ・ほうれん草のごまあえ ・高野豆腐のそぼろ煮
- ・シナモンかぼちゃ ・こんにやくの含め煮



「みそカツ」には、手作りのたれをかけています。

27火 豚肉のしょうがいため 麦

- ・ブロッコリーのおかか煮 ・いためビーフン
- ・さつまいものかりんとう揚げ
- ・えのきと人参のさっぱりいため



「さつまいものかりんとう揚げ」は、大豆と旬のさつまいもを黒砂糖などで味付けした献立です。

28水 鶏肉のこはく揚げ

- ・野菜のせん切りいため
- ・小松菜と油揚げのガーリックいため
- ・糸こんにやくのきんぴら ・大根のピリ辛いため



「大根のピリ辛いため」は、ピリとしたトウバンジャンとごま油の風味が美味しい献立です。

29木 えびチリ 麦

- ・バリバリ春雨 ・厚揚げと白菜の煮付け
- ・切干大根とほうれん草のナムル
- ・ごぼうの甘酢煮



「えびチリ」は、プリプリしたえびとピリッとしたソースが美味しい献立です。

30金 さごしの照り焼き

- ・大根菜のごま油いため
- ・五目煮豆 ・じゃがいものソテー
- ・きゅうりのピクルス



パンプキンマフィン
京都府舞鶴産のさごしです。

京都ならではの特別献立
～秋～

23日

秋に美味しいきのこや根菜を献立に使用し、旬を味わうことができる献立です。

また、「太刀魚のかば焼き」は、夏から秋にかけて旬を迎える京都府舞鶴産の太刀魚を使用した地産地消の献立です。

卒業前にもう一度食べたい！
給食総選挙

あなたが選ぶのはどれ？
推しメニュー候補

えびチリ カレー ビビンバ
プリプリ中華いため 回鍋肉

あなたの思いがメニューになる
令和9年3月の『卒業祝い献立』に採用！

投票期間：8月24日(月)～9月30日(水)
対象：生徒(1～3年生)、保護者、教職員

1・2年生も参加OK！

こちらの二次元コードから今すぐ投票！！

給食の『思い出コメントも大募集』
寄せられたコメントは、今後の献立表で紹介される可能性があります。

16日

今月の新menu

令和7年度 選択制中学校給食
レシピアイデアコンテスト 佳作献立

京都で生まれた白みそ「西京みそ」と京野菜のひとつの九条ねぎを使用したおばんざい風の京都らしい献立です。

鶏肉と里芋の西京みそ煮

1木 筑前煮 麦

・豆鮓のから揚げ ・ほうれん草のお浸し

・じゃがいものピリ辛いため

・にんじんしりしり

京都府舞鶴産の豆鮓です。

「筑前煮」には、旬のごぼうやれんこんを使っています。

2金 ミンチカツ

・小松菜のいため物 ・ひじきの煮物

・キャベツのごま煮

・さつまいもとりんごの重ね煮

「さつまいもとりんごの重ね煮」は、旬のさつまいもとりんごを甘く煮た献立です。

5月 プリプリ中華いため 玄米

・うずら卵のいり煮 ・高野豆腐の煮つけ

・ほうれん草のいためナムル

・パイナップル(缶)

「プリプリ中華いため」は、プリプリした食感が美味しいメニューです。

7水 親子とじ

・ちくわの天ぷら ・大根菜のごまいため

・安倍川もち ・茎わかめのいため物

「安倍川もち」は、あずきと香ばしいきなこが美味しいデザートです。

8木 鰯の変わり煮 麦

・ほうれん草のおかか煮 ・肉じゃが

・糸こんにやくの甘辛いため

・きのこコーンのソテー

「きのこコーンのソテー」は、旬のしめじを使ったソテーです。

京都府舞鶴産の鰯です。

9金 プルコギ

・ブロッコリーのソテー ・もやしの煮浸し

・ピーンズフライ ・さつまいもの煮物

「プルコギ」は、韓国・朝鮮料理のひとつで、肉をたれに漬けこんでから炒めた料理です。

13火 家常豆腐 麦

・春巻 ・ほうれん草のソテー

・カリフラワーとベーコンのソテー

・大根の甘酢煮

「家常豆腐」は、カルシウムや鉄を多く含む厚揚げを使っています。

14水 鶏肉のみぞれ煮

・大根菜とえのきの煮浸し ・ひじき豆

・れんこんのソテー ・こんにやくの南蛮いため

「れんこんのソテー」は、れんこんのシャキシャキとした食感が美味しい献立です。

19月 豚肉のケチャップ煮

・キャベツとツナのソテー

・厚揚げと野菜の含め煮

・ひじきとちくわのいり煮 ・みかん(缶)

「豚肉のケチャップ煮」は、ごはんのすすむケチャップ味の献立です。

20火 さつまいもコロッケ 麦

・大根菜のいため物 ・切干大根の中華味

・きんぴらごぼう ・三度豆のソテー

「さつまいもコロッケ」は、さつまいもの甘味とホクホクした食感が美味しいコロッケです。

21水 鶏肉のみそいため

・ブロッコリーのいため物

・高野豆腐と野菜の煮物

・ポテトの香草揚げ

・きゅうりの甘酢煮

「鶏肉のみそいため」は、ごはんに合うように、にんにくやしょうがの香味野菜とテンメンジャン、赤みそなどで味付けしました。

22木 カレー 麦

・焼きハンバーグ ・野菜のきんぴら

・カリフラワーのバターいため

・ピーマンのおかか煮

「カレー」は、ご飯にかけて食べましょう。

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
しっかり
読んでね！

牛乳が
(138kcal)



毎日 つきます

麦

は麦ごはん
(火・木曜)

玄米

は玄米ごはん

NEW!

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



京都はくくみ草

※23日(金)は、きのこご飯です。

※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8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(木) 753kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
筑前煮:124kcal 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
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
ほうれん草のお浸し:11kcal ほうれん草,本みりん,(濃)醤油,削り節
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
にんじんしりしり:25kcal 人参,まぐろフレーク,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油

2日(金) 807kcal
ご飯:376kcal 精白米
ミンチカツ:146kcal ミンチカツ,なたね油
小松菜のいため物:12kcal 小松菜,なたね油,(淡)醤油
ひじきの煮物:72kcal 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
キャベツのごま煮:23kcal キャベツ,白ごま,(淡)醤油,削り節
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

5日(月) 833kcal
玄米ご飯:379kcal 精白米,発芽玄米
ブブリ中華いため:135kcal 鶏肉,ごま油,料理酒,(濃)醤油,人参,しょうが,にんにく,干しいたけ,板こんにゃく,ピーマン,なたね油,砂糖,トウバンジャン,(淡)醤油,米酢,片栗粉
うずら卵のいり煮:50kcal うずら卵,料理酒,(濃)醤油,本みりん
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
ほうれん草のいためナムル:30kcal ほうれん草,白ごま,砂糖,ごま油,(淡)醤油,米酢
パインアップル(缶):23kcal

6日(火) 857kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
ビーフシチュー(レトルト):168kcal
コーンとツナのふんわり揚げ:98kcal 豆腐,おから,コーン,まぐろフレーク,小麦粉,片栗粉,食塩,こしょう,(淡)醤油,豆乳,なたね油
小松菜のごま油いため:11kcal 小松菜,ごま油,食塩,(淡)醤油
キャベツの煮付け:50kcal キャベツ,油揚げ,(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

7日(水) 825kcal
ご飯:376kcal 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
ちくわの天ぷら:66kcal 焼きちくわ,小麦粉,なたね油
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
安倍川もち:85kcal 煮込み餅,ゆであずき,きな粉
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

8日(木) 825kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
鯛の変り煮: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
ほうれん草のおかか煮:26kcal ほうれん草,人参,花かつお,本みりん,(淡)醤油,昆布
肉じゃが:123kcal 豚肉,じゃがいも,玉ねぎ,なたね油,三温糖,料理酒,(淡)醤油,(濃)醤油,カレー粉
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
きのことコーンのソテー: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

9日(金) 859kcal
ご飯:376kcal 精白米
ブルコギ:126kcal 牛肉,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
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
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
ビーンズフライ:98kcal ミックスビーンズ,ガーリックパウダー,食塩,片栗粉,なたね油
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

13日(火) 851kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
家常豆腐:169kcal 厚揚げ,三温糖,(濃)醤油,削り節,豚肉,玉ねぎ,人参,にんにく,干しいたけ,なたね油,赤みそ,砂糖,オイスターソース,トウバンジャン,片栗粉
春巻:118kcal 春巻,なたね油
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
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
大根の甘酢煮:11kcal 大根,しょうが,砂糖,食塩,(淡)醤油,米酢

旬の食べ物を食べよう！

「旬」とは、その食べ物が最も美味しく、栄養価が高く、たくさん収穫される時期のことです。

10月は「実りの秋」とも呼ばれ、いも類やきのこ類、果物が旬を迎える、美しい季節です。10月の給食でも秋に美味しい食べ物を献立に使いました。家庭でも季節ごとの旬の食べ物を食べて、元気な体をつくりましょう！

14日(水) 842kcal
ご飯:376kcal 精白米
鶏肉のみぞれ煮:142kcal 鶏肉,しょうが,(濃)醤油,料理酒,小麦粉,片栗粉,なたね油,大根おろし,(淡)醤油,本みりん,砂糖,削り節
大根葉とえのきの煮浸し:25kcal 大根葉,人参,えのきだけ,本みりん,(淡)醤油,削り節
ひじき豆:113kcal 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
れんこんのソテー:30kcal れんこん,なたね油,食塩,こしょう,(淡)醤油
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

15日(木) 863kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
豚肉の塩こうじ炒め:133kcal 豚肉,塩こうじ,キャベツ,人参,本しめじ,にんにく,(淡)醤油,なたね油
鮭ボールのから揚げ:53kcal 鮭ボール,なたね油
小松菜のソテー:13kcal 小松菜,人参,なたね油,(淡)醤油,こしょう
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
きゅうりのナムル:9kcal きゅうり,食塩,砂糖,米酢,ごま油
ヨーグルトC:63kcal

16日(金) 834kcal
玄米ご飯:379kcal 精白米,発芽玄米
鶏肉と里芋の西京みそ煮:138kcal 鶏肉,里芋,大根,人参,青ねぎ,ごま油,白みそ,信州みそ,本みりん,料理酒,削り節
豆腐入りつくねの蒸し焼き:63kcal 豆腐,入りつくね,なたね油
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
もやしとニラの塩ごまあえ:47kcal 太もやし,にら,にんにく,すりごま,食塩,ごま油,米酢,砂糖,こしょう
金時煮豆:48kcal 金時豆,三温糖,食塩

19日(月) 833kcal
ご飯:376kcal 精白米
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,バーベキューソース,ウスターソース
キャベツとツナのソテー:34kcal キャベツ,まぐろフレーク,食塩,こしょう,なたね油
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
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
みかん(缶):19kcal

20日(火) 762kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
さつまいもコロッケ:122kcal さつまいもコロッケ,なたね油
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
切干大根の中華味:61kcal 切干大根,つきこんにゃく,豚肉,料理酒,ごま油,砂糖,(淡)醤油,(濃)醤油,トウバンジャン,削り節
きんぴらごぼう:36kcal 人参,ごぼう,なたね油,(濃)醤油,三温糖,料理酒,白ごま
三度豆のソテー:13kcal 三度豆,コーン,バター,食塩,こしょう

21日(水) 826kcal
ご飯:376kcal 精白米
鶏肉のみそいため:140kcal 鶏肉,キャベツ,人参,玉ねぎ,太もやし,にんにく,しょうが,なたね油,テンメンジャン,赤みそ,砂糖,料理酒,(濃)醤油
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
ポテの香辛揚げ:59kcal じゃがいも,食塩,パザリ,片栗粉,なたね油
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

22日(木) 869kcal
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:96kcal ハンバーグD
野菜のきんぴら:33kcal 人参,三度豆,つきこんにゃく,白ごま,なたね油,砂糖,本みりん,(濃)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
ピーマンのおかか煮:13kcal ピーマン,花かつお,なたね油,本みりん,(濃)醤油

23日(金) 922kcal
きのこご飯:361kcal 精白米,きのこはの貝,(濃)醤油,料理酒,本みりん
太刀魚のかば焼き:173kcal 太刀魚,澱粉付き,なたね油,本みりん,砂糖,料理酒,(濃)醤油,片栗粉
小松菜の煮浸し:12kcal 小松菜,人参,本みりん,(淡)醤油,削り節
牛肉とごぼうのしぐれ煮:88kcal 牛肉,ごぼう,糸こんにゃく,人参,しょうが,三温糖,本みりん,料理酒,(濃)醤油
れんこんの梅肉風味:32kcal れんこん,梅びしお,本みりん,(淡)醤油,削り節
黒豆:118kcal 黒豆,三温糖,(濃)醤油

26日(月) 901kcal
ご飯:376kcal 精白米
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
ほうれん草のごまあえ:30kcal ほうれん草,すりごま,白ごま,(淡)醤油,本みりん,削り節
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
シナモンかぼちゃ:50kcal 西洋かぼちゃ,バター,砂糖,食塩,シナモン
こんにゃく含め煮:4kcal 板こんにゃく,(濃)醤油,本みりん,料理酒,削り節

27日(火) 797kcal
麦ご飯:340kcal 精白米,米粒麦
豚肉のしょうがいため:124kcal 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
ブロッコリーのおかか煮:17kcal ブロッコリー,花かつお,本みりん,(濃)醤油,昆布
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
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,レモン果汁

28日(水) 807kcal
ご飯:376kcal 精白米
鶏肉のこはく揚げ:197kcal 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
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
小松菜と油揚げのガーリックいため:50kcal 小松菜,油揚げ,にんにく,なたね油,(淡)醤油,食塩,こしょう
糸こんにゃくのきんぴら:20kcal 糸こんにゃく,人参,なたね油,砂糖,(濃)醤油
大根のピリ辛いため:9kcal 大根,ごま油,本みりん,トウバンジャン,食塩,(淡)醤油,米酢

29日(木) 885kcal
麦ご飯:373kcal 精白米,米粒麦
えびフリ:206kcal えびフリッター,なたね油,にんにく,しょうが,白ねぎ,トマトケチャップ,トウバンジャン,料理酒,砂糖,(濃)醤油,米酢,チキンスープ,片栗粉
パリパリ春雨:27kcal はるさめ,なたね油
厚揚げと白菜の煮付け:87kcal 厚揚げ,三温糖,(濃)醤油,(淡)醤油,削り節,白菜
切干大根とほうれん草のナムル:24kcal 切干大根,ほうれん草,人参,ごま油,砂糖,(淡)醤油,米酢
ごぼうの甘辛煮:30kcal ごぼう,すりごま,なたね油,砂糖,本みりん,(濃)醤油,とうがらし粉

京の漬物事典

京の三大漬物

千枚漬は、今から百数十年前に生まれました。冷たい空気で甘みの増した聖護院かぶらを、丁寧に皮むき、洗浄していきま。そして、職人の腕の見せどころ、特製のカンナでスライスしていきます。その後、手のひらと指先でランプを広げようように並べて下漬けし、重石を乗せた樽の中でじっくり熟成を待ちます。最後に上質な昆布、米酢、みりんを加えて本漬けし、繊細で上品な千枚漬が完成します。

すぐきの漬物や栽培は、上賀茂の杜家から始まったというのが定説となっています。長さ3〜4メートルの棒の先に重石をくくり、大きな圧力をかけるテコの原理を応用したすぐきの「天秤漬け」(天秤を使って漬ける)は、昭和初期からの偉大な知恵です。本漬けが終わると室温で発酵が進む温度で管理し乳酸発酵させ、熟成後、室から出します。ほどよく酸味のきいた「すぐき漬」の完成です。

大原の特産である紫蘇の葉とともに茄子やモウガなどを塩漬けたものが起源と言われ、大原の家では古くから保存食とされてきました。近年では、薄切りした茄子と大原の紫蘇の葉を主に、塩と混ぜ合わせて樽に入れて重石をし、熟成させています。乳酸菌によって醸されるしば漬の色鮮やかさと美味しさは、この重石の加減が決めるといっても過言ではなく、熟練された職人たちの手作業による賜物です。

京都ツウのためのお漬物サイト
おつけもんライフ 検索 京都府漬物協同組合 京都市左京区八瀬花尻町41 (株) 土井志保漬本舗 内 TEL:744-2311 FAX:744-2317 (株) 土井志保漬本舗

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。

秋の味覚あみだくじ

せつまいも さんま くり ぶどう

くりご飯 デザート 塩焼き 大学いも

秋の食べ物のメニューを他にも考えてみましょう！

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															
※表示義務のある食品目のうち、「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
2	ミンチカツ	×	○	×	○	×	×	8, 13, 21	赤みそ	×	○	×	×	×	×
2, 6, 9, 14, 28	油揚げ	×	○	×	×	×	×	9	ミックスビーンズ	×	○	×	×	×	×
2, 20, 22, 26	バター	×	×	○	×	×	×	9	コチュジャン	×	○	×	×	×	×
5, 21, 26	高野豆腐	×	○	×	×	×	×	9, 13, 27	オイスターソース	×	○	×	○	×	×
6	豆乳	×	○	×	×	×	×	13	春巻	×	○	×	○	×	×
6	ビーフシチュー(レトルト)	×	○	○	○	×	×	13, 19, 29	厚揚げ	×	○	×	×	×	×
6	豆腐	×	○	×	×	×	×	15	ヨーグルトC	×	×	○	×	×	×
6, 15	おから	×	○	×	×	×	×	15	マヨネーズ(ノンエッグ)	×	○	×	×	×	×
7	きな粉	×	○	×	×	×	×	16	白みそ	×	○	×	×	×	×
7	いり卵	○	×	×	○	×	×	16	信州みそ	×	○	×	×	×	×
										(濃・淡) 醤油					

※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。
※魚介類・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。 ※ししゃもやし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)の可能性あります。