

月	火	水	木	金
【4日のSDGs DAY】 SDGs × 健康給食 SDGsに関わる食材を使用して「大豆ミートのドライカレー」を提供し、給食を通じてSDGsの学びを推進します。	ごはん いわしのかば焼き＊ おひたし 真だくさん！ ちゃんこなべ風スープ＊ 牛乳★（乳） 767kcal 31.5g	麦ごはん きのこの ストロガノフ（乳）小 キャベツとウインナーの スープ煮 牛乳★（乳） 889kcal 31.6g	麦ごはん タッカルビ わかめのサラダ にらたまスープ（卵） 牛乳★（乳） 820kcal 33.8g	SDGs DAY 麦ごはん 大豆ミートの ドライカレー＊（小） ベジタブルスープ ヨーグルト★（乳） 牛乳★（乳） 899kcal 36.2g
マーボー丼 （麦ごはん） 野菜スープ 牛乳★（乳） 748kcal 32.4g	麦ごはん あじフライ（小） 中濃ソース きんぴらごぼう かぶのみそ汁 牛乳★（乳） 872kcal 30.8g	ロールパン★（小） ポテトの クリーム煮（乳）小 ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳★（乳） 819kcal 29.5g	とりむね肉の ひつまぶし風 照焼丼（麦ごはん） 切り干し大根の ゴママヨサラダ 春雨スープ 牛乳★（乳） 857kcal 36.5g	ごはん さばの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 根菜汁 牛乳★（乳） 864kcal 35.0g
学校給食レシピと レシピ動画を公開中！ *がついた料理はレシピを紹介しています。 ▲詳細はこちら	学校給食費の口座振替日（納期限） 【第4期】（8・9月分） 9月30日（月） 【第5期】（10月分） 10月31日（木） ※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をしていただきますようお願いいたします。	ごはん すき焼き煮 じゃことキャベツの ごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 牛乳★（乳） 753kcal 30.4g	麦ごはん 生揚げのキムチ炒め 根菜のごまサラダ とり肉と白菜のスープ 牛乳★（乳） 777kcal 28.5g	ごはん 赤しそふりかけ ちくわの磯辺揚げ（小） 五目豆 めった汁 牛乳★（乳） 906kcal 34.3g
麦ごはん チキンカレー（小） ひじきのサラダ＊ 牛乳★（乳） 871kcal 31.5g	麦ごはん 焼きのり かつおとごぼうの みそがらめ 塩だれ野菜 かきたま汁（卵） 牛乳★（乳） 788kcal 36.0g	Green For All リョウカ 緑化かわさきフェア 22日の焼きのりの袋のイラストは、中野島中学校2年 鷹濱 里帆さんが「緑化かわさきフェア」をイメージし考案しました。	肉丼 （麦ごはん） 豆腐のみそ汁 牛乳★（乳） 784kcal 32.4g	ツナそぼろごはん＊ （麦ごはん） 肉野菜炒め 大根のとりみ汁 牛乳★（乳） 806kcal 33.0g
麦ごはん 春巻き（小） ホイコーロー＊ わかめとえのきのスープ 牛乳★（乳） 767kcal 27.3g	麦ごはん 銀ひらすのてり焼き 切り干し大根と もやしのカレー炒め けんちゃん汁＊ 牛乳★（乳） 753kcal 33.6g	麦ごはん ユーリンチー 三色ナムル 青菜と豆腐のスープ 牛乳★（乳） 827kcal 33.8g	麦ごはん ハンバーグ（小） ポイル野菜 和風ドレッシングあえ ハムの クリームスープ（乳）小 牛乳★（乳） 831kcal 31.9g	献立コンクールへの応募 ありがとうございました 生徒や保護者の皆様から給食の献立及び料理を募集し、最優秀賞の作品を給食として提供します。 審査の結果は、HPに10月上旬頃掲載します。給食提供は、生徒部門は令和7年1月、保護者部門は2月です。

※県内産の食材は、米（他県産とのブレンド）、牛乳です。

※「かわさきそだち」（市内産）の野菜 22日 塩だれ野菜 「きゅうり」 果菜ちゃんのイラストのある日は「かわさきそだち」の使用日です。

（天候の影響により、県内産、市内産食材を使用できない場合があります。）

※給食休止日が学校ごとに異なりますので、ご注意ください、学校からの配布物などでご確認いただくようお願いいたします。

※★のついているものは、学校に直接配送されます。

※の枠内下部の数字は、エネルギー（kcal）とたんぱく質（g）を表示しています。

給食での食物アレルギー情報について

「卵、乳、小麦」を使用している献立に以下の表示（卵乳小）を記載しています。このうち、除去できるものについては除去食対応をします。



※表示義務のある8品目（卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ）のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみの5品目は給食では使用しません。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の情報については、HPに掲載しています。

※給食の食材の産地、放射能検査結果、学校給食レシピもご覧いただけます。



▲詳細はこちら

令和6年 10月分献立表(詳細版)

◎給食目標「給食でSDGsを考えよう」

献立名の下段に献立のねらいを記載しています。◎印の献立は、給食目標に即したねらいの献立です。

川崎市南部学校給食センター A献立

※給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください、学校からの配布物等でご確認いただくようお願いいたします。

1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)	
ごはん いわしのかば焼き おひたし 具だくさん! ちゃんこなべ風スープ 牛乳		麦ごはん きこのストロガノフ キャベツとウィンナーのスープ煮 牛乳		麦ごはん タッカルビ わかめのサラダ にらたまスープ 牛乳		麦ごはん 大豆ミートのドライカレー ベジタブルスープ ヨーグルト 牛乳	
【献立のねらい】 ちゃんこ鍋について知る		旬の食品「きのこ」を味わう		◎食品を無駄なく使う(さつま芋)		◎給食でSDGsを考える	
●ごはん 精白米 100		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	
●いわしのかば焼き 揚げ油 2 いわし(フィレ・濃粉付) 40 水 2.5 みりん 0.7 砂糖 2.1 しょうゆ 3.5 酒 1		●きのこのストロガノフ 油 1.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 たまねぎ 52 エリンギ(冷) 11 えのきたけ(冷) 15 にんじん 26		●タッカルビ 油 0.5 とり肉(皮つき) 55 にんにく 0.3 しょうが 0.4 長ねぎ 3 酒 1 砂糖 1.2 しょうゆ 1.8 にんじん 13 たまねぎ 18 キャベツ 20 さつま芋 10 トック 20 しょうゆ 1.8 コチジャン 3.6 ごま油 0.5 白いりごま 1		●大豆ミートのドライカレー 油 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.2 豚ひき肉(もも) 32 赤ワイン 1.2 片栗粉 65 たまねぎ 33 にんじん 10 トマト水煮(冷) 20 砂糖 0.3 塩 1.1 ウスターソース 3.5 しょうゆ 2.5 カレー粉 1 大豆ミート(小粒) 11 油 1.7 小麦粉 1.7 ビーマン 7	
●おひたし 水 0.1 こんぶ 1.2 厚けずり節(かつお) 0.5 砂糖 2.9 しょうゆ 1 みりん 8 油揚げ(冷) 42 もやし 10 小松菜 10 ゆで塩		●きのこのストロガノフ 油 1.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 赤ワイン 3.9 たまねぎ 52 エリンギ(冷) 11 えのきたけ(冷) 15 にんじん 26		●わかめのサラダ もやし 30 ホールコーン(冷) 8 にんじん 12 わかめ(冷) 8 ゆで塩 6 たまねぎドレッシング 6		●大豆ミートのドライカレー 油 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.2 豚ひき肉(もも) 32 赤ワイン 1.2 片栗粉 65 たまねぎ 33 にんじん 10 トマト水煮(冷) 20 砂糖 0.3 塩 1.1 ウスターソース 3.5 しょうゆ 2.5 カレー粉 1 大豆ミート(小粒) 11 油 1.7 小麦粉 1.7 ビーマン 7	
●具だくさん! ちゃんこなべ風スープ 水 0.3 こんぶ 2 厚けずり節(かつお) 15 エネルギー 767 kcal		●キャベツと ウィンナーのスープ煮 油 0.6 ウィンナーソーセージ 15 エネルギー 889 kcal		●わかめのサラダ もやし 30 ホールコーン(冷) 8 にんじん 12 わかめ(冷) 8 ゆで塩 6 たまねぎドレッシング 6		●大豆ミートのドライカレー 油 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.2 豚ひき肉(もも) 32 赤ワイン 1.2 片栗粉 65 たまねぎ 33 にんじん 10 トマト水煮(冷) 20 砂糖 0.3 塩 1.1 ウスターソース 3.5 しょうゆ 2.5 カレー粉 1 大豆ミート(小粒) 11 油 1.7 小麦粉 1.7 ビーマン 7	
たんぱく質 31.5 g		たんぱく質 31.6 g		たんぱく質 33.8 g		たんぱく質 36.2 g	
7日(月)		8日(火)		9日(水)		10日(木)	
マーボー丼(麦ごはん) 野菜スープ 牛乳		麦ごはん あじフライ 中濃ソース きんぴらごぼう かぶのみそ汁 牛乳		ロールパン ポテのクリーム煮 ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳		とりむね肉のひつまぶし風照焼丼(麦ごはん) 切り干し大根のゴマヨサラダ 春雨スープ 牛乳	
◎大豆ミートについて知る		◎プラスチックごみの削減について考える		マカロニについて知る		◎食品を無駄なく使う(切り干し大根)	
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8		●ロールパン ロールパン 60		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	
●マーボー丼 油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 24 大豆ミート(小粒) 4.8 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 6.2 赤みそ 95 豆腐(冷) 13 長ねぎ 1.5 片栗粉 0.3 ラー油 0.3		●あじフライ 揚げ油 9.1 あじフライ 70		●ポテのクリーム煮 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 塩 0.9 こしょう 0.04 チーズ 5 ペンネマカロニ 12 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.8 小麦粉 4.8 じゃが芋 60 ゆで塩 5		●とりむね肉の ひつまぶし風照焼丼 揚げ油 4 とり肉(むね・皮つき) 60 とり肉(むね・皮なし) 20 酒 1.2 塩 0.3 片栗粉 12 水 4.2 砂糖 7 しょうゆ 2 みりん 1.4 長ねぎ 7	
●野菜スープ 油 0.6 とり肉(皮なし) 20 にんじん 15 水 25 もやし 30 キャベツ 1 塩 0.04 こしょう 0.04 エネルギー 748 kcal		●中濃ソース 中濃ソース 8		●フルーツポンチ ミックスフルーツ 70 野菜入りゼリー 25		●春雨スープ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 4 豚肉(もも) 20 豚肉(肩) 7.5 たまねぎ 25 しょうゆ 10 片栗粉 1 砂糖 0.02 こしょう 1.2 しょうゆ 1.2 春雨 5 片栗粉 0.6 チンゲン菜 5	
たんぱく質 32.4 g		たんぱく質 30.8 g		たんぱく質 29.5 g		たんぱく質 36.5 g	
11日(金)		12日(土)		13日(日)		14日(月)	
ごはん さばの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 根菜汁 牛乳		ごはん さばの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 根菜汁 牛乳		ごはん さばの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 根菜汁 牛乳		ごはん さばの塩焼き じゃが芋のそぼろ煮 根菜汁 牛乳	
◎大豆ミートについて知る		◎プラスチックごみの削減について考える		マカロニについて知る		◎食品を無駄なく使う(切り干し大根)	
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8		●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8		●ロールパン ロールパン 60		●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	
●マーボー丼 油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 24 大豆ミート(小粒) 4.8 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 6.2 赤みそ 95 豆腐(冷) 13 長ねぎ 1.5 片栗粉 0.3 ラー油 0.3		●あじフライ 揚げ油 9.1 あじフライ 70		●ポテのクリーム煮 油 0.5 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 塩 0.9 こしょう 0.04 チーズ 5 ペンネマカロニ 12 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.8 小麦粉 4.8 じゃが芋 60 ゆで塩 5		●とりむね肉の ひつまぶし風照焼丼 揚げ油 4 とり肉(むね・皮つき) 60 とり肉(むね・皮なし) 20 酒 1.2 塩 0.3 片栗粉 12 水 4.2 砂糖 7 しょうゆ 2 みりん 1.4 長ねぎ 7	
たんぱく質 32.4 g		たんぱく質 30.8 g		たんぱく質 29.5 g		たんぱく質 36.5 g	

14日(月)	スポーツの日		15日(火)	かわさき家庭と地域の日		16日(水)	ごはん すき焼き煮 じゃことキャベツのごま酢あえ じゃが芋のみそ汁 牛乳		17日(木)	麦ごはん 生揚げのキムチ炒め 根菜のごまサラダ とり肉と白菜のスープ 牛乳		18日(金)	ごはん 赤しそふりかけ ちくわの磯辺揚げ 五目豆 めった汁 牛乳																								
						◎食品を無駄なく使う(長ねぎ)			キムチについて知る			郷土料理のめった汁について知る																									
						●ごはん 精白米 105 ●すき焼き煮 油 0.6 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1 にんじん 15 しらたき 25 えのきたけ(冷) 10 水 砂糖 2.4 しょうゆ 6.2 みりん 0.4 長ねぎ 20 ●じゃことキャベツのごま酢あえ にんじん 10 キャベツ 40 小松菜 5 しらす干し 2 ゆで塩 砂糖 1.3 しょうゆ 2 塩 0.2 酢 2.3 白いりごま 1 ●じゃが芋のみそ汁 エネルギー 753 kcal			水 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 30 たまねぎ 40 じゃが芋 4.8 赤みそ 4.8 白みそ 5 ほうれん草(冷) 5 たんぱく質 30.4 g			●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●生揚げのキムチ炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 たまねぎ 30 白菜刻みキムチ(冷) 10 酒 0.5 がらスープ 1 しょうゆ 2.8 砂糖 0.4 片栗粉 1 生揚げ(冷) 35 にら 6 ごま油 0.5 ●根菜のごまサラダ まぐろフレーク 12 ごぼう 8 にんじん 5 切り干し大根 3 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 ごまドレッシング 10 白すりごま 1 エネルギー 777 kcal			●とり肉と白菜のスープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 酒 0.5 水 にんじん 10 白菜 40 塩 0.9 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 2 片栗粉 1.3 長ねぎ 5 ほうれん草(冷) 5 たんぱく質 28.5 g			●ごはん 精白米 105 ●赤しそふりかけ 赤しそ(粉) 1.32 ●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水 ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ●めった汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 15 にんじん 20 水 エネルギー 906 kcal			たまねぎ 15 大根 20 油揚げ(冷) 7 さつまいも 25 赤みそ 7 白みそ 4 ほうれん草(冷) 5 たんぱく質 34.3 g																
21日(月)	麦ごはん チキンカレー ひじきのサラダ 牛乳		22日(火)	麦ごはん 焼きのり かつおとごぼうのみそがらめ 塩だれ野菜 かきたま汁 牛乳		23日(水)	給食休止日			24日(木)	肉丼(麦ごはん) 豆腐のみそ汁 牛乳		25日(金)	ツナそぼろごはん(麦ごはん) 肉野菜炒め 大根のとりみ汁 牛乳																							
◎海の豊かさを守る「ひじき」について知る						◎給食を通して緑化かわさきフェアについて知る						小松菜の栄養を知る				チンゲン菜の栄養を知る																					
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●チキンカレー 油 0.7 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 42 とり肉(皮つき) 70 白ワイン 1.5 たまねぎ 42 にんじん 32 水 じゃが芋 50 トマト水煮 8 カラメルソース 2 塩 1.4 こしょう 0.03 しょうゆ 2 ウスターソース 4 油 5.2 小麦粉 5.8 カレー粉 1 ●ひじきのサラダ ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 キャベツ 20 エネルギー 871 kcal						むきえだ豆(冷) 5 ゆで塩 酢 1.4 砂糖 0.7 しょうゆ 3 油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4 ●焼きのり 焼きのり(1/8切5枚) 1.25 ●かつおとごぼうのみそがらめ 揚げ油 3 かつお(角) 60 酒 1 しょうゆ 0.8 片栗粉 10.8 油 0.3 ごぼう 12 水 5 しょうが 0.2 しょうゆ 0.2 赤みそ 4.7 砂糖 2.3 みりん 1.2 ●塩だれ野菜 にんじん 10 もやし 30 キャベツ 12 きゅうり(市内産) 8 ゆで塩 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 エネルギー 788 kcal						塩 0.36 ●かきたま汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 10 にんじん 0.8 塩 0.5 しょうゆ 8 ちらしかまぼこ(梅) 30 豆腐(冷) 0.6 卵 20 長ねぎ 8 ほうれん草 5 ゆで塩 たんぱく質 36.0 g						●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●肉丼 油 1.2 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 しょうが 1 にんにく 0.4 酒 0.6 こんにゃく 30 ごぼう 10 にんじん 15 たまねぎ 54 砂糖 3 しょうゆ 8.7 片栗粉 2 さやいんげん(冷) 5 ●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 35 たまねぎ 35 豆腐(冷) 5 赤みそ 5 白みそ 5 小松菜 5 エネルギー 784 kcal						たんぱく質 32.4 g						●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●ツナそぼろ 水 22 にんじん 46 まぐろフレーク 2 酒 2 砂糖 2 しょうゆ 2.6 ●肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 塩 0.1 こしょう 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 22 白菜 25 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5 ●大根のとりみ汁 エネルギー 806 kcal				たんぱく質 33.0 g			
たんぱく質 31.5 g						たんぱく質 36.0 g						たんぱく質 32.4 g						たんぱく質 33.0 g																			

28日(月)	麦ごはん 春巻き ホイコーロー わかめとえのきのスープ 牛乳	29日(火)	麦ごはん 銀ひらすのてり焼き 切り干し大根ともやしのカレー炒め けんちん汁 牛乳	30日(水)	麦ごはん ユーリンチー 三色ナムル 青菜と豆腐のスープ 牛乳	31日(木)	麦ごはん ハンバーグ ポイル野菜和風ドレッシングあえ ハムのクリームスープ 牛乳
◎揚げ油のリサイクルについて知る		銀ひらすについて知る		中国料理のユーリンチーについて知る		新献立 ハムのクリームスープを味わう	
●麦ごはん	水 精白米 92 米粒麦 8	●麦ごはん	油 精白米 97 米粒麦 8	●麦ごはん	白すりごま 0.7 精白米 97 米粒麦 8	●麦ごはん	スープの素 1 塩 0.8 こしょう 0.02
●春巻き	えのきたけ(冷) 10 塩 1 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 わかめ(冷) 10	●銀ひらすのてり焼き	ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 15 水 0.6 ごんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 じゃが芋 30 塩 0.5 片栗粉 0.48	●ユーリンチー	油 0.5 ベーコン 4 豚肉(もも) 7 豚肉(肩) 7 たまねぎ 25 にんじん 10 水 5 豆腐(冷) 30 塩 1 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 片栗粉 0.6 チンゲン菜 10	●ハンバーグ	調理用牛乳 60 油 3 小麦粉 3 ほうれん草 5 ゆで塩
●ホイコーロー	油 1 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 0.1 しょうゆ 3 テンメンジャン 3 砂糖 1.4 オイスターソース 0.5 ごま油 0.6 豆板醤 0.2 片栗粉 2 ピーマン 5	●切り干し大根と もやしのカレー炒め	豆腐(冷) 35 しょうゆ 3.6 長ねぎ 8	●三色ナムル	もやし 35 にんじん 15 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 1 ごま油 0.1 にんにく 0.35 塩 0.1 みりん 0.1 白いりごま 0.7	●ポイル野菜 和風ドレッシングあえ	塩 0.06
●わかめとえのきのスープ	ベーコン 6	油 0.5 ベーコン 2.3 たまねぎ 14 にんじん 6 ゆで塩 30 もやし 3 切り干し大根 0.35 塩 0.35 スープの素 0.2 カレー粉 0.6 しょうゆ 0.3 片栗粉	たんぱく質 33.6 g	●青菜と豆腐のスープ	たんぱく質 33.8 g	●ハムのクリームスープ	油 0.5 とり肉(皮なし) 10 たまねぎ 35 にんじん 15 水 25 じゃが芋 10 ポークハム 10
エネルギー 767 kcal	たんぱく質 27.3 g	エネルギー 753 kcal	たんぱく質 33.6 g	エネルギー 827 kcal	たんぱく質 33.8 g	エネルギー 831 kcal	たんぱく質 31.9 g

【令和6年10月】
アレルギーの原因物質を含む加工食品の表示について

献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質		
		卵	乳	小麦
あじフライ	あじフライ			○
ハンバーグ	ハンバーグ			○
春巻き	春巻き			○
ハンバーグ	デミグラスソース			○
きのこのストロガノフ				○
ロールパン	ロールパン			○
ポテトのクリーム煮	ペンネマカロニ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	

※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使用する食品の中で、ごま、さば、大豆、とり肉、豚肉、桃、りんご、オレンジ、ゼラチンもアレルギーの原因となることがあります。
※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。
※えび、かに、落花生、そば、くるみは使用しません。

※除去する必要のない調味料・だし・添加物等
(文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針より)
鶏卵：卵殻カルシウム
牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦：しょうゆ・酢・みそ
大豆：大豆油・しょうゆ・みそ
ごま：ごま油
魚類：かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類：エキス