

月	火	水	木	金
2日 麦ごはん ポークカレー 小 ひじきのサラダ* 牛乳★ 乳 856kcal 30.2g	3日 麦ごはん まぐるとごぼう みそがらめ 春雨の塩炒め 豆腐と大根のとろみ汁 牛乳★ 乳 774kcal 40.0g	4日 ロールパン★ 小 いちごジャム さつま芋の クリーム煮 乳小 ジュリエンスープ 牛乳★ 乳 814kcal 29.6g	5日 マーボー丼 (麦ごはん) 春巻き 小 とり肉と白菜のスープ 牛乳★ 乳 826kcal 35.0g	6日 麦ごはん すき焼き煮 キャベツの塩こんぶあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳★ 乳 757kcal 29.9g
<p>学校給食レシピと レシピ動画を公開中!</p> <p>*がついた料理はレシピを紹介しています。 ▲詳細はこちら</p>		11日 麦ごはん 焼きのり 銀ひらすのてり焼き 塩だれ野菜 けんちん汁* 牛乳★ 乳 749kcal 33.8g	12日 麦ごはん パオズ 小 八宝菜 卵 青菜ときのこのスープ 牛乳★ 乳 774kcal 33.4g	13日 ごはん カレーチキン ポイル野菜 ごまドレッシング コーンクリーム スープ 乳小 牛乳★ 乳 817kcal 32.9g
16日 切り干し大根の まぜごはん (しょうゆごはん) めかじきのから揚げ さつま芋のみそ汁 牛乳★ 乳 803kcal 33.7g	17日 麦ごはん きのこの ストロガノフ 乳小 ウイナーと 野菜のスープ煮 牛乳★ 乳 891kcal 31.6g	18日 ごはん さばの塩焼き 肉じゃが 根菜汁 牛乳★ 乳 869kcal 36.0g	19日 麦ごはん とり肉のオニオンソース ごまあえ 大根と大根葉のみそ汁 ミニフィッシュ 牛乳★ 乳 818kcal 37.0g	20日 ホイコーロー丼* (ごはん) わかめとえのきのスープ みかん 牛乳★ 乳 802kcal 29.8g
23日 麦ごはん いかのチリソース もやしのおま煮 中華スープ 牛乳★ 乳 763kcal 35.4g	24日 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 908kcal 37.5g	<p>【24日のSDGs DAY】</p> <p>SDGs × 健康給食</p> <p>SDGsに関する食材を使用して「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。</p>		26日 麦ごはん 生揚げのキムチ炒め パンパンジーサラダ 肉団子中華スープ* 牛乳★ 乳 785kcal 30.0g
30日 ごはん あじフライ 小 中濃ソース きんぴらごぼう かんぴょうのみそ汁 牛乳★ 乳 846kcal 30.0g	31日 麦ごはん ハンバーグ 小 スパゲッティ バジルソース 小 キャベツとコーンの スープ 牛乳★ 乳 860kcal 34.2g	<p>※県内産の食材は、米（他県産とのブレンド）、牛乳です。 ※市内産の野菜 13日 ポイル野菜 「きゅうり」 (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くださいようお願いします ※★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。</p> <p>かわさきさだちPRキャラクター 菜果(さいか)ちゃん</p> <p>©T.nakamoto</p>		

献立コンクールへの応募ありがとうございました

みんなで創る「健康給食」の取組の一環として、市立中学校の生徒や保護者の皆様から給食の献立及び料理を募集しました。応募作品を給食として提供することで、食への理解を深めるとともに、より一層給食への関心を高めることを目的としています。審査の結果は、HPに10月上旬頃掲載します。最優秀賞を受賞した献立及び料理は、給食用にアレンジし、生徒部門は令和6年1月、保護者部門は令和6年2月に中学校給食で提供する予定です。

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(卵乳小麦)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。

卵 乳 小麦

※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5年 10月分献立表(詳細版)

川崎市南部学校給食センター B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。

2日(月)	麦ごはん 牛乳	ポークカレー	ひじきのサラダ (乳)小	3日(火)	麦ごはん 春雨の塩炒め 牛乳	まぐろとごぼうのみそがらめ 豆腐と大根のトロみ汁 (乳)	4日(水)	ロールパン いちごジャム さつま芋のクリーム煮 ジュリエンスープ 牛乳 (乳)小	5日(木)	マールポー井(麦ごはん) 春巻き とり肉と白菜のスープ 牛乳 (乳)小	6日(金)	麦ごはん キャベツの塩こんぶあえ じゃが芋のみそ汁 牛乳 (乳)				
●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	●ポークカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 たまねぎ 42 炒めたまねぎ(冷) 21 にんじん 32 水 50 じゃが芋 12 トマト水煮 2 カラメルソース 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	むきえだ豆(冷) 5 ゆで塩 1.7 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	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 干しいたけ 0.1 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 5 春雨 5	●ロールパン ロールパン 60	●豆腐と大根のトロみ汁 水 4 こんにぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮なし) 20 大根 30 しょうゆ 1.7 塩 0.9 豆腐(冷) 35 にんじん 2 長ねぎ 10 ほうれん草(冷) 8	●いちごジャム いちごジャム(袋) 20	●さつま芋のクリーム煮 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 0.8 こしょう 0.03 チーズ 5 水 5 マカロニ 20 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.5 小麦粉 4.5 さつま芋 30 ゆで塩 5 ほうれん草(冷) 5	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	●マールポー井 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 7 赤みそ 6.2 豆腐(冷) 95 長ねぎ 14.4 片栗粉 1.5 ラー油 0.3	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●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 30 えのきたけ(冷) 10 水 2.4 砂糖 6.2 しょうゆ 0.4 みりん 2.0 長ねぎ 0.4				
●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	●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	たんぱく質 30.2 g	●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 干しいたけ 0.1 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 5 春雨 5	●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 干しいたけ 0.1 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 チンゲン菜 5 春雨 5	●ロールパン ロールパン 60	●豆腐と大根のトロみ汁 水 4 こんにぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮なし) 20 大根 30 しょうゆ 1.7 塩 0.9 豆腐(冷) 35 にんじん 2 長ねぎ 10 ほうれん草(冷) 8	●いちごジャム いちごジャム(袋) 20	●さつま芋のクリーム煮 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 0.8 こしょう 0.03 チーズ 5 水 5 マカロニ 20 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.5 小麦粉 4.5 さつま芋 30 ゆで塩 5 ほうれん草(冷) 5	●マールポー井 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 7 赤みそ 6.2 豆腐(冷) 95 長ねぎ 14.4 片栗粉 1.5 ラー油 0.3	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●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 30 えのきたけ(冷) 10 水 2.4 砂糖 6.2 しょうゆ 0.4 みりん 2.0 長ねぎ 0.4					
エネルギー 856 kcal	エネルギー 856 kcal	たんぱく質 30.2 g	エネルギー 774 kcal	エネルギー 774 kcal	エネルギー 814 kcal	たんぱく質 29.6 g	エネルギー 826 kcal	たんぱく質 35.0 g	エネルギー 826 kcal	たんぱく質 35.0 g	エネルギー 757 kcal	たんぱく質 29.9 g				
9日(月)	スポーツの日	10日(火)	かわさき家庭と地域の日	11日(水)	麦ごはん 焼きのり 銀ひらすのてり焼き 塩だれ野菜 けんちん汁 牛乳 (乳)	12日(木)	麦ごはん パオズ 八宝菜 青菜ときのこのスープ 牛乳 (乳)小	13日(金)	ごはん カレーチキン ポイル野菜 ごまドレッシング コーンクリームスープ 牛乳 (乳)小							
				●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●焼きのり 焼きのり(袋)(1/8切5枚) 1.25	●銀ひらすのてり焼き 銀ひらす(切り身) 60 酒 0.6 しょうゆ 1.2 水 3.6 砂糖 2.4 しょうゆ 4.8 みりん 2.4 片栗粉 0.48	●塩だれ野菜 にんじん 15 もやし 25 キャベツ 20 ゆで塩 0.8 ごま油 1.2 白いりごま 0.36	●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 ごぼう 10	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8	●パオズ パオズ 50	●八宝菜 油 0.5 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 にんじん 10 たけのこ(水煮) 10 たまねぎ 20 白菜 60 塩 0.7 こしょう 0.02 砂糖 0.15 がらスープ 0.15 オイスターソース 0.15 しょうゆ 0.9 片栗粉 2 うずら卵(水煮) 20	●ごはん 精白米 100	●カレーチキン とり肉(もも皮なし・切り身) 70 塩 0.35 こしょう 0.04 カレー粉 0.35 しょうゆ 1.17 白ワイン 1.17	●ポイル野菜 もやし 37 にんじん 15 きゅうり(市内産) 8 ゆで塩	●ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4	●コーンクリームスープ 油 0.5 ベーコン 6 たまねぎ 30 水 0.9 塩 0.04 こしょう 1 スープの素 25 ホールコーン(冷) 25 コーンピューレ(冷) 25
				エネルギー 749 kcal	たんぱく質 33.8 g	エネルギー 774 kcal	たんぱく質 33.4 g	エネルギー 817 kcal	たんぱく質 32.9 g							

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。
※飲用牛乳は200ccです。

16日(月)	切り干し大根のまぜごはん(しょうゆごはん) めかじきのから揚げ さつま芋のみそ汁 牛乳	17日(火)	まごはん きのこのストロガノフ ウインナーと野菜のスープ煮 牛乳(乳小)	18日(水)	ごはん さばの塩焼き 肉じゃが 根菜汁 牛乳	19日(木)	まごはん とり肉のオニオンソース ごまあえ 大根と大根菜のみそ汁 ミニフィッシュ 牛乳	20日(金)	ホイコーロー丼(ごはん) わかめとえのきのスープ みかん 牛乳(乳)
●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2	ほうれん草 5 ゆで塩	●まごはん 精白米 102 米粒麦 8	たまねぎ 10 ウインナーソーセージ 15 水 白菜 20 スープの素 0.6 塩 0.5 こしょう 0.02 かぶ 20	●ごはん 精白米 100 しょうゆ 3 さいやいんげん(冷) 6	塩 0.5 しょうゆ 3 さいやいんげん(冷) 6	●まごはん 精白米 92 米粒麦 8	白すりごま 1.2	●ごはん 精白米 110	がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3 わかめ(冷) 13
●切り干し大根のまぜごはんの具 油 0.4 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 5 にんじん 9 油揚げ(冷) 7 切り干し大根 6.6 酒 0.9 砂糖 1.8 しょうゆ 6.6 みりん 0.9 さいやいんげん(冷) 4		●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 10 えのきたけ(冷) 6 しめじ 10 にんじん 26		●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 こんにやく 14 にんじん 20 たまねぎ 20 水 50 じゃが芋 50 酒 0.4 砂糖 2 しょうゆ 5		●とり肉のオニオンソース 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 酒 1.2 塩 0.2 こしょう 0.02 片栗粉 12 油 0.5 にんにく 0.5 しょうゆ 0.5 たまねぎ 10 水 5.8 しょうゆ 3.5 酒 1.5 みりん 1 砂糖 1	●大根と大根菜のみそ汁 油 0.5 豚肉(もも) 8 豚肉(肩) 8 水 0.6 厚けずり節(かつお) 4 大根 40 豆腐(冷) 15 赤みそ 5 白みそ 5 長ねぎ 8 大根菜(冷) 3	●ホイコーロー丼 油 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.4 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1.3 長ねぎ 12 キャベツ 80 ゆで塩 5 しょうゆ 4 テンメンジャン 4 砂糖 1.8 オニオンソース 0.7 ごま油 0.8 豆板醤 0.3 片栗粉 2.6 ピーマン 6	●みかん みかん 80
●めかじきのから揚げ 揚げ油 3.5 めかじき(角・澱粉付) 70		●ウインナーと野菜のスープ煮 油 0.6 にんじん 15		●根菜汁 水 1 こんにぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 かんぴょう 2 とり肉(皮なし) 20 酒 0.5 ごま油 0.2 ごぼう 10 大根 15 にんじん 15		●ごまあえ にんじん 12 キャベツ 40 小松菜 13 ゆで塩 1 砂糖 3 白すりごま 1.2	●ミニフィッシュ ミニフィッシュ(袋) 5	●わかめとえのきのスープ ベーコン 6 水 にんじん 13 たまねぎ 26 えのきたけ(冷) 13 塩 1 こしょう 0.02	
●さつま芋のみそ汁 水 5 こんにぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 35 さつま芋 30 えのきたけ(冷) 10 赤みそ 5 白みそ 5		●エネルギー 803 kcal	たんぱく質 33.7 g	●エネルギー 891 kcal	たんぱく質 31.6 g	●エネルギー 889 kcal	たんぱく質 36.0 g	●エネルギー 818 kcal	たんぱく質 37.0 g
●エネルギー 803 kcal	たんぱく質 33.7 g	●エネルギー 891 kcal	たんぱく質 31.6 g	●エネルギー 889 kcal	たんぱく質 36.0 g	●エネルギー 818 kcal	たんぱく質 37.0 g	●エネルギー 802 kcal	たんぱく質 29.8 g
23日(月)	まごはん いかのチリソース もやしのうま煮 中華スープ 牛乳	24日(火)	まごはん 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(乳小)	25日(水)	給食休止日	26日(木)	まごはん 生揚げのキムチ炒め パンパンジーサラダ 肉団子中華スープ 牛乳	27日(金)	ごはん ちくわの磯辺揚げ 五目豆 豚汁 牛乳
●まごはん 精白米 97 米粒麦 8	●中華スープ 水 20 とり肉(皮なし) 20 たけのこ(水煮) 10 にんじん 10 たまねぎ 25 豆腐(冷) 25 塩 1 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.3 油 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.6	●まごはん 精白米 102 米粒麦 8	水 0.8 塩 0.02 こしょう 1.2 スープの素 35 じゃが芋 0.6 片栗粉 5			●まごはん 精白米 97 米粒麦 8	●肉団子中華スープ 水 10 にんじん 30 キャベツ 30 塩 0.7 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 とり肉団子 30 春雨 3 片栗粉 1.2 チンゲン菜 5 ごま油 0.5	●ごはん 精白米 100	ちくわの磯辺揚げ 6.5 揚げ油 5 焼きちくわ 5 小麦粉 0.3 水
●いかのチリソース 揚げ油 3.5 いか 70 酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03 片栗粉 10.5 油 0.5 にんにく 0.3 豆板醤 0.2 長ねぎ 3.5 水 5 砂糖 0.6 トマトケチャップ 7 酢 0.4		●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 2.6 たまねぎ 65 にんじん 33 トマト水煮 10 ホールコーン(冷) 20 砂糖 0.5 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 2 小麦粉 2 ピーマン 7	●ヨーグルト ヨーグルト 100			●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 2.5 砂糖 0.4 片栗粉 1 生揚げ(冷) 35 にら 6 ごま油 0.5	●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにやく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4	●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 15 にんじん 20 水 15 大根 15 じゃが芋 25 豆腐(冷) 30	赤みそ 5.5 白みそ 5.5 長ねぎ 10
●もやしのうま煮 油 0.5 しょうが 0.13 豚肉(もも) 7 砂糖 1 しょうゆ 3.5 にんじん 7 もやし 58 片栗粉 0.8 にら 5		●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 30 にんじん 15				●パンパンジーサラダ にんじん 5 もやし 18 きゅうり 12 ゆで塩 15 チキンフレーク 1.6 しょうゆ 1.4 酢 1 砂糖 3 ねりごま(白) 0.5 白すりごま 0.5		●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 15 にんじん 20 水 15 大根 15 じゃが芋 25 豆腐(冷) 30	
●エネルギー 763 kcal	たんぱく質 35.4 g	●エネルギー 908 kcal	たんぱく質 37.5 g			●エネルギー 785 kcal	たんぱく質 30.0 g	●エネルギー 858 kcal	たんぱく質 33.6 g
●エネルギー 763 kcal	たんぱく質 35.4 g	●エネルギー 908 kcal	たんぱく質 37.5 g			●エネルギー 785 kcal	たんぱく質 30.0 g	●エネルギー 858 kcal	たんぱく質 33.6 g

SDGs DAY

30日(月)	ごはん あじフライ 中濃ソース きんぴらごぼう かんぴょうのみそ汁 牛乳	豆腐(冷) 赤みそ 白みそ ほうれん草(冷)	20 4.8 4.8 8	31日(火)	麦ごはん ハンバーグ スパゲッティバジルソース キャベツとコーンのスープ 牛乳	精白米 米粒麦 ハンバーグ ハンバーグ 炒めたまねぎ(冷) 水 デミグラスソース トマトケチャップ ウスターソース	92 8 80 5 5 4 5.6 1.2	キャベツ ホールコーン(冷) 塩 こしょう スープの素	40 20 0.78 0.03 1.3
● ごはん 精白米	100			● 麦ごはん 精白米	92				
● あじフライ 揚げ油 あじフライ	9.1 70			● ハンバーグ ハンバーグ	80				
● 中濃ソース 中濃ソース(袋)	8			炒めたまねぎ(冷)	5				
● きんぴらごぼう 油 豚肉(もも) 豚肉(肩) ごぼう こんにゃく にんじん 砂糖 しょうゆ みりん 一味唐辛子 白いりごま ごま油	0.5 8 8 22 12 17 1.5 3.2 1.3 0.01 0.8 0.2			水	5				
● かんぴょうのみそ汁 水 こんぶ 厚けずり節(かつお) かんぴょう たまねぎ	0.6 6 5 15			デミグラスソース	4				
エネルギー	846 kcal	たんぱく質	30.0 g	トマトケチャップ	5.6				
				ウスターソース	1.2				
				● スパゲッティバジルソース 油 にんにく ベーコン たまねぎ 塩 こしょう バジルペースト スパゲッティ じゃが芋 ゆで塩 油	0.5 0.4 5 25 0.2 0.02 1.2 20 20 0.3				
				● キャベツとコーンのスープ 水 とり肉(皮なし) たまねぎ にんじん	20 16 16				
				エネルギー	860 kcal	たんぱく質	34.2 g		

【令和5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
パオズ	パオズ			○
ロールパン	ロールパン			○
さつま芋のクリーム煮	マカロニ			○
あじフライ	あじフライ			○
きのこのストロガノフ	デミグラスソース			○
ハンバーグ	ハンバーグ			○
スパゲッティバジルソース	スパゲッティ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
春巻き	春巻き			○

※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、いか、ごま、さば、大豆、とり肉、豚肉、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