

7月～9月夏メニュー

食材食品成分表

昼食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,2

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
ミニラーメン	ちゃんぽんスープ ↓ 中華スープ	中華麺	小麦粉(国内製造),小麦たん白/かんすい,カルチノイド色素,(一部に小麦を含む)			○								
		キャベツ	—											
		コーン	—											
		ワカメ	—											
		青ねぎ	—											
		刻みかまぼこ	魚肉,砂糖,食塩,米発酵調味液,魚介エキス,加工澱粉,トレハロース,調味料(アミノ酸等),トマト色素											魚介 トマト
ちゃんぽんスープ	肉エキス(国内製造),野菜エキス,魚介エキス,食塩,砂糖,醤油,香辛料/調味料(アミノ酸等), (一部に小麦,乳成分,ゼラチン,大豆,鶏肉,豚肉を含む)		○	○	○							魚介・鶏肉・豚肉		
漬物		* 漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)												
大学芋		大学芋	さつまいも,シロップ(水あめ,グラニュー糖,ガラクトオリゴ糖,黒蜜,はちみつ,寒天)揚げ油(パーム油)/トレハロース,増粘多糖類,環状オリゴ糖										蜂蜜・黒蜜	

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

2026年

夏の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年7月1日～9月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)											
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他			
昼食	A	中華丼	豚肉	たけのこ,玉ねぎ,白菜,ピーマン	精白米,ごま油,片栗粉	濃口醤油,食塩,中華味,おろししょうが,おろしにんにく			○	○						牛肉 豚肉 鶏肉 ごま	
		春巻		ブロッコリー	サラダ油,食塩	春巻き			○	○							豚肉 ごま
		ミニラーメン	かまぼこ,わかめ	キャベツ,コーン,青ねぎ	中華麺	ちゃんぽんスープ		○	○	○							豚肉 鶏肉 魚介 トマト
		漬物					※漬物										
		大学芋				大学芋											蜂蜜 黒蜜

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その



7月～9月夏メニュー 食材食品成分表

昼食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 また、対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)								
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
ゆかりご飯		お米	岡山県産									
		三島ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ,食塩,梅酢),食塩,砂糖,調味料(アミノ酸等),酸味料									
冷しゃぶうどん	ドレッシング ← ぽん酢	うどん	小麦粉(国内製造),食塩/加工デンプン(一部に小麦を含む)			○						
		うどんだし	本醸造しょうゆ(国内製造)、食塩、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ふし(かつおぶし、さばぶし、宗田かつおぶし、うるめぶし、むろあじぶし)、米発酵調味料、魚醤(魚介類)こんぶエキス、かつおぶしエキス、かつおエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・さば・大豆・魚醤(魚介類)を含む)			○	○					さば・魚介類
		豚肉	豚肉									豚肉
		玉ねぎ	—									
		レタス	—									
		胡瓜	—									
		トマト	—									
		ごましゃぶのタレ	ねりごま(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、醸造酢、砂糖、ごま油、米発酵調味料、加工卵黄(卵を含む)、粉末しょうが、粉末にんにく(大豆を含む)、こしょう/調味料(核酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物	○		○	○					ごま

7月～9月夏メニュー 食材食品成分表

昼食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 また、対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO, 2

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)											
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他			
きょうげんスープ		ぎょうぎ	キャベツ,玉ねぎ,ニラ,豚肉,豚脂,醤油,でん粉,食塩,酵母エキス,砂糖,しょうがペースト,香辛料,皮(小麦粉,油脂加工品,食塩,水)/加工でん粉,ピロリン酸塩,乳化剤,酢酸Ca			○	○							豚肉	
		サラダ油	菜種油												
		キャベツ	—												
		コーン	—												
		チンゲン菜	—												
		中華だし	食塩(国内製造),チキンエキス,ポークエキス,砂糖,食用風味油,デキストリン,香辛料,酵母エキス調味料,野菜エキス,たん白加水分解物,ゼラチン,酵母エキス/調味料(アミノ酸等),pH調整剤,(一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)						○						
薄口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○										
食塩	—														
プリン	みかん缶	プリンミクス	砂糖(国内製造),食塩/ゲル化剤(カラギーナン),香料,着色料(カロチン,V.B2)												
		牛乳	生乳100%		○										
		ホイップクリーム	糖類(水あめ,砂糖(国内製造)),植物油脂,チーズ,脱脂粉乳,乳などを主要原料とする食品,食塩/カゼインNa/乳化剤,安定剤(アラビアガム),セルロース,リン酸塩(Na,K),香料,カロチン色素			○									
漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)													

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。

2026年

夏の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年7月1日～9月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)												
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他				
昼食	B	ゆかりご飯			精白米	ゆかりの素												
		冷しゃぶうどん	豚肉	玉ねぎ,レタス,胡瓜,トマト	▲うどん	うどんつゆ,ゴマダレ	○		○	○							さば ごま介 豚肉	
		餃子スープ		キャベツ,コーン,チンゲン菜	サラダ油	ぎょうざ,中華味,薄口醤油,塩			○	○							豚肉 鶏肉 牛肉	
		漬物				※漬物												
		プリン	●牛乳			●ホイップクリーム	●プリンミックス		○	○	○							

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)

その他のアレルギー対応はお問い合わせください。



7月～9月夏メニュー 食材食品成分表

朝食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.1

献立名	方 対 法 応	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小 麦	大 豆	そ ば	落 花 生	え び	か に	そ の 他	
ご飯		お米	岡山県産										
さわらの 幽庵焼き		さわら	—										青魚
		ぼん酢	しょうゆ(国内製造),醸造酢,ぶどう 糖果糖液糖,食塩,濃縮レモン果汁,濃 縮オレンジ果汁/調味料(アミノ酸等), カラメル色素,酸味料,香料			○	○						オレ モン ジ
		みりん	もち米(越南産,国産)米こうじ(越南産米, 国産米)糖類(国産製造),醸造アルコール										
金平 炒め		豚肉	豚肉										豚肉
		ごぼう	—										
		人参	—										
		いんげん	—										
		ごま油	ごま										ごま
		砂糖	—										
		濃口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加 工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖, 水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液 糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保 存料(パラオキシ安息香酸)			○	○						
	みりん	もち米(越南産,国産)米こうじ(越 南産米,国産米)糖類(国産製造),醸 造アルコール											
納豆		納豆	大豆(国産)塩漬(塩)粗み挽き(国産) 防止管理済)食塩,納豆菌[たれ]砂糖,果糖 ぶどう糖液糖,たんぱく加水分解物(小 麦,大豆を含む)醤油(小麦,大豆を含む) 食塩,醸造酢,還元水飴,昆布エキス,米 発酵調味料,かつお節エキス,オリゴ糖 /アルコール,調味料(アミノ酸:大豆由 来),酸味料,ビタミンB1[からし]から し,食塩,醸造酢,水飴,酸味料,着色 料,(ウコン),増粘多糖類,香料ビタミン C			○	○						
味噌汁		切干大根	大根										
		小松菜	—										
		味噌	大豆,米,食塩/酒精			○	○						
		昆布	—										
		かつお	—										
漬物		* 漬物については、その時の状況により変わり											
バナナ		バナナ	—									バナナ	

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

2026年

夏の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年7月1日～9月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)								
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
朝食 A	ご飯			精白米										
	さわらの幽庵焼き	鯖			ほん酥,みりん									青魚
	金平炒め	豚肉	ごぼう,人参,いんげん	砂糖,ごま油	濃口醤油,みりん									豚肉 ごま
	納豆	納豆			濃口醤油			○	○					
	味噌汁	昆布,かつおぶし,味噌	切干大根,小松菜					○	○					
	漬物					※漬物								
	バナナ		バナナ											バナナ

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その



朝食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO,1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)											
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他			
ご飯		お米	岡山県産												
ソーセージ		ソーセージ	豚肉,食塩,アミノ酸液(大豆を含む),脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料,(パラオキシ安息香酸)			○	○							豚肉	
ポテトオムレツ	除去 ↓ ソーセージ増量	ベーコン	豚ばら肉、食塩、大豆たん白、還元水あめ、卵たん白(卵を含む)、乳たん白、乳糖、たん白加水分解物/リン酸塩(Na)、増粘剤(カラギーナン)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、くん液、着色料(コチニール)、香辛料抽出物	○	○		○								
		鶏卵	卵	○											
		じゃが芋	—												
		ミックスベジタブル	人参,とうもろこし,グリーンピース												
		こしょう	—												
		食塩	—												
		オリーブ油	—												
		ケチャップ	トマト,果糖ぶどう糖液糖,砂糖,醸造酢,食塩,玉葱,香辛料,増粘剤(タマリンドシードガム)												
グリーンサラダ		キャベツ	—												
		サニーレタス	—												
		*ドレッシングについては、その時の状況により変わります(別紙参照)													
味噌汁		わかめ	—												
		青ねぎ	—												
		豆腐	大豆(国産)/安定剤(加工でん粉,グァーガム),焼成,カルシウム,豆腐用凝固剤,ピロリン酸第二鉄,チアミン塩酸塩				○								
		味噌	大豆,米,食塩/酒精			○	○								
		昆布	—												
		かつお	—												
漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)													
オレンジ		オレンジ	オレンジ										オレンジ		

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。

2026年

夏の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年7月1日～9月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)												
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他				
朝食 B	ご飯			精白米														
	ポテト入りオムレツ	★卵,★●ベーコン	人参,コーン,グリーンピース	じゃが芋	ケチャップ,オリーブオイル,食塩,こしょう	○	○											
	グリーンサラダ		キャベツ, サニーレタス,		※ドレッシング													
	ソーセージ	ソーセージ						○	○									
	味噌汁	豆腐,昆布,かつおぶし,味噌,わかめ	青ねぎ					○	○									
	漬物					※漬物												
	オレンジ		オレンジ															オレンジ

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その



7月～9月夏メニュー 食材食品成分表

夕食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)											
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他			
ご飯		お米	岡山県産												
ミートローフ		合いびき肉	牛肉,豚肉												
		おから	大豆,グリセリン脂肪酸エステル他				○								
		ミックスベジタブル	人参,スイートコーン,グリーンピース												
		玉ねぎ	—												
		パン粉	小麦粉(国内製造),砂糖,ショートニング,イースト,食塩,米麴,大豆たん白,(一部に小麦・大豆を含む)				○	○							
		食塩	—												
		ごしょう	—												
		トマトケチャップ	トマト,果糖ぶどう糖液糖,砂糖,醸造酢,食塩,玉葱,香辛料,増粘剤(タマリンドシードガム)												
		ウスターソース	トマト,玉ねぎ,にんにく,醸造酢,砂糖,食塩,香辛料,ビーフエキス,カラメル色素,調味料,香辛料抽出物				○	○							
ブロッコリー	—														
ポテトサラダ	マヨネーズ → 除去	じゃが芋	—												
		ホールコーン	—												
		きゅうり	—												
		玉葱	—												
		ロースハム	豚ロース肉,大豆たんぱく,還元水あめ,卵たんぱく,食塩,乳たんぱく,乳糖,たん白加水分解物,香辛料,リン酸塩,増粘多糖類,調味料,酸化防止剤,くん液,発色剤(亜硝酸Na),着色料	○	○		○								
		酢	米(国産),醸造アルコール												
		塩	—												
		砂糖	—												
		マヨネーズ	食用植物油,卵黄,醸造酢,食塩,粉末水あめ,砂糖,香辛料,調味料,香辛料抽出物	○	○		○								

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

7月～9月夏メニュー 食材食品成分表

夕食A

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

△はコンタミの可能性あります。

NO,2

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
冬瓜スープ	コンソメ⇒かつおだし	冬瓜	—											
		玉ねぎ	—											
		人参	—											
		薄口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○							
		パセリ	—											
		コンソメ	食塩,砂糖,乳糖,食用加工油脂,しょうゆ,チキンエキス,香辛料,オニオンエキス,調味料,カラメル色素,酸味料		○	○	○							鶏肉
		食塩	—											
漬物		*漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)												
フルーチェ	フルーチェ缶	フルーチェ	砂糖,果糖ぶどう糖液糖,果糖,もも濃縮果汁,食塩/ゲル化剤(ペクチン),pH調整剤,香料,ベニコウジ色素(一部にもも・りんご)										もも・りんご	
		牛乳	生乳100%		○									

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

2026年

夏の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年7月1日～9月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)									
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
夕食	A	ご飯		精白米											
		ミートローフ	合挽肉,おから	玉葱,グリーンピース,とうもろこし,人参	▲パン粉,サラダ油	食塩,こしょう, ▲ウスターソース,トマトケチャップ			○	○				豚肉 牛肉	
		ポテトサラダ	★●ロースハム	胡瓜,玉ねぎ,コーン	砂糖,★マヨネーズ,じゃが芋	酢,塩	○	○	○	○					
		冬瓜スープ		冬瓜,玉ねぎ,人参		食塩,コンソメ,薄口醤油,パセリ		○	○	○					鶏
		漬物				※漬物									
		フルーチェ	●牛乳				フルーチェ		○						もも りんご

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

▷アレルギー表記(★卵,●乳,▲小麦,◆落花生,■そば,♠かに,♣えび)その



7月～9月夏メニュー 食材食品成分表

夕食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.1

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)											
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他			
ご飯		お米	岡山県産												
ユウリンチー		鶏もも肉	鶏肉											鶏肉	
		塩	—												
		こしょう	—												
		料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,												
		片栗粉	加工でん粉												
		サラダ油	菜種油												
		にんにく	—												
		しょうが	—												
		白ネギ	—												
		ごま油	ごま												ごま
		酢	米(国産),醸造アルコール												
		砂糖	—												
		濃口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)						○	○					
		キャベツ	—												
サニーレタス	—														
赤ピーマン	—														
※ドレッシングについては、その時の状況により変わります。(別紙参照)															
切干大根焼きそば風		切干大根	大根												
		豚肉	—											豚肉	
		もやし	—												
		人参	—												
		竹輪	魚肉,植物蛋白(小麦・大豆を含む),でん粉,食塩,ぶどう糖,植物油,豚脂,発酵調味料,醸造酢/加工でん粉,調味料(アミノ酸など),ソルビトール,pH調整剤,V.C,増粘多糖類						○	○					豚脂魚
		サラダ油	菜種油												
		塩	—												
		こしょう	—												
焼きそばソース	野菜・果実(トマト,玉ねぎ,りんご,その他),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢(国内製造),醤油,食塩,アミノ酸液,香辛料,オイスターエキス,マッシュルーム,肉エキス,酵母エキス,魚肉エキス,ホタテエキス,昆布,エビエキス/増粘剤(加工でん粉,タマリンド),調味料(アミノ酸等),カラメル色素,(一部にえび,小麦,大豆,鶏肉,豚肉,もも,りんごを含む)						○	○		○	○		鶏肉豚肉ももりんご魚介		
青のり	青のり														

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

7月～9月夏メニュー 食材食品成分表

夕食B

下記の通り、「7大アレルギー+大豆」のご対応させていただきます。
 対応食は、アレルギー対応カウンターにて直接お渡しいたします。
 ※カウンター受け渡しの際、お名前をお申し付けください。

NO.2

献立名	対応方法	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
わかめスープ		わかめ	—										
		玉ねぎ	—										
		青ねぎ	—										
		みりん	もち米(越南産,国産)米こうじ(越南産米,国産米)糖類(国産製造),醸造アルコール										
		中華だし	食塩(国内製造),チキンエキス,ポークエキス,砂糖,食用風味油,デキストリン,香辛料,酵母エキス,調味料,野菜エキス,たん白加水分解物,ゼラチン,酵母エキス/調味料(アミノ酸等),pH調整剤,(一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)				○						牛肉・鶏肉・豚肉
		薄口醤油	アミノ酸液(国内製造)食塩,脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,水あめ,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)米/甘味料(天草)ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○						
		こしょう 塩	— —										
漬物		* 漬物については、その時の状況により変わります(別紙参照)											
マンゴープリン	みかん缶	マンゴープリンの素	粉飴,脱脂粉乳,粉末油脂,寒天,マンゴーパウダー,酸味料,増粘多糖類(大豆由来),乳化剤,香料,アナトー色素,カロチン色素		○		○						
		牛乳	生乳100%		○								
		ホイップクリーム	糖類(水あめ,砂糖(国内製造)),植物油,チーズ,脱脂粉乳,乳などを主要原料とする食品,食塩/カゼインNa/乳化剤,安定剤(アラビアガム),セルロース,リン酸塩(Na,K),香料,カロチン色素		○								

※小麦・大豆の対応は、別途ご相談ください。

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

2026年

夏の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年7月1日～9月30日

	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄の仲間 熱や力の元になる	その他	アレルギー表示(7大+大豆)															
						卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他							
夕食	B	ご飯			精白米																
		ユーランチー	鶏もも肉	キャベツ, サニーレタス, 赤ピーマン, 白ネギ	サラダ油, 片栗粉, ごま油, 砂糖	食塩, こしょう, 料理酒, おろしにんにく, おろししょうが, 濃口醤油, 米酢			○	○								鶏肉			
		切干大根焼きそば風	豚肉, 竹輪, 青のり	切干大根, もやし, 人参	サラダ油	塩, こしょう, 焼きそばソース			○	○			○	○				豚肉	鶏肉	ももりんご	魚介
		漬物				※漬物															
		わかめスープ	わかめ	玉ねぎ, 青ねぎ		薄口醤油, 塩, みりん, 中華味			○	○									豚肉	牛肉	鶏肉
		マンゴープリン	●牛乳			●ホイップクリーム	●マンゴープリンの素		○		○										

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。
▷アレルギー表記(★卵, ●乳, ▲小麦, ◆落花生, ■そば, ♠かに, ♣えび)その他のアレルギー対応はお問い合わせください。



食材食品成分表

漬物類

<漬物類>

*メニューによって下記の商品が出ます。

製品名	対応方法	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
			卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに		
千切大根漬け		大根 漬け原材料[食塩]/調味料(アミノ酸),酸味料,保存料(ソルビン酸K),甘味料(サッカリンNa,ステビア),着色料(黄4)										
刻みつぼ漬け		干し大根 漬け原材料[ぶどう糖加糖液糖,食塩,アミノ酸液,醸造酢,醤油,たんぱく加水分解物,みりん,唐辛子]/調味料(アミノ酸),酸味料,保存料(ソルビン酸K),甘味料(ステビア),酒精,ソルビトール,着色料(黄4,黄5),(一部に小麦・大豆を含む)				○						
桜大根漬け		大根 漬け原材料[食塩,醸造酢]/酸味料,調味料(アミノ酸),保存料(ソルビン酸K),甘味料(サッカリンNa),着色料(赤106,赤102,黄4),漂白剤(次亜硫酸Na)										
しば漬け		胡瓜,生姜,しその葉 漬け原材料[食塩,醸造酢,ぶどう糖果糖液糖,アミノ酸,たんぱく加水分解物,梅酢]/酸味料,調味料(アミノ酸),保存料(ソルビン酸K),甘味料(ステビア),香料,酒精,着色料(赤106),(一部に大豆を含む)				○						

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性あります。

*通常商品を記載しています。

食材食品成分表

ドレッシング

<ドレッシング類>

*メニューによって下記の商品が出ます。

製品名	方 対 法 応	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)							
			卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに
青じそドレッシング		醤油(国内製造),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,鰹節エキス,食塩,粉末醤油,乾燥味付青じそ[青じそ,糖類(砂糖,ぶどう糖),還元澱粉糖化物,食塩]/調味料(アミノ酸等),pH調整剤,酢酸,増粘剤,(一部に小麦・大豆を含む)			○	○				
イタリアンドレッシング		食用食物油脂[菜種油(国内製造),大豆油],醸造酢,ぶどう糖果糖液,食塩,醤油,たん白加水分解物,ベーコン風味調味料,にんにくペースト,オニオンエキス,乾燥赤ピーマン,椎茸エキスパウダー,胡椒/増粘剤(キサンタガム),調味料(アミノ酸等),酢酸,V.B1,酸化防止剤(ミックスビタミンE,ローズマリー抽出物)ホップ抽出物,香料,(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)			○	○				
中濃ソース(とんかつソース)		野菜・果実(トマト(中国),りんご),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢,食塩,香辛料/増粘剤(加工でん粉),調味料(アミノ酸),カラメル色素,(一部にりんごを含む)			○	○				

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。

*通常商品を記載しています。

食材食品成分表

野外炊事 カレーライス

ゴールデンカレー

NO.1

<カレーライス>

製品名	食材	一人当たり分量	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
野外 カレーライス	お米		—											
	豚肉		—											
	じゃが芋		—											
	人参		—											
	玉ねぎ		—											
	ゴールデンカレー(甘口)		小麦粉(国内製造),パーム油・なたね油混合油脂,砂糖,食塩,カレー粉,でん粉,酵母エキス,香辛料,たん白加水分解物(ゼラチン),焙煎香辛料(香辛料,コーン油),ハーブオイル,ソースパウダー/調味料(アミノ酸等),カラメル色素,酸味料,(一部に小麦,大豆,ゼラチンを含む)			○	○							
	福神漬け		大根,茄子,胡瓜,なた豆,蓮根,しその葉,生姜,漬け原材料(醤油(大豆,小麦えお含む)砂糖,米酢,発酵調味料)			○	○							

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。

食材食品成分表

野外炊事 牛鍋

<牛鍋セット>

NO,1

製品名	食材	一人当たり分量	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
牛鍋	お米		—										
	牛肉		—										
	じゃが芋		—										
	玉ねぎ		—										
	ごぼう		—										
	ネギ		—										
	糸こんにゃく		こんにゃく粉(国内産)海藻粉末/水酸化カルシウム										
	濃口醤油		食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○						
	みりん		もち米(越南産,国産)米こうじ(越南産米,国産米)糖類(国産製造),醸造アルコール										
	砂糖		—										
清酒		醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料											

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

食材食品成分表

うどん打ち

製品名	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)								
			卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
うどん	薄力粉	—			○						
	食塩	—									
おにぎり	精白米	—									
	菜飯の素	塩蔵青菜,砂糖,食塩,昆布エキス,粉末味噌,鰹削り節粉末,調味料(アミノ酸),加工澱粉				○					
	ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ,食塩,梅酢),食塩,砂糖,調味料(アミノ酸等),酸味料									
具材 麺つゆ	豚肉	—									豚肉
	玉ねぎ	—									
	人参	—									
	ごぼう	—									
	青ねぎ	—									
	かつお節	—									
	昆布	—									
	濃口醤油	食塩,アミノ酸液(大豆を含む)脱脂加工大豆,小麦,糖類(砂糖,ぶどう糖,砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)/カラメル色素,ビタミンB1,保存料(パラオキシ安息香酸)			○	○					
	みりん	もち米(越南産,国産)米こうじ(越南産米,国産米)糖類(国産製造),醸造アルコール									
	砂糖	—									
料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麴,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料										

○は原材料に使用。

※季節や仕入れ等の理由から、使用食材を変更する場合がございます。 △はコンタミの可能性がございます。

食材食品成分表

焼きそば

<焼きそば>

※ドリンク付き

NO,1

製品名	方 対 法 応	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
焼きそば		焼きそば麺	小麦粉(国内製造)、キャノーラ油,食塩,植物油製剤,炭酸カリウム,ピロリン酸ソーダナトリウム,炭酸カリ,ライトソーダ灰,クチナシ色素製剤,/かん水			○	○						
		豚肉	—										
		キャベツ	—										
		もやし	—										
		玉ねぎ	—										
		食塩	—										
		こしょう	—										
		焼きそばソース	野菜・果実(トマト,玉ねぎ,りんご,その他),糖類(果糖ぶどう糖液糖,砂糖),醸造酢(国内製造),醤油,食塩,アミノ酸液,香辛料,オイスターエキス,マッシュルーム,肉エキス,酵母エキス,魚肉エキス,ホタテエキス,昆布,エビエキス/増粘剤(加工でん粉,タマリンド),調味料(アミノ酸等),カラメル色素,(一部にえび,小麦,大豆,鶏肉,豚肉,もも,りんごを含む)			○	○				○		

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性ががあります。

食材食品成分表

バーベキュー

<バーベキュー>

※ドリンク付き

NO,1

製品名	方 対 法 応	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)										
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他		
バーベキュー		お米	—											
		ソーセージ	豚肉,豚脂肪,水あめ,砂糖,香辛料,食塩,グルタミン酸Na,リボヌクレオチドNa,リン酸塩(Na),ソルビン酸製剤,ビタミンC,フマル酸製剤,亜硝酸Na											
		牛肉	—											
		豚肉	—											
		鶏肉	—											
		キャベツ	—											
		ピーマン	—											
		エリンギ	—											
		玉ねぎ	—											
		焼肉のたれ	果実ピューレ(りんご(国産)もも,うめ),醤油,砂糖,アミノ酸液,にんにく,還元水あめ,食塩,ハチミツ,りんご酢,白ごま,ごま油,蛋白加水分解物,オニオンエキス,香辛料/カラメル色素(一部に小麦,ごま,大豆,りんご,ももを含む)			○	○							

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

食材食品成分表

ホットサンド

<ホットサンド>

※ドリンク付き

NO,1

製品名	方 対 法 応	食材	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)									
				卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他	
ホットサンド		食パン	—										
		ロースハム	豚ロース肉,大豆たん白,還元水あめ,卵たん白,食塩,乳たん白,乳糖,たん白加水分解物,香辛料,リン酸塩(Na),増粘多糖類,調味料(アミノ酸等),酸化防止剤(ビタミンC),くん液,発色剤(亜硫酸Na),着色料(コチニール)	○	○		○						
		ツナ	まぐろ,植物油脂,野菜エキス,食塩/調味料(アミノ酸)										
		スライスチーズ	ナチュラルチーズ/乳化剤										
		マヨネーズ	食用植物油脂,卵黄,醸造酢,食塩,粉末水あめ,砂糖,香辛料,調味料,香辛料抽出物	○	○		○						

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がありますが

食材食品成分表

菓子パン

製品名	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)								
		卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
北海道玉ねぎカレーパン	小麦粉（国内製造）,カレーフィリング,砂糖,卵,マーガリン,発酵風調味料,乳等を主要原料とする食品,パン粉,ファットスプレッド,パン酵母,食塩/増粘剤（加工でん粉）,調味料(アミノ酸等),酢酸Na,グリシン,着色料(カラメル,カロテノイド),乳化剤,香料,イーストフード,酸味料,V.C,香辛料（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む）	○	○	○	○					豚肉・牛肉・鶏肉・りんご・ゼラチン
ミニショコラツイスト	小麦粉（国内製造）,チョコフラワーペースト,砂糖,卵,マーガリン,乳等を主要原料とする食品,パン酵母,食塩/加工でん粉,乳化剤,着色料(カロテノイド),乳化剤,香料,V.C（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）	○	○	○	○					ゼラチン
カスタードクリームパン	小麦粉,フラワーペースト(国内製造),砂糖,マーガリン,発酵風調味料,乳等を主要原料とする食品,パン酵母,食塩/加工でん粉,乳化剤,保存料(ソルビン酸K),増粘多糖類,酸味料,イーストフード,着色料(カロテン,V.B2),V.C（一部に小麦・卵・乳成分含む）	○	○	○						
イチゴジャムパン	イチゴジャム（国内製造）,小麦粉,砂糖,マーガリン,発酵風味料,乳等を主要原料とする食品,パン酵母,食塩/ソルビトール,ゲル化剤（増粘多糖類）,加工でん粉,乳化剤,酸味料,香料,イーストフード,着色料（紅麹）,リン酸三Ca,V.C（一部に小麦・乳成分・大豆・ゼラチンを含む）		○	○	○					ゼラチン・りんご

○は原材料に使用。

* 通常商品を記載しています。

△はコンタミの可能性ががあります。

食材食品成分表

アスリートパン

製品名	原材料	アレルギー表示(7大+大豆)								
		卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	えび	かに	その他
たんぱく チョコクリーム	小麦粉(国内製造),アヨコシアアペースト,加工黒糖,発酵風味料,マーガリン,乳等を主要原料とする食品,パン酵母,食塩,調味酢/トレハロース,加工でん粉,ソルビトール,着色料(カラメル,カロテノイド),乳化剤,pH調整剤,増粘多糖類,保存料(ソルビン酸),酢酸Na,香料,クエン酸鉄Na,イーストフード,V.C(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)	○	○	○	○					
たんぱくカスタード	小麦粉(国内製造),カスタードクリーム,砂糖,マーガリン,乳蛋白,発酵風味料,乳等を主要原料とする食品,パン酵母,食塩/増粘剤(加工でん粉,カラギナン)グリシン,乳化剤,酢酸(Na),香料,イーストフード,V.C(一部に小麦・卵・乳成分,ゼラチン含む)	○	○	○						ゼラチン
たんぱく ミルク黒糖	小麦粉(国内製造),ミルクフレーバーペースト,乳蛋白,加工黒糖,発酵風味料,マーガリン,乳等を主要原料とする食品,パン酵母,ファットスプレッド,食塩,調味酢/トレハロース,加工澱粉,着色料(カラメル,カロテノイド),グリシン,乳化剤,酢酸(Na),増粘多糖類,香料,イーストフード,pH調整剤,V.C,(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)	○	○	○	○					

○は原材料に使用。

△はコンタミの可能性がります。

* 通常商品を記載しています。

閑谷学校 B弁当

野菜コロッケ 野菜(馬鈴薯・(遺伝子組み換え不分別)人参)砂糖・香辛料・衣(パン粉・小麦粉・コーンフラワー・食塩・調味料(アミノ酸等)増粘剤(グァーガム)パプリカ色素(原材料の一部に大豆を含む))

ハッシュドポテト ジャガイモ・(遺伝子組み換えではない)植物油・食塩・コーンフラワー・玉葱・ブドウ糖・ピロリン酸Na・(原材料の一部に大豆を含む)

ウインナー 豚肉・豚脂肪・鶏肉・鶏皮・結着材料(ポーク粗ゼラチン・大豆たん白・卵たん白・乳たん白)食塩・香辛料・糖類(水あめ・ブドウ糖・砂糖)

還元水あめ・ポークエキス・豚コラーゲン・たん白加水分解物・酵母エキス・加工澱粉・調味料(有機酸等)リン酸塩Na・カゼインNa酸化防止剤

(ビタミンC)増粘多糖類・PH調整剤・発色剤(亜硝酸Na)着色料(コチニール・アナトー)香辛料抽出物・(原材料の一部に牛肉を含む)

・鶏竜田揚げ 鶏胸肉・醤油・小麦粉・香辛料・食塩・衣(小麦粉・タピオカでんぷん・馬鈴薯でんぷん・食塩・植物油・ぶどう糖)揚げ油(大豆油)

ポリリン酸Na・調味料(アミノ酸)・発色剤(亜硝酸Na)・(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

・ポテサラ 馬鈴薯・半固体状ドレッシング(植物油・鶏卵・調味酢・食塩・香辛料・砂糖・蛋白加水分解物・発酵調味料)・調味酢(砂糖・リンゴ酢・食塩・酵母エキス)

人参・コーン・玉葱・調味酢・小麦加工品・砂糖・乳蛋白・食塩・発酵調味料・胡椒/調味料(有機酸等)増粘剤(加工澱粉・増粘多糖類)・(一部に小麦・卵・乳製品

・大豆・リンゴを含む)

レモン レモン

チェリー さくらんぼ・砂糖・酸味料・乳酸Ca・着色料(アナトー・赤色104)

オレンジ オレンジ

ハンバーグ 鶏肉・玉葱・粒状植物性たん白・植物油・つなぎ(パン粉・卵白粉・牛脂・豚脂・醤油・砂糖・食塩・ビーフエキス甘味料・ワイン・香辛料・ポークエキス

調味料・調味料(アミノ酸等・加工澱粉・リン酸塩Na・セルロース・乳化剤・カラメル色素・香料)・(原材料の一部に乳成分・胡麻を含む)

[デミグラスソース]野菜・果実(トマト・玉葱・リンゴ・モモ・ニンニク)糖類・ブドウ糖加糖液類・砂糖)醸造酢・食塩・ブラウンルー・醤油・澱粉・発酵調味料

ラード・たん白加水分解物・香辛料・デキストリン・増粘剤(加工澱粉・増粘多糖類・カラメル色素・調味料(アミノ酸)香料抽出物

(原材料の一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

・ハンバーグ 鶏むね肉・きゅうり・もやし・ごま油・りんごペースト・りんご酢・砂糖・発酵調味料・練りごま・いりごま・野菜(長ネギ・ニンニク)酵母エキス・すりごま・食塩・生姜ペースト

デキストリン・調味料(アミノ酸)・増粘剤(加工でんぷん・増粘多糖類)香辛料抽出物・カロチノイド色素・(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

着色料(右近)香辛料抽出物(原材料の一部に小麦・卵・乳成分・胡麻・大豆を含む)・胡麻油・唐辛子・もやし・胡瓜

米 ゆかり (食塩・赤しそ・梅酢)調味料(アミノ酸等)酸味料

漬け原材料(食塩・アミノ酸液)ソルビット・調味料(アミノ酸等)酸味料・保存料・(ソルビン酸K)甘味料(ステビア)着色料(赤106)

原材料の一部に小麦・大豆を含む)