

2026年

秋の献立表

 関谷学校レストラン
 2026年10月1日～12月31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	1人1日たんぱく質 脂質 食塩相当量
朝食	A	ご飯			精白米		615 kcal
		ハムステーキ	ハムステーキ				26.3 g
		目玉焼き	目玉焼き風			ケチャップ	21.4 g
		グリーンサラダ		サニーレタス,キャベツ		※ドレッシング	2.8 g
		味噌汁	豆腐,昆布,かつおぶし,味噌, 薄揚げ,わかめ				
		漬物				※漬物	
		バナナ		バナナ			
朝食	B	ご飯			精白米		549 kcal
		サワラの味噌漬け焼き	さわら,味噌		砂糖	みりん	24.7 g
		高野とひじきの炒り煮	高野豆腐,ひじき,鶏ミンチ肉 昆布,かつおぶし	人参,玉ねぎ,グリーンピース	油,砂糖	塩,淡口醤油	11.1 g
		納豆	納豆			濃口醤油	3.2 g
		味噌汁	昆布,かつおぶし,味噌,茗わ かめ	青ねぎ			
		漬物				※漬物	
		りんご		りんご			
昼食	A	菜飯			精白米	菜飯の素	926 kcal
		揚げ茄子の ミートスパゲティ	合いびき肉	揚げ茄子,マッシュルーム, 玉葱,人参,トマト缶	▲スパゲティ,油, オリーブオイル,砂糖	ケチャップ,ウスターソース, ●コンソメ,塩,パセリ, にんにく	30.2 g
		メンチカツ	▲メンチカツ	キャベツ, サニーレタス		※ドレッシング, とんかつソース	20.8 g
		コンソメスープ		大根,人参,ほうれん草		●コンソメ,食塩,薄口醤油	4.0 g
		漬物				※漬物	
		フルーチェ	●牛乳			フルーチェ	
		昼食	B	豚肉スタミナ丼	豚肉	玉葱,レンコン,ピーマン	精白米,油
さつま芋と竹輪の天ぷら	▲竹輪				さつま芋,▲薄力粉, キャノーラ油	酢,ベーキングパウダー	28.0 g
春雨スープ	わかめ			キャベツ,人参	春雨,白ごま,ごま油	中華スープ,食塩,薄口醤油	21.8 g
漬物						※漬物	3.3 g
杏仁豆腐				みかん缶		●杏仁豆腐の素	
※印に関しては、成分表を参照してください。							
夕食	A	ご飯			精白米		1000 kcal
		チキン南蛮	鶏肉	キャベツ,サニーレタス	大豆油,片栗粉,砂糖, ★▲タルタルソース	塩,こしょう,料理酒,濃口醤油, 酢,おろしにんにく,しょうが	36.4 g
		南瓜のそぼろ煮	鶏ひき肉,昆布,かつおぶし	南瓜,いんげん	砂糖,片栗粉	淡口醤油,みりん	45.3 g
		きのこのすまし汁	昆布,かつお節,わかめ	しめじ,干し椎茸,玉ねぎ		薄口醤油,塩,みりん	4 g
		漬物				※漬物	
		プリン	●牛乳		●ホイップクリーム	●プリンミックス	
		夕食	B	ご飯			精白米
肉豆腐	豚肉,焼き豆腐			玉ねぎ,えのき,ごぼう,白菜, 小松菜	油,砂糖	酒,濃口醤油	34.3 g
マカロニサラダ					▲マカロニ,砂糖	★マヨネーズ,濃口醤油,米酢, 食塩	26.2 g
味噌汁	昆布,かつおぶし,薄揚げ			青ねぎ,切り干し大根			3.2 g
漬物						※漬物	
みかんゼリー				みかん缶,もも缶	砂糖	アガー	

▷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。

栄養素	エネルギー	たんぱく質
平均栄養価(1日)	2,398kcal	89.9g



10月～12月秋メニュー

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										
ハムステーキ		ハム ス テ ー キ	鶏肉,豚肉,豚脂,でん粉,粉末状大豆たんぱく,食塩,砂糖,水あめ,香辛料,にんにく,調味料（アミノ酸）,リン酸塩(Na),酸化防止剤（エリソルビン酸Na）,発色剤（亜硝酸塩）,カルミン酸色素,水			○	○					豚肉・鶏肉	
目玉焼き	ハムステーキ増量 目玉焼き←	目玉焼き風	液卵（国内製造）,デキストリン,還元水飴,植物油脂,こんぶだし,ゼラチン,食塩,酵母エキスパウダー/加工でん粉,pH調整剤,調味料（アミノ酸等）,増粘剤(アルギン酸ナトリウム,キサンタンガム),カロチノイド色素（一部に乳、たまご、大豆、ゼラチンを含む）	○	○		○					ゼラチン	
		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		レタス	—										
		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		小松菜	—										
		薄揚げ	大豆,植物油,凝固剤				○						
		豆腐	丸大豆（カナダ産,アメリカ産）/凝固剤(硫酸カルシウム,塩化ナトリウム)				○						
		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											
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あります。

2026年

秋の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年10月1日～12月31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	小麦	大豆	そば	落花生	えび	その他
朝食	ご飯			精白米								
	ハムステーキ	ハムステーキ					○	○				
	目玉焼き	目玉焼き風			ケチャップ	○	○	○				豚肉 鶏肉
	A グリーンサラダ		サニーレタス、キャベツ		※ドレッシング							ゼラチン
	味噌汁	豆腐、昆布、かつおぶし、味噌、 薄揚げわかめ	小松菜				○	○				
	漬物				※漬物							
	バナナ		バナナ									バナナ

○は原材料に使用。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

△はコンタミの可能性あります。

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



10月～12月秋メニュー

食材食品成分表

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										
さわらの味噌漬け焼き		さわら	さわら									さわら	
		味噌	大豆,米,食塩/酒精			○	○						
		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	—										
高野豆腐とひじきの炒り煮		高野豆腐	大豆(アメリカ),炭酸カリウム,豆腐用凝固剤				○						
		鶏肉	鶏肉									鶏肉	
		ひじき	—										
		人参	—										
		玉ねぎ	—										
		サラダ油	菜種油										
		グリーンピース	—										
		昆布	—										
		かつお	—										
		砂糖	—										
		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)			○	○						
		料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麹,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料										
納豆		納豆	丸大豆(国産)(遺伝子組み換え混入防止管理済)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		麴	小麦粉(国内製造),小麦たんぱく/酸化防止剤(ビタミンE)										
		わかめ	—										
		青ねぎ	大豆,植物油,凝固剤				○						
		昆布	—										
		かつお	—										
		味噌	大豆,植物油,凝固剤			○	○						
漬物		* 漬物については、その時の状況により変わります(別											
りんご		りんご	りんご									りんご	

※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

秋の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年10月1日～12月31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	ご飯			精白米											さわら 鶏肉
	サクラの味噌漬け焼き	さわら,味噌		砂糖	みりん			○	○						
	高野とひじきの炒り煮	高野豆腐,ひじき,鶏ミンチ肉 昆布,かつおぶし	人参,玉ねぎ,グリーンピース	油,砂糖	塩,淡口醤油			○	○						
	納豆	納豆			濃口醤油			○	○						
	味噌汁	昆布,かつおぶし,味噌,鰹,わかめ	青ねぎ					○	○						
	漬物					※漬物									
	りんご		りんご												りんご

○は原材料に使用。

△はアレルギー表示により、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



食材食品成分表

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

[illegible]

10月～12月秋メニュー

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
コンソメスープ	すまし汁	大根	—									
		人参	—									
		ほうれん草	—									
		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(一部に、小麦、乳、大豆、鶏肉あり)		○	○	○					鶏肉
		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)			○	○					
		塩	—									
		水	—									
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	フルーツ缶詰	フルーチェ	砂糖(国内製造),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があります。

2026年

秋の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年10月1日～12月31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
A 昼食	菜飯			精白米	菜飯の素			○	○			
	揚げ茄子の ミートスパゲティ	合いびき肉	揚げ茄子、マッシュルーム、 トマト缶	▲スパゲティ、油、 リーブオイル、砂糖	オ ケチャップ、ウスターソース、 ●コンソメ、塩、バサリ、んにく		○	○	○			
	メンチカツ	▲メンチカツ	キャベツ、サニーレタス		※ドレッシング、 とんかつソース			○	○			
	コンソメスープ		大根、人参、ほうれん草		●コンソメ、食塩、薄口醤油		○	○	○			
	漬物				※漬物							
	フルーチェ	●牛乳			フルーチェ		○					

○は原材料に使用。

▷仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。

△はコンタミの可能性あります。

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



10月～12月秋メニュー

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。

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
豚肉スタミナ丼		お米	岡山県産									
		豚肉	豚肉									豚肉
		れんこん	—									
		ピーマン	—									
		玉ねぎ	—									
			—									
		しょうが	しょうが									
		にんにく	にんにく									ごま
		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)			○	○					ごま・りんご・もも
さつま芋と竹輪の天ぷら		キャノーラ油	菜種油									
		食塩	—									
		竹輪	魚肉,植物たん白(小麦,大豆),でん粉(馬鈴薯),食塩,ぶどう糖,砂糖,植物油(大豆),豚脂,発酵調味液,醸造酢,加工でん粉(タピオカ),調味料製剤,品質改良剤製剤,ソルビトール,pH調整剤,VC,水,酵素製剤			○	○			△	△	
		さつま芋	—									
		大豆油	食用大豆油/シリコーン				○					
		薄力粉	—			○						
		米酢	米(国産),醸造アルコール									
		ベーキングパウダー	炭酸ナトリウム,グルコノデルタラクトン,酸性ピロリン酸ナトリウム,第一リン酸カルシウム,d-酒石酸水素カリウム,ステアリン酸カルシウム,コーンスターチ									
		食塩	—									

※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。

10月～12月秋メニュー

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。

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
春雨スープ		春雨	緑豆デンプン,えんどう豆デンプン									
		キャベツ	—									
		人参	—									
		わかめ	—									
		中華味	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・鶏・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)			○	○					
		食塩	—									
		ごま油	ごま									ごま
		水	—									
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)										
杏仁豆腐		杏仁の素	糖類(砂糖,ぶどう糖),脱脂粉乳,粉末油脂,寒天,粉飴,杏仁/増粘多糖類,香料,乳化剤(大豆由来)		○		○					
		みかん缶	みかん,砂糖,ぶどう糖果糖液糖,酸味料,安定剤									

※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ありま

2025年

春の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2025年10月1日～12月31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	小麦	大豆	そば	落花生	その他
昼食	豚肉スタミナ丼	豚肉	玉葱レンコンピーマン	精白米、油	焼き肉のたし		○	○			豚マ肉ト
	さつま芋と竹輪の天ぷら	▲竹輪		さつま芋 ▲薄力粉、キャノーラ油	酢、ベーキングパウダー		○	○			
	春雨スープ	わかめ	キャベツ、人参	春雨、白ごま、ごま油	中華スープ、食塩、薄口醤油		○	○			牛、豚、鶏
	漬物				※漬物						
	杏に豆腐		みかん缶		●杏に豆腐の素	○					りんご、もも、とうもろこし

○は原材料に使用。

▷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。

△はコンタミの可能性あります。



10月～12月秋メニュー

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									
チキン南蛮		鶏肉	鶏肉									鶏肉
		料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麹,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料									
		にんにく	にんにく									
		しょうが	しょうが									
		塩	—									
		こしょう	—									
		片栗粉	加工デンプン									
		キャノーラ油	菜種油				○					
		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)			○	○					
		酢	米(国産),醸造アルコール									
		砂糖	—									
南瓜のそぼろ煮		タルタルソース	植物油,ピクルス,卵,醸造酢,玉ねぎ,卵白加工品,砂糖,食塩,乾燥玉ねぎ,乾燥レッドベルペッパー香辛料,乾燥パセリ,清水,調味料(アミノ酸等),増粘多糖類,酸味料,香辛料抽出物,甘味料(スクロース)	○		○	○					
		サニーレタス	—									
		キャベツ	—									
		鶏ひき肉	鶏肉									鶏肉
		南瓜	—									
		いんげん	—									
		かつお節	—									
		昆布	—									
		砂糖	—									
		淡口醤油	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									
		片栗粉	加工デンプン									

※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。

10月～12月秋メニュー

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, 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
きのこのすまし汁		えのき	—									
		しめじ	—									
		干し椎茸	しいたけ									
		わかめ	—									
		玉ねぎ	—									
		淡口醤油	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			○	○					
		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									
		食塩	—				○					
		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)										
プリン	みかん缶 ↓ プリン	プリンの素	砂糖,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(国内製造),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あります。

2026年

秋の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年10月1日～12月31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	小麦	大豆	そば	落花生	その他
夕食	ご飯			精白米							
	チキン南蛮	鶏肉	キャベツ, サニーレタス	大豆油片栗粉砂糖, ★▲タルタルソース	塩こしょう料理酒薄口醤油酢, おろしにんにく, しょうが	○	○	○			鶏肉
	南瓜のそぼろ煮	鶏ひき肉, 昆布, かつおぶし	南瓜, いんげん	砂糖片栗粉	淡口醤油, みりん		○	○			鶏肉
	きのこのすまし汁	昆布, かつお節, わかめ	しめじ, 干し椎茸, 玉ねぎ		薄口醤油, 塩, みりん		○	○			
	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。

▷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

△はコンタミの可能性があります。



10月～12月秋メニュー

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										
肉豆腐		豚肉	豚肉									豚肉	
		えのき	—										
		ごぼう	—										
		白菜	—										
		玉葱	—										
		小松菜	—										
		生姜	—										
		焼き豆腐	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(一部に大豆を含む)				○						
		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)			○	○						
		料理酒	醸造アルコール(国内製造)米,米麹,糖類,みりん/調味料(アミノ酸等),酸味料										
砂糖	—												
サラダ油	菜種油												
マカロニサラダ	マヨネーズ・ハム ↓ 除去	マカロニ	小麦粉										
		きゅうり	—										
		にんじん	—										
		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	○	○		○						
		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)			○	○						
		酢	米(国産),醸造アルコール										
		砂糖	—										
		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	○	○		○						

※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。

10月～12月秋メニュー

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
味噌汁		切干大根	大根									
		薄揚げ	大豆,植物油,凝固剤				○					
		青ねぎ	—									
		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)										
フルーツゼリー		みかん缶	みかん,砂糖,酸味料,安定剤(メチルセル ロース)水								み かん	
		もも缶	黄もも,砂糖/クエン酸,酸化防止剤 (V.C)								も も	
		砂糖	—									
		イナアガー	ぶどう糖,寒天/ゲル化剤,(増粘多糖類)									

※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

秋の献立表

閑谷学校レストラン

アレルギー成分表

期間：2026年10月1日～12月31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	ご飯			精白米											
	肉豆腐	豚肉、焼き豆腐	玉ねぎ、えのき、ごぼう、白菜、 小松菜	油、砂糖	酒、濃口醤油			○	○						
	スカロニサラダ			▲マカロニ、砂糖	★●マヨネーズ、濃口醤油、米粉、食塩	○	○	○	○						
	味噌汁	昆布、かつおぶし、薄揚げ	青ねぎ、切り干し大根					○	○						
	漬物				※漬物										
B	フルーツゼリー		みかん、缶、もち由	砂糖	アガー										み も ち 由

○は原材料に使用。

△はコソタミの可能性ががあります。

△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。

