茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和7年10月　学校給食使用食材におけるアレルギー特定原材料一覧表

●：原材料に使用しているアレルゲン

提供日	献立名	特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずるもの（21品目）																				
		乳	卵	えび	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	ごま	ごま油	いか	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	大豆	山芋	オレンジ	バナナ	もも	りんご	マカダミアナッツ	さけ	さば	アーモンド	あわび	いくら	カシューナッツ	キウイフルーツ
1（水）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	八宝菜		●												●															
	★揚げぎょうざ				●										●		●													
	切り干し大根のナムル									●	●				●															
	中華スープ										●			●																
2（木）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	韓国風すき焼き									●					●		●					●								
	いかとブロッコリーの香味炒め										●	●																		
	もやしとニラのおひたし																●													
	トック入りわかめスープ													●	●		●													
3（金）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★カリカリから揚げ				●									●			●													
	和風チャプチェ										●				●															
	キャベツのごまマヨ和え									●							●													
	わかめと豆腐のみそ汁																●													
6（月）	わかめごはん																													
	牛乳	●																												
	★あじのピリッとジャン									●							●													
	豚肉と野菜のみそ炒め														●		●													
	白玉みたらし団子																													
	すまし汁																●													
7（火）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	肉丼														●															
	★根菜ののり塩揚げ									●																				
	きゅうりの酢のもの																													
	大根と油揚げのみそ汁																●													
8（水）	黒パン	●			●																									
	牛乳	●																												
	鶏肉のオレンジ風味焼き													●																
	ペンネアラビアータ				●									●	●		●													
	海藻サラダ																●													
	キャベツとニョッキのスープ				●									●	●															

茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和7年10月　学校給食使用食材におけるアレルギー特定原材料一覧表

●：原材料に使用しているアレルゲン

提供日	献立名	特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずるもの（21品目）																				
		乳	卵	えび	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	ごま	ごま油	いか	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	大豆	山芋	オレンジ	バナナ	もも	りんご	マカダミアナッツ	さけ	さば	アーモンド	あわび	いくら	カシューナッツ	キウイフルーツ
9（木）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	豚キムチ炒め										●				●		●													
	がんもとあさりのおろし煮																●													
	★大学芋									●																				
	たまごスープ		●											●	●		●													
10（金）	ごはん																													
	発酵乳（ブルーベリー）	●																												
	タコライス	●													●		●													
	★ジャーマンポテト														●															
	スパゲティサラダ				●												●													
	彩り野菜のコンソメスープ													●	●															
16（木）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	親子煮		●											●																
	★高野豆腐の照りマヨがらめ									●							●													
	野菜の磯香和え										●																			
	切り干し大根のみそ汁																●													
17（金）	バターライス	●												●	●															
	牛乳	●																												
	たらとポテトのグラタン	●			●												●													
	フランゴ・アサード													●																
	豆とツナのサラダ									●							●													
	カルド・ヴェルデ													●	●															
20（月）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	さけのみそマヨ焼き																●							●						
	★ちくわの磯辺揚げ				●												●													
	もやしのごま和え									●							●													
	沢煮椀														●															
21（火）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	チンジャオロースー										●				●		●													
	中華風豆腐あんかけ													●			●													
	蒸し鶏と野菜のサラダ									●				●			●													
	ビーフンスープ														●		●													

茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和7年10月　学校給食使用食材におけるアレルギー特定原材料一覧表

●：原材料に使用しているアレルゲン

提供日	献立名	特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずるもの（21品目）																					
		乳	卵	えび	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	ごま	ごま油	いか	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	大豆	山芋	オレンジ	バナナ	もも	りんご	マカダミアナッツ	さけ	さば	アーモンド	あわび	いくら	カシューナッツ	キウイフルーツ
22（水）	麦ごはん																														
	牛乳	●																													
	★かつおと大豆の甘辛									●							●														
	切り干し大根のカレー炒め														●																
	にんじんしりしり										●						●														
	のっぺい汁													●																	
23（木）	ポークカレーライス				●									●	●		●														
	牛乳	●																													
	いんげんとソーセージのソテー														●																
	杏仁フルーツ																●				●										
24（金）	コーンフライドライス													●	●																
	牛乳	●																													
	★フリフリチキン													●	●																
	ガーリックシュリンプ風ソテー			●																											
	ハワイアンサラダ																●														
	ABCスープ				●									●	●		●														
27（月）	ごはん																														
	牛乳	●																													
	★肉団子と秋野菜の中華和え													●	●		●														
	ブロッコリーとちくわのうま塩炒め																														
	キャベツのナムル									●	●																				
	ほたてスープ													●																	
28（火）	麦ごはん																														
	牛乳	●																													
	さばのみそだれかけ																●								●						
	五目きんぴら									●	●				●		●														
	白菜のさっぱり和え																●														
	ゆばけんちん汁										●						●														
29（水）	★ソフトフランスパン	●			●																										
	牛乳	●																													
	チリコンカン	●			●									●	●		●														
	カラフルソテー														●																
	ハニーサラダ									●				●																	
	マカロニスープ				●									●	●																

茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和7年10月　学校給食使用食材におけるアレルギー特定原材料一覧表

●：原材料に使用しているアレルゲン

提供日	献立名	特定原材料（8品目）								特定原材料に準ずるもの（21品目）																				
		乳	卵	えび	小麦	かに	そば	落花生	くるみ	ごま	ごま油	いか	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	大豆	山芋	オレンジ	バナナ	もも	りんご	マカダミアナッツ	さけ	さば	アーモンド	あわび	いくら	カシューナッツ	キウイフルーツ
30（木）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	鶏肉の香味焼き									●	●			●			●													
	★じゃがいものそぼろあんかけ														●		●													
	ひじきの和風サラダ																●													
	豚汁														●		●													
31（金）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	デミグラスソースハンバーグ				●									●	●		●													
	キャベツとハムのマリネ														●															
	青菜ときのこのソテー																													
	かぼちゃのポタージュ													●	●		●													

・各献立に特定原材料、特定原材料に準ずるもの及びその他原因食品が含まれている場合は、該当する原材料に●が記載されています。

・各献立の使用食材は、別紙「詳細献立表」をご確認ください。

・全ての給食を共通の施設で調理しているため、●の記載がない献立に関してもコンタミネーションの可能性があります。

・★がついている料理は油で揚げています。揚げ物は、同じ油・同じラインで別の料理を調理することがあるため、その料理には含まれないアレルゲンが溶出・混入する場合があります。

・海産物（魚・小魚・海藻類等）には、原材料として使用されていなくても漁法等により、えび・かにが混入する可能性があります。

・しょうゆの原料に含まれる「小麦」と「大豆」の表示はいたしませんので、ご注意ください。

※10月29日（水）は、ココア揚げパン（梅田中・赤羽根中のみ）の提供となるため、ソフトフランスパンに★がついています。なお、調理の関係上、揚げパンの提供は1ヶ月に1校又は2校となりますのであらかじめご了承ください。