

令和7年7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

[illegible]

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	トマト	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
16 (水)	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★鶏肉の竜田揚げ												●			●														
	なすとピーマンのピリ辛炒め										●			●																
	しらすと青菜の和えもの										●																			
	わかめと豆腐のすまし汁													●			●													
17 (木)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	八宝菜		●											●																
	★かつおと大豆のコチュジャンソース									●						●														
	わかめときゅうりの中華和え										●																			
	サンラータンスープ										●			●			●													
18 (金)	ごはん																													
	発酵乳	●																												
	★豚カツ夏野菜添え				●									●		●														
	ベーコンといんげんのソテー												●	●		●														
	フルーツミックス																				●	●								
	カレールウ				●									●																

・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。

※7月9日(水)は、ココア揚げパン(鶴嶺中のみ)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。