



# 令和6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
	ハワイアンサラダ																													
	ABCスープ				●									●	●		●													
25 (金)	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	豚肉の生姜焼き																													
	★根菜のり塩揚げ																													
	野菜のからししょうゆ和え																													
28 (月)	けんちん汁																													
	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★さわらのたっぷり野菜あんかけ																													
	ひじきの炒り煮																													
29 (火)	さつまいものレモン煮																													
	みそ汁																													
	ごはん																													
	牛乳	●																												
	デミグラスソースハンバーグ																													
30 (水)	ラウトウイユ																													
	ピーンズサラダ																													
	カンドリースープ																													
	ごはん																													
31 (木)	牛乳	●																												
	★豚カツ																													
	ブロッコリーとウィンナーのソテー																													
	杏仁フルーツ																													
31 (木)	カレーライス																													
	バターライス	●																												
	牛乳	●																												
	豚肉とニョッキのトマト煮こみ																													
	★ガーリックポテト																													
31 (木)	コールスローサラダ																													
	かぼちやのポタージュ	●																												

・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。

・使用食材の原材料やアレルゲンの詳細は、別紙「学校給食加工食品原材料一覧表」をご確認ください。

※10月22日(火)は、ココア揚げパン(中島中学校のみ)の提供となるため、ロールパンに★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校となりますのであらかじめご了承ください。