茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和7年4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
14（月）	ごはん																														
	牛乳	●																													
	ドライカレー				●									●	●		●														
	★新じゃがフライ																														
	ほうれん草とコーンのソテー													●	●		●														
	コンソメジュリエンヌ													●	●		●														
15（火）	ごはん																														
	牛乳	●																													
	ホイコーロー				●					●					●		●														
	★春巻き				●										●		●														
	三色ナムル									●	●																				
	トックいりわかめスープ													●	●		●														
16（水）	わかめごはん																														
	牛乳	●																													
	★ぶりと大豆のみそがらめ									●							●														
	大根のそぼろ煮													●			●														
	春キャベツの磯和え										●																				
	けんちん汁										●						●														
17（木）	★黒パン				●																										
	牛乳	●																													
	タンドリーチキン	●												●																	
	マカロニサラダ				●												●														
	★キャラメルポテト	●																													
	クラムチャウダー	●												●	●		●														
18（金）	ごはん																														
	牛乳	●																													
	ルーローハン		●								●				●																
	炒めビーフン										●				●																
	えびと小松菜のうま塩炒め			●																											
	大根のコンソメスープ													●	●		●														
21（月）	ごはん																														
	牛乳	●																													
	★たちうおのカレー揚げ																														
	ひじきの炒り煮													●			●														
	切り干し大根のサラダ									●					●		●														
	豚汁														●		●														

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（火）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	ポークソテー新たまねぎのソース														●															
	チリビーンズ														●		●													
	小松菜とベーコンのアーリオオーリオ														●		●													
	春キャベツのシチュー	●												●	●		●													
23（水）	玄米入りごはん																													
	牛乳	●																												
	麻婆豆腐				●					●	●				●		●													
	★ちくわの磯辺揚げ				●												●													
	華風和え									●	●				●															
	中華スープ									●	●				●															
24（木）	ロールパン				●																									
	牛乳	●																												
	★カリカリさわらのトマトソースがけ				●												●													
	春野菜のソテー													●	●		●													
	マセドアンサラダ														●		●													
	ABCスープ				●									●	●		●													
25（金）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★豚カツ				●										●		●													
	いかと枝豆のソテー											●		●	●		●													
	フルーツミックス																				●	●								
	カレールウ														●															
28（月）	ごはん																													
	発酵乳(ストロベリー)	●																												
	★かつおと高野豆腐の甘辛									●							●													
	豚肉と青菜のスタミナ炒め									●	●				●															
	ひじきの和風サラダ																●													
	いももち汁													●																
30（水）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★から揚げ													●			●													
	塩肉じゃが														●															
	わかめときゅうりのさっぱり和え																													
	かきたま汁		●												●		●													

・各献立に特定原材料、特定原材料に準ずるもの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。

※4月17日(木)は、ココア揚げパン(中島中・萩園中のみ)の提供となるため、黒パンに★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。