

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ギー

[illegible]

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ギー

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	
8 (火)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	ブルコギ									●	●				●		●														
	★根菜ののり塩え																														
	バンバンジーサラダ									●				●			●														
	アジアンスープ										●			●																	
9 (水)	★ソフトフランスパン				●																										
	牛乳	●																													
	ミートボールビーンズ				●								●	●			●														
	ツナとバジルのペンネソテー				●																										
	キャロット・ラペ																●														
	キャベツとベーコンのスープ													●	●		●														
10 (木)	麦ごはん																														
	牛乳	●																													
	さばのごまだれかけ									●							●									●					
	肉じゃが													●																	
	ひじきとツナの和えもの										●																				
	切り干し大根のみそ汁																●														
11 (金)	梅ちりごはん									●																					
	牛乳	●																													
	夏野菜の肉みそ炒め				●					●	●			●		●															
	がんもどきの煮物																●														
	春雨サラダ										●			●																	
	五目汁													●		●															
14 (月)	麦ごはん																														
	牛乳	●																													
	★あじの南蛮漬け																					●									
	キムタク炒め													●		●															
	野菜のごま和え									●						●															
	じゃがいもと玉ねぎのみそ汁															●															

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

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
15 (火)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	豚肉とニョッキのトマト煮込み				●								●	●		●														
	ブロッコリーとウィンナーのソテー													●																
	ハニーサラダ												●																	
	豆乳コーンスープ												●	●		●														
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				●									●		●														
	ベーコンとインゲンのソテー												●	●		●														
	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。