







## 令和7年5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		
29 (木)	麦ごはん																															
	牛乳	●																														
	さけのレモンしょうゆ焼き																							●								
	★まめまめみそがらめ									●							●															
	ゆかり和え																															
	具だくさん汁														●		●															
30 (金)	ハッシュドポークライス				●								●	●		●																
	牛乳	●																														
	青菜とエリンギのソテー													●		●																
	ファイバーマヨサラダ																●															
	パスタスープ				●								●	●		●																

・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。

※5月14日(水)は、ココア揚げパン(第一中のみ)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。