

令和7年9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]

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	
9 (火)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	★高野豆腐のオランダ煮														●		●														
	鶏肉と野菜のオイスターソース炒め													●																	
	磯和え										●																				
	秋野菜のみそ汁																●														
10 (水)	ロールパン	●			●																										
	牛乳	●																													
	豚肉の赤ワインソース														●							●									
	マカロニサラダ				●												●														
	キャロット・ラペ																●														
	豆乳コーンスープ													●	●		●														
11 (木)	ごはん																														
	発酵乳	●																													
	肉みそおでん		●		●					●					●		●														
	★さけのから揚げ				●																			●							
	野菜のからしじょうゆ和え																●														
	わかめと豆腐のすまし汁																●														
12 (金)	麦ごはん																														
	牛乳	●																													
	セルフピピンパ										●				●		●														
	★チキンチキンごぼう									●				●			●														
	白菜とツナのナムル										●																				
	春雨スープ													●	●		●														
16 (火)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	さけのレモンしょうゆ焼き									●														●							
	★大豆とさつまいものかりんとう																●														
	蒸し鶏ときゅうりの和えもの									●				●			●														
	いもち汁													●																	
17 (水)	★ソフトフランスパン	●			●																										
	牛乳	●																													
	秋野菜とニョッキのクリーム煮	●			●									●	●		●														
	ブロッコリーとコーンのソテー													●	●																
	海藻サラダ									●							●														
	ミネストローネ													●	●																

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
18 (木)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★塩から揚げ													●																
	かぼちゃのそぼろ煮														●	●														
	切り干し大根のサラダ				●					●					●		●													
	かきたま汁		●												●		●													
19 (金)	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	セルフガパオライス													●	●		●													
	★白身魚と大豆の香味だれ									●	●						●													
	ヤムウンセン			●								●																		
	豆腐スープ													●	●		●													
22 (月)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★みそカツ				●					●					●		●													
	切り干し大根のピリ辛炒め										●				●		●													
	しらすと青菜の和えもの										●																			
	白玉だんご汁													●																
24 (水)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	豚肉とじゃがいものガリ бата煮	●													●															
	鶏肉の焦がし醤油炒め													●																
	ビーンズサラダ									●							●													
	秋なすと油揚げのみそ汁																●													
25 (木)	コーンライス													●	●															
	牛乳	●																												
	★たらのトマトソースがけ																													
	ベーコンポテト														●		●													
	コールスローサラダ														●															
	しょうがコンソメスープ													●	●		●													
26 (金)	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	季節の野菜入りドライカレー				●									●	●		●													
	チキンピカタ	●	●		●									●																
	ゆで野菜サラダ																●													
	ABCスープ				●									●	●															

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 (月)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	おろしソースハンバーグ				●									●	●		●														
	★のり塩ポテトビーンズ																●														
	根菜のラタウイユ													●	●																
	大根とウィンナーのポトフ													●	●																
30 (火)	雑穀米ごはん																														
	牛乳	●																													
	★かじきとじゃがいものスパイス揚げ																														
	ほうれん草とコーンのソテー													●	●																
	キャベツとハムのマリネ														●																
	ひき肉とにらの卵スープ		●								●				●																

- ・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。
 - ・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。
- ※9月17日(水)は、ココア揚げパン(鶴が台・円蔵中のみ)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。