茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和7年12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
1（月）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★ささみチーズフライ	●			●									●			●													
	ピーマンの甘みそ炒め				●					●	●				●		●													
	ビーンズサラダ																●													
	豚肉と白菜の具だくさん汁										●				●		●													
2（火）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	さばのスタミナ焼き									●							●								●					
	肉じゃが														●															
	きゅうりとわかめの酢のもの																													
	沢煮椀														●															
3（水）	ロールパン	●			●																									
	牛乳	●																												
	ポークビーンズ				●									●	●		●													
	カラフルソテー													●	●															
	パンプキンサラダ									●							●													
	キャベツの豆乳スープ	●												●	●		●													
4（木）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	厚揚げのキムチ炒め									●	●				●		●													
	★揚げしゅうまい				●										●															
	もやしのナムル									●	●																			
	ビーフンスープ														●		●													
5（金）	いりこ菜めし									●																				
	牛乳	●																												
	鶏肉の照り焼き									●				●			●													
	★まめまめみそがらめ									●							●													
	ベーコンと野菜のカレー炒め													●	●		●													
	いも煮汁																●													
8（月）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★ぶりと大豆の甘辛									●							●													
	豚肉とチンゲンサイの炒めもの														●															
	かぶとじゃこの甘酢漬け																													
	さとのみそ汁																●													
9（火）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	プルコギ									●	●				●		●													
	えびと豆腐のチリソース			●													●													
	蒸し鶏サラダ									●				●			●													
	中華風コーンスープ		●											●																

茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和7年12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
10（水）	★黒パン	●			●																									
	牛乳	●																												
	マカロニグラタン	●			●									●	●		●													
	ブロッコリーといかのガーリックソテー											●																		
	キャロットサラダ																●													
	白菜とベーコンのスープ													●	●		●													
11（木）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	鶏肉とこんにゃくのみそ煮		●											●			●													
	★かみかみチップス																													
	青菜のごま和え									●							●													
	すまし汁		●		●												●													
12（金）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★酢豚														●															
	焼きビーフン										●				●		●													
	きゅうりの中華和え				●						●						●													
	豆腐スープ													●			●													
15（月）	雑穀米ごはん																													
	牛乳	●																												
	肉団子と野菜のオイスターソース炒め													●	●		●													
	★大豆とさつまいものかりんとう																●													
	もやしとニラのおひたし																●													
	春雨と卵のスープ		●								●				●		●													
16（火）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★豚カツ				●										●		●													
	ブロッコリーとウィンナーのソテー														●															
	フルーツヨーグルト	●																			●									
	カレー				●									●	●		●													
17（水）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	鶏肉と大根のべっこう煮		●											●																
	★ちくわの磯辺揚げ				●												●													
	ツナと青菜の和えもの									●	●						●													
	えのきと豆腐のみそ汁																●													
18（木）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★かじきの和風ドレッシング																●													
	人参とさつま揚げのピリ辛炒め										●						●													
	キャベツのごま酢和え									●																				
	ちゃんこ汁													●			●													

茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和7年12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
19（金）	ひよこ豆ピラフ													●	●															
	牛乳	●																												
	鶏肉のケバブ													●																
	キョフテ（トルコ風ミニハンバーグ）													●	●		●													
	チョバンサラタス														●															
	ハプチュチョルバス（人参スープ）	●												●	●		●													
22（月）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	焼き魚（さけ）																●							●						
	★かぼちゃのそぼろ煮														●		●													
	ゆずドレサラダ																●													
	豚汁														●		●													
23（火）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	豚肉と野菜の香ばしみそ炒め														●		●													
	★高野豆腐の照りマヨがらめ									●							●													
	白菜のおかか和え																●													
	みぞれ汁														●															
24（水）	ロールパン	●			●																									
	発酵乳（アシドミルク）	●																												
	★フライドチキン		●		●									●																
	スパゲティミートソース				●									●	●		●													
	フルーツミックス																				●	●								
	キラキラスープ				●									●	●		●													

・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。

・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。

※12月10日（水）は、ココア揚げパン（北陽中のみ）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。