

令和8年11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

[illegible]

令和8年11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

[illegible]

令和8年11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	
17 (火)	バターライス	●												●	●																
	牛乳	●																													
	ポークチャップ・炒めブロッコリー													●	●																
	★キャラメルポテト	●																													
	キャロット・ラベ																●														
	豆乳コンスープ													●	●		●														
18 (水)	麦ごはん																														
	発酵乳(ブルーベリー)	●																													
	肉団子と秋野菜の中華和え				●								●	●			●														
	★かつおと大豆の甘辛																●														
	ほうれん草の和えもの									●																					
	えのきと豆腐のみそ汁																●														
19 (木)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	バイサイチュルーク		●								●			●																	
	チャートロアップ(なす炒め)													●																	
	カラフル野菜のビタミンマリネ																●														
	クイティウ(フォーのスープ)										●			●																	
20 (金)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	★いわしのかば焼き・いんげんの和えもの																●														
	大豆入り筑前煮												●				●														
	しらすと青菜の和えもの										●																				
	ちゃんこ汁												●				●														
24 (火)	★ロールパン	●			●																										
	牛乳	●																													
	ホキのクリームソース・枝豆とコーンのソテー	●											●	●		●															
	根菜のカボナータ												●	●																	
	マセドアンサラダ													●		●															
	パスタスープ				●								●	●																	

令和8年11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
25 (水)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	鶏肉の照り焼き・いんげんとしめじの炒めもの													●																
	変わりきんぴら														●															
	★里芋のから揚げ																●													
	大根と油揚げのみそ汁																●													
26 (木)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	麻婆豆腐				●					●	●			●	●		●													
	★揚げぎょうざ				●										●		●													
	三色ナムル									●	●																			
	わかめスープ																													
27 (金)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	豚肉とじゃがいもの南蛮煮														●		●													
	切り干し大根のカレー炒め														●		●													
	キャベツとささみのサラダ													●			●													
	具だくさん汁													●			●													
30 (月)	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★白身魚フライ・炒めキャベツ				●												●													
	豚肉と野菜のみそ炒め														●		●													
	ブロッコリーとツナのサラダ																●													
	ビーフンスープ														●		●													

・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。

※11月9日(月)は第一中のみ、11月24日(火)は松林中のみ揚げパンの提供となるため、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。