茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和7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
4（火）	雑穀米ごはん																													
	牛乳	●																												
	ポークジンジャー														●							●								
	★ベーコンポテト														●		●													
	海藻サラダ																●													
	豆乳コーンスープ													●	●		●													
5（水）	★黒パン	●			●																									
	牛乳	●																												
	鶏肉とポテトのクリーム煮	●												●	●		●													
	マカロニナポリタン				●									●	●		●													
	カラフル野菜のビタミンマリネ																●													
	コンソメジュリエンヌ													●	●		●													
6（木）	わかめごはん																													
	牛乳	●																												
	大根とじゃがいものそぼろ煮													●	●		●													
	★チキンチキンごぼう									●				●			●													
	しらすと青菜の和えもの										●																			
	なめこのみそ汁																●													
7（金）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★鮭フライ				●												●							●						
	鶏肉の焦がし醤油炒め													●																
	手作りふりかけ									●	●																			
	いももち汁													●																
10（月）	コーンライス													●	●															
	牛乳	●																												
	★トマトソースハンバーグ				●									●	●		●													
	ブロッコリーとウィンナーのソテー														●															
	フルーツミックス																				●	●								
	イタリアンスープ	●	●											●	●		●													
11（火）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★揚げ鶏の香味だれ									●				●																
	豚肉とキャベツの香ばしみそ炒め														●		●													
	もやしときゅうりのごま和え									●	●						●													
	のっぺい汁													●																

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
12 (水)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	きのこのストロガノフ				●									●	●		●													
	スパゲティサラダ				●												●													
	ガーリックシュリンプ風ソテー			●																										
	大根とウィンナーのポトフ													●	●															
13 (木)	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	スタミナ焼肉									●	●				●		●													
	★鮭のから揚げ																							●						
	白菜とツナのナムル										●						●													
	春雨スープ														●		●													
14 (金)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	セルフそぼろ丼													●	●		●													
	★ちくわのごまチーズ揚げ	●			●					●							●													
	わかめともずくの酢のもの																													
	すまし汁																●													
17 (月)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	さわらのごまだれかけ									●																				
	大豆入り筑前煮													●			●													
	切り干し大根のサラダ									●					●		●													
	具だくさんみそ汁																●													
18 (火)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★ヤンニョムチキン									●	●			●			●													
	豚肉と野菜のオイスターソース炒め														●															
	チョレギサラダ風										●																			
	あさりとわかめのスープ														●		●													
19 (水)	ロールパン	●			●																									
	牛乳	●																												
	★シュニッツェル				●									●	●		●													
	ケーニヒスベルガー・クロプセ	●												●	●		●													
	ほうれん草とコーンのソテー													●	●															
	アイントプフ													●	●		●													

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
20 (木)	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★かつおとごぼうのかりん揚げ									●																				
	切り干し大根のソース焼きそば風														●															
	野菜の辛子じょうゆ和え																●													
	さつまいものみそ汁																●													
21 (金)	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	麻婆豆腐				●					●	●			●	●		●													
	★大豆とじゃこの甘辛									●							●													
	華風和え										●				●															
	にらたまスープ		●											●	●		●													
25 (火)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	たらのクリームソース	●												●	●		●													
	★根菜ののり塩揚げ									●																				
	キャロット・ラペ																●													
	かぼちゃのポタージュ													●	●		●													
26 (水)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	ホイコーロー				●					●					●		●													
	バンバンジーサラダ									●				●			●													
	★大学芋									●																				
	中華スープ									●	●				●															
27 (木)	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★かじきと大豆のみそがらめ									●							●													
	肉と里芋のうま煮														●															
	ひじきの和風サラダ																●													
	けんちん汁										●						●													
28 (金)	ごはん																													
	発酵乳(ストロベリー)	●																												
	ドライカレー				●									●	●		●													
	チキンピカタ	●	●		●									●																
	ツナコーンサラダ																●													
	ABC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。
※11月5日（水）は、ココア揚げパン（西浜中・松浪中のみ）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。