

令和8年3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

令和8年3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

令和8年3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 ルーツ
17 (火)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	中華丼の具		●												●															
	★白身魚と大豆のチリソース															●														
	わかめときゅうりのさつぱり和え																●													
	春雨スープ																●	●												
18 (水)	コッペパン	●			●																									
	牛乳	●																												
	チルピーンズドッグ	●			●										●	●	●													
	キャベツとツナのオイルスパゲッティ				●																									
	マセドアンサラダ														●	●														
	ペーコンとかぶのスープ														●	●														
19 (木)	ピラフ	●													●	●														
	牛乳	●																												
	★ミラノ風チキンカツ・茹でキャベツ				●										●	●	●													
	ピラフの具	●			●										●	●														
	ビーンズサラダ																		●											
	ミルファンティ	●	●												●	●														
23 (月)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	さばのごまだれかけ・野菜の煮びたし									●								●												
	★まめまめみそがらめ																		●											
	ゆかり和え																			●										
	のっぺい汁														●															
24 (火)	ごはん																													
	発酵乳(マスカット)	●																												
	ポークストロガノフ							●									●	●	●											
	★キャラメルポテト	●																												
	コールスローサラダ																		●											
	豆乳コーンスープ															●	●	●												

・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する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・かにに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。