

令和8年10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]

令和8年10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]

令和8年10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]

令和8年10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	
27 (火)	★ソフトフランスパン	●			●																										
	牛乳	●																													
	スパイシーポーク													●	●																
	鶏肉ときのこのクリーム煮	●												●	●																
	ゆで野菜サラダ																●														
	押麦のコンソメスープ													●	●																
28 (水)	麦ごはん																														
	牛乳	●																													
	じゃがなすマーボー				●				●	●			●	●		●															
	★大豆とじゃこの甘辛								●							●															
	ほうれん草のナムル								●	●																					
	春雨スープ														●		●														
29 (木)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	★あじフライ・炒めキャベツ				●																										
	豚肉のこがし醤油炒め														●																
	切り干し大根のサラダ														●		●														
	わかめと豆腐のみそ汁																●														
30 (金)	バターライス	●											●	●																	
	牛乳	●																													
	ミートボールのデミグラスソースかけ・いんげんのソテー				●								●	●		●															
	マカロニサラダ				●									●	●		●														
	ぶどうゼリー																														
	かぼちゃのポタージュ													●	●		●														

・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・かに等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。

※10月6日(火)は松浪中のみ、10月27日(火)は鶴が台中・中島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。