茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和8年5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（金）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	鶏肉と新じゃがいものトマト煮													●	●															
	ほうれん草とベーコンのマカロニペペロン				●										●															
	かぼちゃサラダ																●													
	しょうがコンソメスープ													●	●															
7（木）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★かつおと大豆の甘辛・茹でブロッコリー									●				●	●		●													
	豚肉のしょうが焼き														●															
	野菜のおかか和え										●						●													
	わかめと玉ねぎのみそ汁																●													
8（金）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	ドライカレー													●	●		●													
	いんげんとソーセージのソテー														●															
	ツナコーンサラダ																													
	押麦のスープ													●	●		●													
11（月）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★肉団子と野菜の黒酢あんかけ													●	●		●													
	いかとブロッコリーの香味炒め										●	●																		
	華風和え										●				●															
	ビーフンスープ														●		●													
12（火）	★ロールパン	●			●																									
	牛乳	●																												
	鶏肉とニョッキのクリーム煮	●			●									●	●		●													
	キャベツとツナのオイルスパゲッティ				●																									
	枝豆とウインナーのソテー														●		●													
	オニオンスープ													●	●															
13（水）	わかめごはん																													
	牛乳	●																												
	★あじのガーリック揚げ・炒めキャベツ																													
	新じゃがいものそぼろ煮														●		●													
	もやしとニラのおひたし																●													
	豚汁														●		●													
14（木）	コーンライス													●	●															
	牛乳	●																												
	ポークチャップ														●															
	★キャラメルポテト	●																												
	イタリアンサラダ														●															
	白菜とベーコンのスープ													●	●		●													

茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和8年5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
15（金）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	韓国風すき焼き														●		●					●								
	★チキンチキンごぼう									●				●			●													
	チョレギサラダ風										●																			
	豆腐スープ													●	●		●													
18（月）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★さばのカレー竜田揚げ・炒めキャベツ																								●					
	筑前煮													●																
	切り干し大根のサラダ														●															
	玉ねぎと油揚げのみそ汁																●													
19（火）	ターメリックライス													●	●															
	牛乳	●																												
	トマトチリビーンズ	●												●	●		●													
	★さけのメープルマスタードソース																							●						
	コールスローサラダ																													
	シーフードチャウダー	●		●	●									●	●		●													
20（水）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	豚キムチ炒め										●				●		●													
	★春巻き				●										●		●													
	三色ナムル									●	●																			
	トックいりわかめスープ									●				●	●															
21（木）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	鶏肉とたけのこのおかか煮													●			●													
	★茶ふきいも																													
	ささみときゅうりの和えもの									●				●			●													
	春キャベツのみそ汁																●													
22（金）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	タコライス	●													●		●													
	★白身魚と大豆の和風ドレッシング																●													
	にんじんしりしり										●																			
	もずくスープ													●	●															
25（月）	★黒パン	●			●																									
	牛乳	●																												
	さわらのマヨチーズ焼き・茹でブロッコリー	●												●	●		●													
	ジャーマンポテト														●															
	枝豆とキャベツのサラダ				●												●													
	ミネストローネ													●	●		●													

茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和8年5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
26（火）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	セルフそぼろ丼													●	●		●													
	★ぶりのごま竜田									●																				
	白菜のさっぱり和え																●													
	わかめと豆腐のみそ汁																●													
27（水）	ポークカレーライス													●	●															
	発酵乳（ストロベリー）	●																												
	ほうれん草とコーンのソテー													●	●															
	フルーツ白玉																●				●									
28（木）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	★塩から揚げ・炒めキャベツ													●			●													
	カラフルきんぴら									●	●																			
	ひじきの和風サラダ														●		●													
	いももち汁													●																
29（金）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	麻婆豆腐				●					●	●			●	●		●													
	★揚げぎょうざ				●										●		●													
	きゅうりともやしのピリ辛あえ										●																			
	中華風コーンスープ		●												●		●													

・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。

※5月12日（火）は松林中のみ、5月25日（月）は第一中のみココア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。