茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和8年7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（水）	バターライス	●												●	●															
	牛乳	●																												
	チキンフリカッセ	●			●									●	●															
	マカロニナポリタン				●										●															
	★ガーリックポテト																													
	コンソメジュリエンヌ													●	●															
2（木）	わかめごはん																													
	牛乳	●																												
	さばのねぎみそ焼き・いんげんの和えもの																●								●					
	大豆入り筑前煮													●			●													
	きゅうりのさっぱり和え																●													
	とうがんのすまし汁													●																
3（金）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★から揚げ・炒めキャベツ													●			●													
	いかと青菜のガーリック炒め											●																		
	ファイバーマヨサラダ																●													
	いももち汁													●																
6（月）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★肉団子と野菜の中華和え													●	●		●													
	切り干し大根のソース焼きそば風														●															
	キャベツの塩昆布和え				●					●	●						●													
	にらと卵のスープ		●											●																
7（火）	とうもろこしごはん																													
	牛乳	●																												
	★あじのガーリック揚げ・茹でブロッコリー																													
	かぼちゃのそぼろ煮														●		●													
	春雨サラダ										●				●															
	七夕汁				●										●															

茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和8年7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
8（水）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	肉じゃが														●															
	★白身魚の和風ドレッシング																													
	小松菜とちくわの煮びたし																													
	えのきと豆腐のみそ汁																●													
9（木）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	セルフピピンパ										●				●		●													
	★大豆とじゃこの甘辛									●							●													
	もやしのナムル										●																			
	トックいりわかめスープ													●	●		●													
10（金）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	ドライカレー													●	●		●													
	★鶏肉とじゃがいものレモンソース和え													●																
	ツナコーンサラダ																													
	フルーツミックス																				●									
13（月）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★さわらの竜田揚げ･青菜のおかか和え																●													
	豚肉と野菜のみそ炒め														●		●													
	切り干し大根のサラダ									●					●		●													
	打ち豆汁																●													
14（火）	★ロールパン	●			●																									
	牛乳	●																												
	夏野菜のトマト煮込み													●	●															
	ツナと青菜のオイルスパゲッティ				●																									
	フルーツ白玉																●				●									
	豆乳コーンスープ													●	●		●													

茅ヶ崎市教育委員会学務課作成

令和8年7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（水）	ごはん																													
	牛乳	●																												
	ベトナム風角煮（ティットコーチュン）		●												●															
	★春巻き				●										●		●													
	えびとブロッコリーのうま塩炒め			●																										
	フォー・ガー													●																
16（木）	麦ごはん																													
	牛乳	●																												
	★かつおと大豆のみそがらめ・キャベツときゅうりの塩もみ									●							●													
	スタミナ炒め														●															
	ひじきの和風サラダ																●													
	青菜と豆腐のすまし汁													●			●													
17（金）	ごはん																													
	発酵乳	●																												
	★豚カツ夏野菜添え				●										●		●													
	ブロッコリーとウィンナーのソテー													●	●															
	かぼちゃサラダ																●													
	カレールウ														●															

・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。

※7月14日（火）は梅田中・赤羽根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。