

令和8年8・9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8・9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

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 (火)	★ロールパン	●			●																										
	牛乳	●																													
	チリコンカン	●												●	●		●														
	ジャーマンポテト														●																
	カラフル野菜のビタミンマリネ																●														
	しょうがコンソメスープ													●	●																
9 (水)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	ブルコギ								●	●					●		●														
	えびと小松菜のうま塩炒め			●																											
	バンバンジーサラダ								●					●			●														
	アジアンスープ										●				●																
10 (木)	麦ごはん																														
	牛乳	●																													
	セルフそぼろ丼												●	●			●														
	★白身魚と大豆の香味だれ								●	●							●														
	きゅうりとわかめの酢のもの																														
	冬瓜の豚汁														●		●														
11 (金)	ごはん																														
	牛乳	●																													
	★ユーリンチー・茹でブロッコリー												●																		
	ピーマンの甘みそ炒め				●				●	●					●		●														
	もやしのナムル								●																						
	中華スープ										●				●																
14 (月)	麦ごはん																														
	牛乳	●															●														
	★かつおと高野豆腐のみそがらめ・青菜のおかか和え																●														
	ビーフン炒め														●																
	海藻サラダ																●														
	かきたま汁		●											●																	
15 (火)	★黒パン	●			●																										
	牛乳	●																													
	鶏肉とニョッキのクリーム煮	●			●								●	●		●															
	ポテトサラダ														●		●														
	ほうれん草とコーンのソテー												●	●																	
	オニオンスープ												●	●																	

令和8年8・9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

[illegible]

令和8年8・9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

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
29 (火)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	ドライカレー													●	●		●													
	ハニーマスタードチキン													●																
	ビーンズサラダ																●													
	カントリースープ													●	●															
30 (水)	ごはん																													
	牛乳	●																												
	チンジャオロースー										●				●		●													
	★ちくわの磯辺揚げ				●												●													
	ひじきのナムル									●	●																			
	豆腐スープ													●			●													

- ・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ギーが溶出・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。
- ※9月8日(火)は浜須賀中のみ、9月15日(火)は西浜中・北陽中のみ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。