

令和6年度9月分 加工食品等 アレルギー食材表

グループ⇒ A:小学校、西部幼稚園、羽島中学校、桑原学園、特別支援学校 B:A以外の中学校

NO.1 ※裏面につづく

表示について: 材料(○)と調味料(●)の区別をして表示をしています。

日	グループ	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	筍	ごま	果実	海藻	その他		
		※調味料などよく使われている食品です。必ずご確認ください。	日本酒																						特記事項なし		
			本みりん																							特記事項なし	
				赤ワイン・白ワイン																				○		ブドウ	
				濃口しょうゆ・淡口しょうゆ																							
				白しょうゆ				○																			
				赤みそ・白みそ																							
				豆みそ																							大麦
				ミックスみそ																							大麦
				穀物酢																							特記事項なし
				大豆白絞油																							
				ごま油																				○			
				ウスターソース																					○		トマト
				焼きそばソース				●																	○		トマト
				鶏がらスープ																					○		
				バター		○																					
				トマトケチャップ																						○	トマト
				和風だし																					○		カツオ、マグロ、昆布
				洋風だし																					○●		● トマト、●ぶどう、●寒天
				中華だし																				○	○		トマト、ごま油、●ホッケ、●スケトウダラ、●カツオ
				だし粉パック											○												カツオ、イワシ、マグロ、ムロアジ、ソウダカツオ
				カレー粉																					○		ちんび
				油揚げ																					○		
				豆腐																					○		
				大豆たんぱく・大豆ミンチ																					○		
				こんにやく																						○	海藻粉末(カジメ、アラメ、ひじき)
			しらたき																							特記事項なし	
			昆布(糸・細切り・角切り)								※4	※4													○	昆布	
			ひじき								※4	※4													○	ひじき、カジメ	
			わかめ								※4	※4													○	わかめ	
			ソフト麺				○																				
			一食用うどん・うどん				○																				
			一食用ラーメン・中華麺				○																				
			焼きそば麺				○																				
		備蓄食材	救給カレー																					○		トマト、陳皮(みかんの皮)	
			救給ゴロゴロ野菜の煮物																					○	○	● ホッケ、スケトウダラ、アゴ、アジ、●カツオ、●昆布	
3		麦入りスープ	フランクフルト																								
		花型ハンバーグ	花型ハンバーグ																								
		青菜のソテー	ベーコン																								
		ひな祭りデザート	ひな祭りデザート																								
4		カレーカレー	カレールウ(バーモント)			○	○																				
			カレールウ(ディナー)			○	○																				
			調理用ヨーグルト				○																				
		フルーツあえ	ダイゼリー(いちご)																								
5		魚とレバーのごまがらめ	レバー立田																								
		春の煮物	ミニ厚揚げ																								
		ヨーグルト	ヨーグルト				○																			○	寒天
6		豆腐のすまし汁	あさり								※3				○											アサリ	
			梅型かまぼこ																							○	スケソウダラ、トマト色素
		厚焼き玉子	厚焼き玉子				○																			○	カツオ、昆布
中学・桑原		卒業お祝いデザート	卒業お祝いデザート																							○	いちご、レモン

\* 備蓄食材は、急遽、使用する場合があります。必ず、確認しておいてください。

令和6年度3月分 加工食品等 アレルギー食材表

グループ⇒ A:小学校、西部幼稚園、羽島中学校、桑原学園、特別支援学校 B:A以外の中学校

NO.2

日	グループ	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	椎茸	筍	ごま	果実	海藻	その他			
7		しょうゆラーメンスープ	焼き豚			●										○			●									
			なると																					○			スケソウダラ、トマト色素	
			メンマ			●															●		○					
			しょうゆラーメンスープ			●											○		○		●	●				○	カツオ、昆布	
10		白身魚フライ	白身魚フライ			○													○							たら		
		カラフルソテー	フランクフルト														○											
11		メンチカツ	メンチカツ			○										○			○									
12		実だくさんみそ汁	ミニ厚揚げ																○									
13		大根サラダ	青じそドレッシング																				○●			レモン、カツオ、●ホッケ、●スケソウダラ、●梅		
14		春の香うどんの汁	桜型かまぼこ																				○			スケソウダラ、トマト色素		
			山菜																				○				わらび、みず	
			ミニ竹輪							※3	※3																作り、タチウオ、ママカリ、グチ、キトキ、コチ、ハモ、クロヒラジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオ	
17		コンソメスープ	ベーコン													○												
		フルーツミックス	ダイスゼリー(みかん)																					○			みかん	
18		こづゆ	小柱												○											イタヤガイ		
			白玉ふ			○																						
19		炊き込みピビンバ	竹輪スライス			○										○			○							スケソウダラ、タチウオ、ママカリ		
			コチュジャン																	○								大麦
			チヂミ	チヂミ	○		○														●							
21	幼稚園	シャキボリれんこんサラダ	韓国ナムドレッシング			●									●		●	●				○		○	ごま、ごま油、昆布エキス、●ホッケ、●スケソウダラ、●カツオ、●大麦			
		ししやもの天ぷら	ししやもの天ぷら	※魚卵		○																				カラフトシヤモ ※魚卵が入っています。		
24	小学校	卒業祝いデザート	卒園祝いデザート	卒園祝いデザート															○				○			いちご		
			五目栗赤飯	山菜																			○				わらび、みず	
			えびカツ	えびカツ			○				○										○							たら
			キャベツの梅おかかあえ	カリカリ梅																				○	○		梅、昆布エキス	
25	中学・桑原後期	卒業祝いデザート	卒業祝いデザート																○				○			いちご、レモン		
		チーズ	一口チーズ			○																						
25		たらのあげぼの焼き	マヨネーズ(卵不使用)																○									

※1:パンには、小麦、脱脂粉乳が使われています。  
 ※2:油には大豆や米が使われています。  
 ※3:魚介類またはその製品については、同じ海に生息している「エビ」「かに」等を捕食又は共生している場合があります。  
 ※4:海藻類は、「エビ」「かに」等の生息している海域で採取されています。  
 ※5:給食センターでは揚げ物をする場合、揚げ油は複数回使用します。毎回、天かすなどはこしていますがえび、小麦粉などアレルギー食品を使用した油を使うこともあります。  
 ※6:給食センターでは毎日洗浄していますが卵、牛乳などアレルギー食品を使用した同一の釜、鉄板、調理器具などを使用しています。  
 ※7:サラダのドレッシング、マヨネーズ類は、給食の時間に教室でかけています。