

令和7年度1月分 加工食品等 アレルギー食材表

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。

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。		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																						米			
本みりん																								米			
赤ワイン・白ワイン																							○	ぶどう			
濃口しょうゆ・淡口しょうゆ 白しょうゆ						○																	○				
赤みそ・白みそ																							○		米		
豆みそ																							○		大麦		
ミックスみそ																							○		大麦、米		
穀物酢																								○	米		
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(紅藻海藻)		
中華だし																		○	○	○			○	○	トマト、ごま油、米、●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																								○	陳皮(みかんの皮)		
油揚げ																		○									
豆腐、冷凍豆腐																		○									
大豆たんぱく・大豆ミンチ																		○									
こんにゃく																							○	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			
7	黒豆五目ごはん	黒豆																		○					黒大豆		
	昆布あえ	塩昆布				●														●				○	昆布		
8	雑煮汁	煮込みもち																							もち米		
	かまぼこ(雪だるま)																							○	タラ、トマト、●米、●もち米		
9	さわらの西京焼き	白甘みそ																							米		
	焼きそば	青のり粉													※4	※4									○	アオサ	
13	ワインナー	ワインナー																○									
	フルーツ和え	ダイスゼリー(みかん)																							○	みかん	
13	豆腐のチゲ	あさり													※3		○								あさり		
	白菜キムチ																	○						○	トマト		
14	ビビンバの具	いりたまご	○																	●				米			
	ナムル	韓国ナムルドレッシング		●													○	○	○●		○		○	ごま、ごま油、カツオ、昆布、●大麦、●米、●ホッケ、●タラ			
14	肉団子																	○	○								
	関東煮	玉はんぺん													※3	※3									イヨリ、タチウオ、ママカリ、グチ、キントキ、コチ、ハモ、アジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオ		
14	角ふ		○																						もち米		
	五目厚焼き玉子	五目厚焼き玉子	○	●														●	○				○	ひじき、グリンピース、ほうれん草、米			

令和7年度1月分 加工食品等 アレルギー食材表

日	グループ	献立名	食品名	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	その他	
				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	
15		わかめふりかけ	わかめふりかけ												○			●				○	わかめ、のり、かつお、貝カルシウム		
		ヨーグルト	ヨーグルト	○																○	○	○	ブルーン、寒天(海藻)		
16	豚骨ラーメンスープ	焼き豚	●												○		●				○		タラ、トマト、●米		
		なると																					米油		
		メンマ	●													○	○	●		○			ごま油、米、●かつお、●ホック、●スケトウダラ		
		白湯スープ	●												○	○	○	○	○				ごま油、米、●かつお、●ホック、●スケトウダラ		
		小籠包	○●												○	○	○●								
		ミニ厚揚げ														○									
		豆板醤																					●米		
		甜麺醤	●														●		○				ごま油、大麦		
		ボトフ	鶏団子		○●											○	○●						ほうれん草、●米		
		ベーコン													○										
	ポテトグラタン	パン粉	○○													○									
		ホワイトソース	○○													○									
		シュレッドチーズ	○																						
		ごぼうサラダ	香りごまドレッシング・ランチ															○●					いりごま、ねりごま、ごま油		
20		切り干し大根の炒め煮	オイルツナ														○							マグロ	
21	中華風焼き込みご飯	焼き豚	●												○		●								
		酢豚	オイスターソース												○		●						○	カキ、昆布	
		フルーツ杏仁	豆乳杏仁豆腐													○									
		わかめスープ	ほぐしささみ水煮												○										
	わかめスープ	あさり		※3										○									あさり		
		ブルコギ	コチュジャン														●							大麦、●米、●もち米	
		温野菜	緑豆春雨																					緑豆、えんどう豆	
	ちくわの磯辺揚げ	棒々鶏ドレッシング	○●												○	○	○	○●	○	○●	○		ホタテ、かつお、マグロ、豚ゼラチン、米、レモン、ごま、●ごま油、●ホック、●スケトウダラ		
		ミニ竹輪													※3	※3								イトヨリ、タチウオ、ママカリ、グチ、キントキ、コチ、ハモ、クロヒラアジ	
		青のり粉													※4	※4								シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオ	
	おからの煮物	おから																						アオサ	
26	円空里芋コロッケ	円空里芋コロッケ	○												○	○	○						里芋		
		彩サラダ	かんきつドレッシング・ランチ																○	○	○	○	みかん、梅、ゆず、昆布、●米、●ホック、●タラ		
27	船頭鍋	あさり		※3										○									あさり		
		かまぼこ																					タラ、●米、●もち米		
		焼き豆腐															○								
		野菜入りつくね	野菜入りつくね	○													○	○		●				●りんご	
	角ふの煮物	角ふ	○																					もち米	
		鶏レバー														○									
		カレールウ(バーモント)	○○●												○		○●		○	○	○	○	バナナ、りんご、トマト、陳皮(みかんの皮)、昆布		
	奥美濃風カレー	カレールウ(ディナー)	○○												○	○	○	○●					陳皮(みかんの皮)、バナナ、乳糖、●りんご		
		調理用ヨーグルト	○																						
		郡上みそ														○								大麦	
	れんこんチップス	青のり粉													※4	※4								アオサ	
		野菜のソテー	ペーパー																						
29	みそ汁	煮干し粉													※3	※3								カタクチ煮干し、ヒラゴ煮干し	
30	あんかけうどんの汁	かまぼこ																						タラ、●米、●もち米	
		いかの天ぷら	いかの天ぷら	○		○																			
		高野豆腐の煮物	高野豆腐															○							

※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「えび」「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、「えび」「かに」等の生息している海域で採取されています。

※5:▲がついている食品については、工場内の同一ラインの設備を使用または、同一の工場内で使用しています。尚、毎回商品が変わることに洗浄は行っています。

※6: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。

※7: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。

※8: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。