

令和7年度1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																						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
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
					さわらの西京焼き	かまぼこ(雪だるま)																				○			タラ、トマト、●米、●もち米
						白甘みそ																	○						米
9					焼きそば	青のり粉							※4	※4													○		アオサ
					ウインナー	ウインナー														○									
					フルーツ和え	ダイスゼリー(みかん)																					○		みかん
13					あさり									※3						○									あさり
					豆腐のチゲ	白菜キムチ																	○				○		トマト
					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									○						イトヨリ、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
						角ふ			○																				もち米
					五目厚焼き玉子	五目厚焼き玉子	○			●													●	○			○		ひじき、グリーンピース、ほうれん草、米

* 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。



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	
15		わかめふりかけ	わかめふりかけ												○					●				○	わかめ、のり、カツオ、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 なると メンマ 白湯スープ			●										○			●				○		タラ、トマト、●米	
		小籠包	小籠包			○●										○		○	○●							米油 ごま油、米、●カツオ、●ホッケ、●スケウダラ
		厚揚げと大豆の甜麺醤炒め	ミニ厚揚げ 豆板醤 甜麺醤				●												○						●米 ごま油、大麦	
19		ポトフ	鶏団子			○●												○	○●							ほうれん草、●米
		ポテトグラタン	ベーコン 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		中華風炊き込みご飯	焼き豚			●										○			●							
		酢豚	オイスターソース												○				●					○	カキ、昆布	
22		フルーツ杏仁	豆乳杏仁豆腐																○							
		わかめスープ	ほぐしさみ水煮 あさり								※3				○			○								あさり
		ブルコギ	コチュジャン 緑豆春雨																●							大麦、●米、●もち米 緑豆、えんどう豆
		温野菜	棒々鶏ドレッシング			○●									○	○		○	○●			○●	○			ホタテ、カツオ、マグロ、豚ゼラチン、米、レモン、ごま、●ごま油、●ホッケ、●スケウダラ 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 シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオ
23		ちくわの磯辺揚げ	ミニ竹輪 青のり粉							※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 シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオ アオサ
		おからの煮物	おから								※4	※4							○							
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、●ホッケ、●タラ	
27		船頭鍋	あさり かまぼこ 焼き豆腐								※3				○				○							あさり タラ、●米、●もち米
		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
28		奥美濃風カレー	鶏レバー カレールウ(パーモント) カレールウ(ディナー) 調理用ヨーグルト 郡上みそ			○	○●									○			○●				○	○		バナナ、りんご、トマト、陳皮(みかんの皮)、昆布 陳皮(みかんの皮)、バナナ、乳糖、●りんご
		れんこんチップス	青のり粉								※4	※4							○							大麦
		野菜のソテー	ベーコン												○									○		アオサ
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																							

※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」等が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、毎回商品が変わるご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。