

NO.1 ※裏面につづく

[illegible]

令和7年度6月分 加工食品等 アレルギ－食材表

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		
11		シーフードピラフ	ベーコン													○											
			あさり							※3						○											アサリ
			小柱													○											イタヤ貝
		肉団子とレバーのケチャップがらめ	肉団子															○	○								
		カラフルサラダ	レバー立田															○	●					○		トマト	
ヨーグルト	ヨーグルト			○															○			○	○	ブルーん果汁、寒天、ゼラチン			
12		かきたま汁	かまぼこ																						タラ		
		あじさんがフライ	あじさんがフライ			○●										○			○●		○					アジ、タラ	
13		きつねうどんの汁	糸かまぼこ																							タラ	
		A 炒り豆腐の包み焼き	炒り豆腐の包み焼き													○		○	○●	○						ゼラチン	
		B みそぎ団子	みそぎ団子																					○		金時豆、大手亡、寒天	
16		ポークビーンズ	ハヤシルウ			○●										○			●				○		トマト		
		デミグラスソース	デミグラスソース			○										○		○					○		トマト		
		フルーツのゼリーあえ	さくらんぼゼリー																				○		さくらんぼ		
17		大根のみそ汁	ミニ厚揚げ																○								
		厚焼き玉子	厚焼き玉子	○		●													●								
18		わかめのすまし汁	かまぼこ																							タラ	
		青菜と切干大根のあえ物	オイルツナ																○							キハダマグロ、野菜エキス	
19		五目汁	かまぼこ																							タラ	
20		ジャージャー麺の具	豆板醤																							特記事項なし	
		焼きギョーザ	ギョーザ			○●										○			○●			○				ごま油、大麦	
		華風炒め	焼き豚			●										○			●								
			高野豆腐																○								
23		コンソメスープ	ベーコン													○											
		チキンナゲット	チキンナゲット																●	○●							
		カラフルソテー	フランクフルト													○											
24		がんもどきの煮物	がんもどきの含め煮			●													○●			○			ながいも(山芋)、カツオ、ごま		
25		ビーンズサラダ	減塩和風ドレッシング・ランチ																				○		梅、カツオエキス、ぶなしめじ、●ホッケ、●スケソウダラ		
		ブルーベリータルト	ブルーベリータルト																	○			○			ブルーベリー	
26		ポークカレー	鶏レバー															○									
			カレールウ(バーモント)			○	○●									○			○●				○	○			バナナ、リンゴ、トマト、昆布、陳皮(みかんの皮)
			カレールウ(ディナー)			○	○									○		○	○				○	○			バナナ、乳糖、りんご、陳皮(みかんの皮)
			調理用ヨーグルト			○																					
		ウインナー	ウインナー													○											
27		野菜とツナのソテー	オイルツナ																○							キハダマグロ	
		山菜うどんの汁	山菜水煮																			○				みず(山菜)、わらび、山うど、なめこ	
			かまぼこ																							タラ	
		A みそぎ団子	みそぎ団子																					○		金時豆、大手亡、寒天	
		B 炒り豆腐の包み焼き	炒り豆腐の包み焼き													○		○	○●	○						ゼラチン	
30		昆布あえ	塩昆布			●													●					○		昆布	
		じゃがいものトマト煮	フランクフルト													○											

※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」「カニ」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。