

## 令和7年度11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																						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														○								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。 ↓		備蓄食材	救援力レー																○					トマト、陳皮(みかんの皮)	
		救援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	
		あさりのみそ汁	あさり						※3			○												あさり	
		さつまいもごはん	むき栗																					栗	
		蒸し野菜	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	
		ぶどうゼリー	ぶどうゼリー															○						ぶどう	
		中華風スープ	なると															○						タラ、トマト、●米	
		シューマイ	シューマイ	○										○											
		しつぽくうどんの汁	かまぼこ																					タラ、●米、●もち米	
		竹輪のお好み揚げ	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 シマアジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオ	
10		青のり粉						※4	※4														○	あおさ	
		含め煮	ミニ厚揚げ													○									
		チャウダー	あさり						※3			○												あさり	
		肉団子とレバーの ケチャップソースか け	肉団子							●							○	○							
		キャベツのソテー	ペーパン										○												
		いちごジャム	いちごジャム															○						いちご	

## 令和7年度11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	
11	相性汁	ペーパン													○										
		豆乳														○									
		ミニ厚揚げ													○										
12	ビビンバの具	いりたまご	○														●							米	
		豆板醤															○						●米		
13	ナムル	韓国ナムル		●											○	○	○●		○	○	○	○	○	ごま、ごま油、カツオ、昆布、●大麦、●米、●ホッケ、●タラ	
		豆腐のすまし汁	かまぼこ																					タラ、●米、●もち米	
14	ひじきの煮物	ひじきの大豆														○									
		さつまいもの天ぷら	さつまいもの天ぷら	○												●									
15	甘酢和え	春雨																					緑豆、えんどう豆		
		ハヤシルウ	○●												○	●		○					トマト		
17	ポークピーンズ	デミグラスソース	○												○	○		○		○			トマト		
		彩りサラダ	香りごまドレッシング・ランチ															○●					いりごま、ねりごま、ごま油		
18	ココア牛乳の素	ココア牛乳の素														○									
19	吹き寄せごはん	むき栗																					栗		
		寒ボラのフライ	○												○								寒ボラ		
20	五目きんぴら	ひじきの大豆													○								もち米		
		いも大福	いも大福																						
21	トマトのすまし汁	ミニ厚揚げ													○								タラ、●米		
		かまぼこ(いちょう)																○					富有柿		
22	あゆの富有柿ソースだれ	富有柿ピューレ																							
		フロッコーとじがいものおかか和え	鶏ささみ水煮												○										
23	焼きそば	青のり粉					※4	※4														○	アオサ		
		ワインナー	ワインナー												○										
24	フルーツ和え	サイダーゼリー																○					レモン		
		豚汁	ミニ厚揚げ												○										
25	千草焼き	青菜の玉子焼き	○	●												●							カタクチイワシ、ヒラゴイワシ		
		青菜のひじきのマヨネーズ和え	マヨネーズ(卵不使用)												○								カツオ、イワシ		
26	奥美濃風カレー	鶏レバー													○										
		カレールウ(バーモント)	○ ○●												○	○●		○	○	○	○	○	バナナ、りんご、トマト、ちんぴ(みかん)、昆布		
		カレールウ(ディナー)	○ ○												○	○		○●					ちんぴ(みかん)、バナナ、乳糖、●りんご		
		調理用ヨーグルト	○																				大麦		
		郡上みそ													○										
27	野菜のソテー	ベーコン													○										
		れんこんチップス	青のり粉																				アオサ		
28	あすか汁	豆乳													○										
		奈良のべべ	厚揚げ															○					タラ、トマト、●米		
29	豚骨ラーメンスープ	なると																					米油		
		味付けメンマ	●												●		○						カツオ、ごま油、●ホッケ、●スケトウダラ		
		白湯スープ	○●												○	○	○●		●				米		
		春巻き	春巻き		○●										○		●	○					ホタテ、カツオ、豚ゼラチン、米、レモン、ごま、●ごま油、●ホッケ、●スケトウダラ		
		温野菜	棒棒鶏ドレッシング	○●											○	○	○●		○●	○			ブルーン、寒天(海藻)		
30	ヨーグルト	ヨーグルト	○															○	○						

※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「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。