



令和7年度7・8月分 加工食品等 アレルギ－食料表

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		
11		ビーマンとじゃこの炒め煮	しらす干し						※3	※3	※3		※3												カタクチワシ ※魚卵を含む場合があります。		
14		ポロニアステーキ	ポロニアソーセージ													○		○									
		ラタトゥイユ	ベーコン													○											
		乳酸菌飲料	乳酸菌飲料		○															○							
15		ひじきの煮物	ひきわり大豆																○								
16		キーマカレー	鶏レバー																○								
	カレールウ(パームント)			○	○●												○			○●				○	○	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、陳皮(みかんの皮)、●りんご	
		調理用ヨーグルト		○																							
		夏野菜のソテー	ベーコン														○										
	フルーツのゼリー和え	桃ゼリー																						○		桃	
17		じんだ汁	ミニ厚揚げ																	○							
	豆乳																			○							
		あゆの甘露煮	あゆの甘露煮			●																				アユ、麦	
	おさかなそばろ	おさかなそばろ			●																					カンパチ	
18		塩ラーメンスープ	なると																					○		スケソウダラ、トマト	
	メンマ				●																	○					
		塩ラーメンスープ			○												○		○					○		イワシ、昆布、カツオ、●ホッケ、●スケソウダラ	
		揚げギョーザ	ギョーザ			○●											○			○●			●			ごま油	
<b>8月</b>																											
28		冬瓜のすまし汁	かまぼこ																								スケソウダラ
		和風サラダ	減塩和風ドレッシング・ランチ																					○			梅、カツオエキス、しめじ、●ホッケ、●スケソウダラ
29		ミートソース	デミグラスソース			○										○		○						○			トマト
		アンサンブルエッグ	アンサンブルエッグ	○	○											○											
		フルーツ和え	シャインマスカットゼリー																					○			ぶどう

※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。