

令和8年度9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																						特記事項なし			
			本みりん																							特記事項なし		
			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																			○					大麦	
			豆みそ																			○					大麦	
			ミックスみそ																			○					大麦	
			穀物酢																								特記事項なし	
			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																				○					昆布
			洋風だし			○													○	○	○					○●	○	トマト、寒天(紅藻海藻)、●ぶどう
			中華だし																○	○	○				○	○		トマト、ごま油
			だし粉パック													○												
			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																				○					
			ミニ厚揚げ																				○					
ベーコン																○												
こんにゃく																								○	海藻粉末(カジメ、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		
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)		
			救給おいもの和風リゾット																					○		海藻粉末、昆布		
			救給コーンポタージュ																									
			救給ゴロゴロ野菜の煮物																			○	○		●	●昆布		
1		わかめスープ	鶏ささみ水煮																									
			あさり								※3	※3				○										あさり		
			いりたまご	○																								
2		ビビンバの具	豆板醤																						●米、そら豆			
			ナムル			●											●	●	●			○		○		いりごま、ごま油、●昆布、●大麦		
			厚揚げの肉みそかけ																			○						
3		アセロラゼリー	アセロラゼリー																				○		アセロラ果汁			
			鶏レバー																									
			チキンカレー			○	○●										○				○●			○	○		バナナ、りんご、トマト、陳皮(みかんの皮)、昆布	
4		しょうゆラーメンスープ	カレーうどん(バーモント)			○	○								○				○				○●		陳皮(みかんの皮)、バナナ、乳糖、●りんご			
			カレーうどん(ディナー)			○	○										○				○							
			調理用ヨーグルト			○																						
7		ミニオムレツ	ミニオムレツ	○																○								
			焼き豚			●											○				●							
			なると																					○		タラ、トマト		
4		華風炒め	メンマ			●														●		○						
			しょうゆラーメンスープ			●											○			○	○●	○			○		昆布	
			高野豆腐																		○							
7		オイスターソース	オイスターソース												○									○		カキ、昆布エキス		
			ミネストローネ			○																						
			かぼちゃひき肉フライ			○●												○			○●				○		りんご	
7		カラフルソテー	カラフルソテー													○												
			ごまバテ																					○		ごま、ごま油		
			ごまバテ																									

令和8年度9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、羽鳥中学校、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	
8		あさりのみそ汁	あさり							※3	※3				○										あさり	
			煮干し粉								※3	※3														カタクチ煮干し、ヒラゴ煮干し
9		中華風炊き込みごはん	焼き豚			●										○			●							
		酢豚	レバー立田																○	●						
			オイスターソース												○					○				○	カキ、昆布エキス	
		春雨サラダ	春雨																							緑豆、えんどう豆
			棒々鶏ドレッシング			○●									○	○			●	○			○	○		ごま、ごま油、ホタテ、レモン果汁、ゼラチン
10		豆乳アイス	豆乳アイス																○							
																			○							
		秋野菜のすまし汁	湯葉																							
11			かまぼこ(小菊)	特記事項なし																						
		さんまのみぞれ煮	さんまのみぞれ煮			●													●							サンマ、●大麦、●米
			鶏レバー																○							
14		カレーうどんの汁	カレールウ(パーモント)		○	○●										○			○●				○	○	バナナ、りんご、トマト、陳皮(みかんの皮)、昆布	
			カレールウ(ディナー)		○	○											○		○	○			○●		陳皮(みかんの皮)、バナナ、乳糖、●りんご	
14		ポークビーンズ	ハヤシルウ			○										○			○						○	トマト
			デミグラスソース			○											○		○					○		トマト
16		フルーツのゼリー和え	梨ゼリー																					○		梨果汁
		中華スープ	なると																					○		タラ、トマト
		シューマイ	ポークシューマイ			○											○		○	○						
			鶏レバー																	○						
		麻婆なす	豆板醤																							●米、そら豆
17			甜麺醤			●													○●							ごま油、大麦
		僧兵汁	麦みそ																○							大麦
		付け合わせ	減塩和風ドレッシング・ランチ																				●		●梅	
18		チキンマトソース	鶏ささみ水煮															○								
		玉子のベーコンロール	玉子のベーコンロール	○	○	●											○			○●						カツオエキス、煮干しだし
24		野菜のソテー	フランクフルト																○							
		ハヤシライス	デミグラスソース			○													○					○		トマト
		ウインナー	ウインナー														○									
		かぼちゃサラダ	マヨネーズタイプ	※																○						※卵不使用
25		かやくうどんの汁	かまぼこ(月見)	特記事項なし																						
		里芋コロッケ	里芋コロッケ			○●														○	○●					里芋
		青菜の大豆和え	ひきわり大豆																	○						
		お月見デザート	お月見デザート																				○	○	みかん、レモン、寒天	
28		チャウダー	あさり							※3	※3				○											あさり
		チキンナゲット	チキンナゲット			○●											○		○	○●						
		フルーツ和え	豆乳デザート																	○						
29		湯葉のすまし汁	湯葉																○							
			かまぼこ	特記事項なし																						
30		五目厚焼き玉子	五目厚焼き玉子	○		●													●	○				○	ひじき、ほうれん草、グリーンピース、にんじん	
		さつまいものみそ汁	麦みそ																○							大麦

※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: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。
※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。
※8:魚を1尾丸ごとの状態で使用のため、卵をもっている可能性があります。