

NO.1 **※裏面につづく**

[illegible]

令和7年度2月分 加工食品等 アレルギー食材表

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	
12		わかめスープ	あさり								※3					○				○	○●			●			あさり
		チヂミ	野菜のチヂミ																	○	○					米、ごま油	
		豚キムチ	キムチ																		○			○		トマト	
13		ミートソース	デミグラスソース			○											○		○					○		トマト	
		ウインナー	ウインナー														○										
		野菜サラダ	青じそドレッシング・ランチ																					○●		●米、●梅、レモン、カツオ、●ホッケ、●タラ	
16		ミラノ風スープ	ベーコン														○										
		ハンバーグ	ハンバーグ														○		○	○●							
		野菜のソテー	オイルツナ																							マグロ	
17		わかさぎフライ	わかさぎフライ	魚卵		○														○						ワカサギ	
18		もずくの中華スープ	冷凍もずく 鶏ささ身								※4	※4													○	もずく	
			豆板醤																							米	
		厚揚げのマーボー炒め	甜麺醤			●														●			●			ごま油、大麦、米	
			鶏レバー																○								
		フルーツボンチ	豆乳デザート																	○							
		コーヒー牛乳の素	コーヒー牛乳の素	記載事項なし																							
			厚揚げ 鶏団子			○●															○						ほうれん草、●米
19		味噌煮	鶏団子			○●														○	○●					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	
			玉はんべん								※3	※3									○					もち米、●米	
		照り焼きチキン	照り焼きチキン			●														○	○●						
20		ゆで花野菜	マヨネーズタイプ	※																○						※卵不使用	
		うどんの汁	糸状かまぼこ																							タラ、●米	
		がんもどきの含め煮	がんもどきの含め煮			○●														○●			○			ごま、やまいも、カツオ、●米	
24		具だくさんみそ汁	いも団子	記載事項なし																							
		ひじきの煮物	ひきわり大豆																	○							
		魚とレバーの揚げ煮	レバー立田揚げ																	○	●					米	
25		温野菜	減塩和風ドレッシング・ランチ																					●		カツオ、しめじ、●梅、●米、●ホッケ、●スケソウダラ	
26		ヨーグルト	ヨーグルト		○																				○	寒天	
			鶏レバー																○								
		チキンカレー	カレールウ（バーモント）		○	○●											○			○●				○	○	バナナ、りんご、トマト、ちんび(みかん)、昆布	
			カレールウ（ディナー）		○	○											○		○	○				○●		ちんび(みかん)、バナナ、乳糖、●りんご	
			調理用ヨーグルト		○																						
27		ミニオムレツ	ミニオムレツ	○																○	○						
			なると																					○		タラ、トマト、●米	
		醤油ラーメンスープ	味付きメンマ			●														●		○				米油	
			醤油ラーメンスープ			●											○		○	○●	○				○	カツオ、昆布、米	
		揚げドーナツ	揚げドーナツ	○	○	○														○							
		華風炒め	焼き豚			●											○			●							
			高野豆腐																	○							

※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。