

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⇒ 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			
			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																						○			
			ミニ厚揚げ																						○			
			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)																						○	昆布		
			ひじき																						○	ひじき、カジメ		
			わかめ																						○	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																					○	トマト、陳皮(みかんの皮)			
			救給カレー																									
			救給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		
2		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	
		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		
4		さわらの西京焼き	白甘みそ																							米		
		中華風スープ	あさり												○											あさり		
5		酢豚	レバー立田揚げ																							米		
			オイスターソース												○										○	カキ、昆布		
		パンサンスー	緑豆春雨																							○	緑豆、えんどう豆	
		焼きそば	青のり粉																							○	あおさ	
6		揚げギョーザ	ギョーザ			○●																				○	あおさ	
		フルーツ和え	サイダーゼリー																							○	ごま油	
		型抜きチーズ	型抜きチーズ			○																				○	レモン	
9		カラフルソテー	ベーコン																									
		みそ汁	煮干粉																								○	カタクチイワシ、ヒラゴイワシ
10		白身魚フライ	白身魚フライ			○																					○	スケソウダラ、米

* 備蓄食材は、急速、使用する場合があります。必ず、確認しておいてください。



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⇒ 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		
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							※4	※4													○		もずく	
			鶏ささ身																								
			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	
19		味噌煮	厚揚げ																								
			鶏団子			○●																					
			玉はんぺん							※3	※3																ほうれん草、●米
		照り焼きチキン	照り焼きチキン			●																					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
	ゆで花野菜	マヨネーズタイプ			※																					もち米、●米	
20		うどんの汁	糸状かまぼこ																							※卵不使用	
		がんもどきの含め煮	がんもどきの含め煮			○●																				タラ、●米	
24		具だくさんみそ汁	いも団子																							ごま、やまいも、カツオ、●米	
25		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
		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
	ヨーグルト	ヨーグルト			○																			○		寒天	
26		チキンカレー	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			○																					
	ミニオムレツ	ミニオムレツ			○																						
27		醤油ラーメンスープ	なると																								タラ、トマト、●米
			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。