

令和7年度4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		
15		あさりのみそ汁	あさり							※3					○										アサリ		
16	チキンカレー	鶏レバー																	○								
		バーモンドカレールウ		○	○●											○				○●				○	○	バナナ、リンゴ、トマト、昆布、陳皮(みかんの皮)	
		ディナーカレールウ		○	○											○				○				○		バナナ、乳糖、りんご、陳皮(みかんの皮)	
	調理用ヨーグルト		○																								
	ウインナー	ウインナー													○												
	温野菜	青じそドレッシング・ランチ																						○●	レモン、カツオ、●ホッケ、●スケソウダラ、●梅		
17		厚焼き玉子	厚焼き玉子	○		●													●								
		ひじきの煮物	ひきわり大豆																								
18	うどんの汁	糸状かまぼこ																								スケソウダラ	
		山菜水煮																						○		わらび、みず	
		青菜の大豆和え	ひきわり大豆																								
21	フルーツポンチ	白身魚フライ	白身魚フライ			○																				タラ	
		サイダーゼリー	サイダーゼリー																					○		レモン果汁	
		スライスチーズ	スライスチーズ		○																						
22	若竹汁	かまぼこ																								スケソウダラ	
		がんもどきの含め煮	がんもどきの含め煮			●																		○		山芋、かつおエキス、ごま	
23	豚肉とレバーの揚げ煮	レバー立田揚げ																									
		彩りサラダ	香りごまドレッシング・ランチ																						○		ごま油、ごま
		豆乳プリン	豆乳プリン																								
24		新じゃがいものみそ汁	ミニ厚揚げ																								
25	ちゃんぽんの汁	あさり								※3					○											アサリ	
		なると																						○		スケソウダラ、トマト色素	
		白湯スープ			●											○				○				○		ごま油、●カツオ、●ホッケ、●スケソウダラ	
	華風炒め	焼き豚			●										○												
		高野豆腐													○												
28	チャウダー	あさり								※3					○											アサリ	
		豆とかぼちゃのコロッケ	豆とかぼちゃのコロッケ			○●																					かぼちゃ、金時豆、手亡豆、黒豆
		キャベツのソテー	ベーコン													○											
		いちごジャム	いちごジャム																					○		いちご、りんご	
		わかめのスープ	ほぐしささみ																								
30	ピビンバの具	いりたまご		○																							
		豆板醤																									特記事項なし
		ナムル	韓国ナムル			●										●			●	●			○	○	ごま、ごま油、昆布エキス、●ホッケ、●スケソウダラ、●カツオ、●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「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。