

令和6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	
18		かきたま汁	冷凍豆腐																○						スケソウダラ	
	A	いわしの梅煮	かまぼこ																				○	○	イワシ、梅、カツオエキス、昆布エキス	
19		山菜うどんの汁	いわしの梅煮																			○			イワシ、梅、カツオエキス、昆布エキス	
			山菜水煮																						わらび、みずな、えのきたけ、山うど、なめこ	
			糸状かまぼこ																						スケソウダラ	
22		卵の花	おから																							
		ポテトのスープ	ベーコン													○										
			マッシュルーム																							特記事項なし
	A	グラタン	野菜のグラタン																							
	B	煮込みハンバーグ	煮込みハンバーグ			○											○							○		トマト、イワシ、カツオ
		カラフルソテー	フランクフルト																							
		いちごジャム	いちごジャム																					○		いちご、りんご
23		わかめスープ	あさり								3				○											あさり
		ビビンバの具	炒り玉子	○																						
		揚げチヂミ	チヂミ	○		○																				
24		チキンライス	トマトジュース																					○		トマト
			マッシュルーム																							特記事項なし
		ミニオムレツ	ミニオムレツ	○																						
		彩りサラダ	香りごまドレッシング・ランチ																							
25		五目汁	かまぼこ																							ごま、ごま油
		豚肉とアスパラガスの揚げ煮	オイスターソース																							スケソウダラ
26		ちくわの磯辺揚げ	ちくわ								3	3														カキ、昆布エキス
			青のり粉								4	4														イトヨリ、タチウオ、ママカリ、グチ、キントキ、コチ、ハモ、クヒラアジ、シマアジ、ハゼ、ヒメジ、イソ、ハタ、トビウオ
			青のり								4	4														青のり(アオサ)
		すまし汁	かまぼこ																							スケソウダラ
30	B	いわしの梅煮	いわしの梅煮																					○	○	イワシ、梅、カツオエキス、昆布エキス
		大豆のふりかけ	大豆ふりかけ								4	4												○	○	ごま、黒のり、昆布エキス

- 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」「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蓋、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。