令和7年度3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。

※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。

＊備蓄食材は、急遽、使用する場合があります。必ず、確認しておいてください。

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）							※4	※4													○	昆布
			ひじき							※4	※4													○	ひじき、カジメ
			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)
		備蓄食材	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		白身魚フライ	白身魚フライ			○													○●						タラ
		カラフルソテー	フランクフルト													○									
3		すまし汁	かまぼこ（梅）																				○		スケソウタラ、●米、トマト
		ハンバーグ	ハンバーグ													○		○	●○						
		ひな祭りデザート	ひな祭りゼリー																○				○		もも、りんご
4		ちらし寿司	きざみのり（1食用）																					○	のり
		和風サラダ	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
5		鶏肉の塩こうじ揚げ	塩こうじ																						米
		切干大根の炒め煮	オイルツナ																						キハダマグロ
		豚汁	煮干し粉							※3	※3														カタクチイワシ、ヒラゴイワシ
	特支	お祝いデザート（特支のみ）	お祝いゼリー																○				○		いちご
6		揚げパン	小型コッペパン		○	○																			
			なると																				○		スケソウタラ、トマト、●米
		豚骨ラーメンスープ	メンマ			●													●		○				米油
			白湯スープ			○●										○		○	○●			●			カツオ、ごま油、●ホッケ、●スケトウダラ
	中学・桑原	卒業お祝いデザート	お祝いゼリー																○				○		いちご

令和7年度3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
9		メンチカツ	メンチカツ			○●										○			○●						
10		五目汁	かまぼこ																						タラ、●米、●もち米
		厚焼き玉子	厚焼き玉子	○		●													●						●米
		プリン	プリン	※特記事項なし																					
11		わかさぎのフライ	わかさぎのフライ	魚卵		○													○						わかさぎ
		ヨーグルト	ヨーグルト		○																		○	○	プルーン、寒天（海藻）
12		かきたま汁	糸状かまぼこ																						タラ、●米
		大根サラダ	青じそドレッシング・ランチ																				○●		●米、●梅、レモン、カツオ、●ホッケ、●スケトウタラ
		アセロラゼリー	アセロラゼリー																				○		アセロラ
13		肉みそソース	鶏レバーそぼろ															○							
		いわしの梅煮	いわしの梅煮			●													●				○		梅、いわし
16		チリコンカン	鶏レバーそぼろ															○							
			チリパウダー																						赤唐辛子、クミン、オレガノ
		フルーツあえ	サイダーゼリー																				○		レモン
17		中華スープ	なると																				○		スケソウタラ、トマト、●米
		揚げギョーザ	ギョーザ			○●										○			○●			●			ごま油
		八宝菜	あさり								※3				○										あさり
18		大豆の磯煮	くきわかめ																					○	くきわかめ
19		ポークカレー	鶏レバーそぼろ															○							
			カレールウ（バーモンド）		○	○●										○			○●				○	○	バナナ、りんご、トマト、ちんぴ（みかん）、昆布
			カレールウ（ディナー）		○	○										○		○	○				○●		ちんぴ（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	オムレツ	○																					
23		ミネストローネ	ベーコン													○									
			アルファベットマカロニ			○																			
		焼きミートボール	肉団子															○	○●						
		ポテトサラダ	マヨネーズタイプ	※															○						※卵不使用
	幼	卒園お祝いデザート	お祝いゼリー																○				○		いちご
24		五目栗赤飯	山菜水煮																		○				わらび、ふき、たけのこ
		えびカツ	えびカツ			○				○									○						タラ
		キャベツの梅おかか和え	カリカリ梅																				○	●	梅、●昆布エキス
	小	卒業お祝いデザート	お祝いゼリー																○				○		いちご
	中高のみ	ーロチーズ	ひとくちチーズ		○																				
25		春の香うどんの汁	かまぼこ																						タラ、●米、●もち米
		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

※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。