

令和7年度12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。														※裏面につづく									
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
		※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。	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															○							
			オリーブオイル															○						オリーブ	
			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、●ホック、●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														○								
			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	○																					
			一食用地うどん・うどん	○																					
			一食用地ラーメン・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)	
			救給コロコロ野菜の煮物																	○	○			● ホック、スケトウダラ、アゴ、アジ、●カツオ、●昆布	
1		コロッケ	ポテトコロッケ	○																○					
2		あゆの甘露煮	あゆの甘露煮	●																●					アユ
3		玉子スープ	糸状かまぼこ																						タラ、●米、●もち米
		豚肉と大根のオイスター・ソース炒め	オイスター・ソース														○		●						○ カキ、昆布
		大學いも	水あめ																						特に無し
4		さつまいものみそ汁	つみれ(鶏肉)															○	○						
			麦みそ															○						大麦	
		高野豆腐のツナマヨやき	高野豆腐															○							
			豆乳															○							
			オイルツナ															○						マグロ	
			マヨネーズ(卵不使用)	※														○						※卵不使用	
			シュレッドチーズ	○																					
			パン粉			○													○						

* 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12月分 加工食品等 アレルギー食材表

日	グループ	献立名	食品名	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	その他					
				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	
5		イタリアンスパゲッティ	ゆでスパゲッティ			○																			
		えびフリッター	えびフリッター			○				○								○							
		ごぼうサラダ	香りごまドレッシング・ランチ																○			いりごま、ねりごま、ごま油			
8		ミニオムレツ	ミニオムレツ	○														○	○						
9	旬の野菜カレー	鶏レバーそぼろ													○										
		カレールウ(バーモント)	○ ○●											○	○●			○	○	○	○	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	○																						
		ウインナー	ウインナー											○											
11	和風サラダ	4種の豆ミックス													○							黄大豆、青大豆、手羽、金時			
		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						
12	豆乳根菜汁	ミニ厚揚げ												○											
		豆乳												○											
13	ししゃもの天ぷら	ししゃもの天ぷら	魚卵	○										○								シシャモ			
		中華うどんの汁	なると															○				タラ、●米、トマト			
14	春巻き	春巻き		○●										○	○● ○							緑豆春雨			
		中華炒め	オイスターソース											○	●							○	カキ、昆布		
15	ボトル	フランクフルト												○											
		キャベツのソテー	ペーパン											○											
17	けんちん汁	ミニ厚揚げ												○											
		牛鍋	焼き豆腐											○								タラ、●米、●もち米			
		かまぼこ																							
18	蒸し野菜	野菜いっぱい和風ねぎドレッシング	●											○	● ○			○● ○	○	●りんご、レモン、昆布、○●カツオ、●ホッケ、●タラ					
		おでん	鶏団子	○●										○	○●							ほうれん草、●米			
19	わかさぎの磯辺揚げ	玉はんぺん												※3	※3							イトリ、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、エゾ、ハタ、トビウオ			
		フルーツあえ	ダイスゼリー(いちご)																○		ワカサギ、米、青のり				
20	ほうとううどん	信州みそ(赤・白)													○							米			
		ぶた肉のみぞれ和え柑橘風味	ほうとう	○																					
21	ロールキャベツ	レバー立田	●												○	●						いよかん、夏みかん、ゆず			
		柑橘ジャム																○							
22	ボテトサラダ	ロールキャベツ	○											○	○										
		ベーコン												○								※卵不使用			
23	キャベツのみそ汁	ミニ厚揚げ														○									
24	コーンピラフ	あさり												※3		○						あさり			
		ベーコン														○									
		ローストチキン	ローストチキン													○	●						いちご		
		クリスマスデザート	クリスマスデザート													○		○							
25	五目汁	かまぼこ(雪だるま)																○		タラ、トマト、●米、●もち米					

※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、毎回商品が変わるこ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。