

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。

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																		○						米	
			赤みそ・白みそ																		○						大麦	
			豆みそ																		○						大麦、米	
			ミックスみそ																		○						米	
			穀物酢																									
			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																			○						
こんにやく																								○	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)		
			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	
1		コロッケ	ポテコロッケ			○													○									
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		
4		大学いも	水あめ																							特に無し		
		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。

↓

令和7年度12月分 加工食品等 アレルギー食材表

令和7年度12月分 加工食品等 アレルギーマタリ		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													グループ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	
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(パーモント)		○	○●											○			○●				○	○	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													○										
		和風サラダ	4種の豆ミックス																○							黄大豆、青大豆、手亡、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
11		豆乳根菜汁	ミニ厚揚げ																○							
			豆乳																○							
		ししゃもの天ぷら	ししゃもの天ぷら	魚卵		○													○							シシヤモ
12		中華うどんの汁	なると																				○			タラ、●米、トマト
		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		ポトフ	フランクフルト													○										
		キャベツのソテー	ベーコン														○									
17		けんちん汁	ミニ厚揚げ																○							
		牛鍋	焼き豆腐																○							
			かまぼこ																							
		蒸し野菜	野菜いっぱい和風玉ねぎドレッシング			●													○	●	○			○●	○	●りんご、レモン、昆布、○●カツオ、●ホッケ、●タラ
18		おでん	鶏団子			○●													○	○●						ほうれん草、●米
			玉はんぺん							※3	※3									○						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
		わかさぎの磯辺揚げ	わかさぎの磯辺揚げ	魚卵																					○	ワカサギ、米、青のり
		フルーツあえ	ダイスゼリー(いちご)																				○		イチゴ	
		ほうとううどん	信州みそ(赤・白)																	○						米
			ほうとう			○																				
		ぶた肉のみぞれ和え柑橘風味	レバー立田			●													○	●						
			柑橘ジャム																				○			いよかん、夏みかん、ゆず
22		ロールキャベツ	ロールキャベツ			○										○			○							
			ベーコン													○										
		ポテトサラダ	マヨネーズタイプ	※																○						※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																○	●						
		クリスマスデザート	クリスマスデザート																	○				○		いちご
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。