

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																												
			本みりん																								米				
			赤ワイン・白ワイン																					○			米				
			濃口しょうゆ・淡口しょうゆ																								ブドウ				
			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																													
		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																						○			トマト、陳皮(みかんの皮)				
			救給カレー																								● ホッケ、スケトウダラ、アゴ、アジ、●カツオ、●昆布				
			救給ゴロゴロ野菜の煮物																					○	○			● 紅藻			
1		肉団子のスープ	肉団子																												
		さけのピザ焼き	チーズ			○																									
		カラフルソテー	ベーコン														○														
		りんごジャム	りんごジャム																												
2		酢鶏	レバー立田				●																								
			オイスターソース													○										○		カキ、昆布エキス			
		春雨サラダ	緑豆春雨																								特記事項なし				
			かんきつドレッシング・ランチ																					○	○		みかん、梅、ゆず、昆布、●米、●ホッケ、●タラ				
3		ふのすまし汁	手まりふ				○																								
			かまぼこ(梅)																					○			タラ、トマト、●米				
		おからコロッケ	おからコロッケ				○●																								
4		なすのみそ汁	ミニ厚揚げ																												
		ひじきの煮つけ	ひきわり大豆																												
5		かき揚げ	かき揚げ				○																								
8		温野菜	イタリアンドレッシング・ランチ																					○			トマト、●米				

令和7年度9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	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		ごまキムチ汁	白菜キムチ																○				○		トマト		
		春巻き	春巻き			○●											○			○●	○						
		パンサンスー	ほぐしささみ																○								
10		高野豆腐とレバーのみそがらめ	高野豆腐																○								
			レバー立田			●													○	●							
		豆乳のレモンムース	豆乳のレモンムース														○			○				○		レモン	
11		秋なす入りカレー	カレールウ(バーモント)		○	○●											○			○●				○	○	バナナ、りんご、トマト、ちんび(みかん)、昆布	
			カレールウ(ディナー)		○	○											○		○	○			○●		ちんび(みかん)、バナナ、乳糖、●りんご		
			調理用ヨーグルト		○																						
		乾燥小魚	乾燥小魚(一食用)			●				※3	※3									●							カタクチイワシ
12		みそラーメンのスープ	焼き豚			●											○			●							
			なると																				○		タラ、トマト、●米		
			メンマ			●														●		○				米油	
			味噌ラーメンスープ			●												○		○●			○	○		ごま油、りんご、ゼラチン、●米	
	えびシューマイ	えびシューマイ			○					○					○										タラ、ホタテエキス		
	麻婆なす	豆板醤																							●米		
		テンメンジャン			●														●			○			ごま油、●米、●大麦		
16		じんだみそ汁	豆乳																○								
		いわしの生姜煮	いわしの生姜煮			●													●							イワシ	
		岐阜ももゼリー	岐阜ももゼリー																				○			もも	
17		わかめスープ	あさり							※3	※3					○										あさり	
		ブルコギ	コチュジャン																	●						大麦、●米、●もち米	
		ナムル	韓国ナムル			●											○		○	○●			○	○		ごま、ごま油、カツオ、昆布、●大麦、●米、●ホッケ、●タラ	
18		野菜のしそかつおあえ	ゆかり粉																							特記事項なし	
19		かやくうどんの汁	かまぼこ																							タラ、●米、●もち米	
		たこのから揚げ	たこのから揚げ													○											
		冬瓜の関東炊き	玉はんぺん								※3	※3								○						イトヨリ、タチウオ、ママカリ、ぐち、キントキ、コチ、ハモ、アジ、ハゼ、ヒメジ、エソ、ハタ、トビウオ	
		フローズンヨーグルト	フローズンヨーグルト		○																						
22		ジュリエヌスープ	ベーコン														○										
		ボークビーンズ	ハヤシルウ			○●												○		●				○		トマト	
			デミグラスソース			○												○						○		トマト	
		フルーツあえ	豆乳デザート																	○							
		型抜きチーズ	型抜きチーズ		○																						
24		磯錦	かまぼこ(梅)																				○		タラ、トマト、●米		
25		じゃが団子汁	いも団子																							特記事項なし	
		高野豆腐の玉子とじ	高野豆腐																	○							
	小中高校	ひじきのつくだに	ひじきのつくだに			●														●				○		ひじき、寒天	
26		チキントマトソース	ほぐしささみ																○								
		玉子のベーコンロール	玉子のベーコンロール	○	○●												○			○●						カツオエキス、煮干しだし	
		野菜のソテー	フランクフルト														○										
29		ミートボールのトマト煮	ミートボール			○●											○		●								
		ポテトサラダ	マヨネーズタイプ	無し																○						* 卵は使用していません	
30		がんもどきの含め煮	がんもどきの含め煮			●													○●			○			山いも(長いも)、カツオエキス、ごま		

※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。