令和8年度11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																						特記事項なし
			本みりん																						特記事項なし
			赤ワイン・白ワイン																				○		ぶどう
			濃口しょうゆ・淡口しょうゆ 白しょうゆ			○													○						
			赤みそ・白みそ																○						大麦
			豆みそ																○						大麦
			ミックスみそ																○						大麦
			穀物酢																						特記事項なし
			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																	○				○	昆布
			洋風だし			○										○		○	○				○●	○	トマト、寒天（紅藻海藻）、●ぶどう
			中華だし													○		○	○			○	○		トマト、ごま油
			だし粉パック										○												
			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																○						
			ベーコン													○									
			こんにゃく																					○	海藻粉末(カジメ、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
			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)
			救給おいもの和風リゾット																					○	海藻粉末、昆布
			救給コーンポタージュ																						
			救給ゴロゴロ野菜の煮物																	○	○			●	●昆布
2		ポークビーンズ	ハヤシルウ			○										○			○				○		トマト
			デミグラスソース			○										○		○					○		トマト
		フライドポテト	フライドポテト			○																			
4		中華スープ	なると																				○		スケソウタラ、トマト、米
		厚揚げと大豆の甜麺醤炒め	豆板醤																						●米、そら豆
			甜麺醤			●													○●			○			ごま油、大麦、米
		春雨サラダ	緑豆春雨																						緑豆、えんどう豆
			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
5		うずら卵の串フライ	うずら卵の串フライ	○		○										●		●	○●					○	うずら卵、もち粉、寒天
		ブロッコリーとじゃがいものおかか和え	鶏ささみ水煮															○							
		さつまいもとくりのタルト	さつまいもとくりのタルト																○				○		米、くり
6		しょうゆラーメンスープ	なると																				○		スケソウタラ、トマト、米
			味付きメンマ			●													●		○				
			しょうゆラーメンスープ			●										○		○	○●	○				○	昆布
		シューマイ	ポークシューマイ			○										○		○	○						
		華風炒め	高野豆腐																○						
			オイスターソース												○				○					○	カキ、昆布エキス

令和8年度11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		スイートポテト	干しぶどう																				○		ぶどう
10		スリランカ風チキンカレー	カレールウ（バーモント）		○	○●										○			○●				○	○	バナナ、りんご、トマト、陳皮（みかんの皮）、昆布
			カレールウ（ディナー）		○	○										○		○	○				○●		陳皮（みかんの皮）、バナナ、乳糖、●りんご
			調理用ヨーグルト		○																				
			ココナッツミルク																				○		ココナッツ
		サモサ	サモサ		○	○												○							
		紅茶入りフルーツポンチ	ふじりんごゼリー																				○		りんご
			紅茶飲料	※特記事項なし																					※午後の紅茶を使用します。
11		高野豆腐とレバーのあんからめ	高野豆腐																○						
			レバー立田															○	●						
		蒸し野菜	香りごまドレッシング・ランチ																			○●			いりごま、ねりごま、ごま油
12		わかめスープ	鶏ささみ水煮															○							
		豚キムチ	キムチ（はくさい）																○				○		トマト
		ナムル	韓国ナムルドレッシング			●										●		●	●			○		○	いりごま、ごま油、●昆布、●大麦
13		しっぽくうどんの汁	かまぼこ	特記事項なし																					
16		チャウダー	あさり							※3	※3				○										あさり
		肉団子とレバーのケチャップソースかけ	肉団子													○		○	○						
			レバー立田															○	●						
17		じゃがいものみそ汁	煮干し粉							※3	※3														カタクチ煮干し、ヒラゴ煮干し
		ししゃもの磯辺揚げ	ししゃもフライ	魚卵		○													○					○	アオサ
		切干大根の炒め煮	オイルツナ																○						メバチマグロ
18		青菜の大豆和え	ひきわり大豆																○						
19		タルト	ブルーベリータルト																○				○		ブルーベリー、米粉
20		ミートソース	デミグラスソース			○										○		○					○		トマト
		オムレツ	オムレツ	○																					
		和風サラダ	ちりめんじゃこ	魚卵					※3	※3	※3		※3												イワシ
			マヨネーズ（卵不使用）																○						
24		じんだみそ汁	大豆ペースト																○						
25		柑橘サラダ	かんきつドレッシング・ランチ																				○	○	みかん、昆布、梅、ゆず、レモン、●米、●ホッケ、●タラ
		ヨーグルト	ヨーグルト		○																			○	寒天
26		焼きつくね	焼きつくね			○●												○	○●						
		ひじきの煮物	ひきわり大豆																○						
27		焼きそば	青のり粉							※4	※4													○	あおさ
		ウインナー	ウインナー													○									
		フルーツ和え	カクテルゼリー																○				○	○	りんご、ぶどう、もも、寒天
30		ハンバーグ	ハンバーグ													○		○	○						
		付け合わせ	減塩和風ドレッシング・ランチ																				●		●梅、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：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。
※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釜、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。
※8：魚を1尾丸ごとの状態で使用のため、卵をもっている可能性があります。