

令和8年度4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(●)の区別を表示しています。

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				
			日本酒																						米				
			本みりん																						米、もち米				
			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、寒天(紅藻海藻)、●ぶどう				
			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																										
			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)																						○	昆布			
			ひじき																						○	ひじき			
			わかめ																						○	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			○																							
			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																					○	うるち米、海藻粉末、昆布、かつお節				
			救給コーンポタージュ																							うるち玄米、もち玄米			
			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			
8		ちらしずし	手巻きのり(一食用)																						○	のり			
		野菜の煮浸し	高野豆腐																										
			かつお節																							カツオ			
9		野菜はんぺん	野菜はんぺん										○												○	タラ、寒天			
		三色どんぶりの具	高野豆腐																										
			オイルツナ																							マグロ			
			炒り玉子	○																									
10		ミートソース	デミグラスソース			○																				○	トマト		
		ベーコンエッグ	ベーコンエッグ	○	○	●																					カツオエキス、煮干しだし		
		カルちゃんソテー	ちりめんじゃこ																								イワシ		
			炒り玉子	○																									
13		照り焼きチキン	照り焼きチキン			●																					○	●	カツオ
		お祝いデザート	お祝いデザート																						○		いちご		

※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。

*新たに追加しました。

*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。



備蓄食材

令和8年度4月分 加工食品等 アレルギ－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

NO2

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					
14		かき玉汁	糸かまぼこ																						タラ、●米					
			もずく							※4	※4															○もずく				
		いわしのおろし煮	いわしのおろし煮			●																				●イワシ、昆布				
		ほうれん草の和風サラダ	ちりめんじゃこ マヨネーズ(卵不使用)	魚卵						※3	※3	※3		※3													イワシ			
15		ワンタンスープ	ワンタンの皮			○																								
		油淋鶏	レバー立田																								●米			
		つけ合わせ	棒棒鶏ドレッシング			●										○	○●										ごま、ごま油、ホタテ、カツオ、マグロ、レモン、●米、●ホッケ、●タラ			
16		あさりのみそ汁	あさり								※3				○											アサリ				
		焼きつくね	焼きつくね			○																								
17		きつねうどんの汁	糸かまぼこ																								タラ、●米			
20		ますのピザ焼き	シュレッドチーズ		○																									
		カラフルポテト	フランクフルト													○														
21		うすくず汁	肉団子													○		○												
		ひじきの煮つけ	ひきわり大豆																											
22		大豆の包み揚げ	大豆の包み揚げ			○●										○										●トマト、●りんご、●大麦、●梅				
		温野菜	青じそドレッシング・ランチ																								○	レモン、梅、かつおぶし、●米、●タラ、●ホッケ		
		ヨーグルト	ヨーグルト		○																						○	寒天		
23		ハヤシライス	デミグラスソース			○										○											○	トマト		
		フルーツあえ	りんごゼリー																									○	りんご	
24		しょうゆラーメンのスープ	なると																								○	タラ、トマト、●米、		
			メンマ			●																						○	米	
			醤油ラーメンスープ			○●										○	○	○●	○									○	米、カツオ、昆布	
27		あげぎょうざ	ぎょうざ			○●										○											○	ごま油		
		チャウダー	あさり									※3				○													アサリ	
		ポテトコロッケ	ポテトコロッケ			○																								
		ごぼうサラダ	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	
30		ごまバテ	ごまバテ(一食用)													○											○	ごま、ごま油		
		若竹汁	かまぼこ(かぶと)																										○	タラ、●米
		あじのさんが焼き	あじのさんが焼き			○●										○													○	アジ、タラ
	ふりかけ	こんぶ抹茶ふりかけ(一食用)																								○	米、昆布、黒のり			

※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。