

令和8年度10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。

[illegible]

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
8		ふのすまし汁	手まりふ			○																			
			かまぼこ(もみじ)																						タラ
		筑前煮	むき栗																						特記事項なし
9		ボンゴレソース	ハヤシルウ			○●										○			●				○		トマト
			あさり							※3					○										あさり
		クネルのポワレ	野菜はんぺん										○					○	○					○	タラ、昆布、カツオ、イワシ、寒天
		キャロットラペ	マヨネーズ(卵不使用)																○						
		ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー																				○		ブルーベリー
15		秋野菜カレー	カレールウ(バーモント)		○	○●										○			○●				○	○	トマト、バナナ、昆布、りんご、ちんぴ
			カレールウ(ディナー)		○	○										○		○	○				○●		バナナ、乳頭、●りんご、ちんぴ
		フルーツ和え	りんごゼリー																				○		りんご
16		スタミナラーメンスープ	なると																				○		タラ、トマト
			メンマ			●													●		○				
			しょうゆラーメンスープ			●										○		○	○●	○				○	カツオ、昆布
		切干大根の煮物	オイルツナ																○						マグロ、野菜エキス
19		とり肉のクリーム煮	マカロニ			○																			
		円空里芋コロッケ	円空里芋コロッケ			○										○		○	○						
20		すったて汁	大豆ペースト																○						
		鶏ちゃん	鶏ちゃん		○	●										○			●			○			ごま油、カツオエキス
21		チキンライス	トマトジュース																				○		トマト
		ベイクドポテト	フライドポテト																						特記事項なし
			ガーリックパウダー																						特記事項なし
		ごぼうサラダ	香りごまドレッシング・ランチ																			○			ごま、ごま油
23		月見うどんの汁	かまぼこ(月見)																						タラ
		かき揚げ	野菜かき揚げ			○													○						
26		ポテトサラダ	マヨネーズタイプ(卵不使用)																○						
		ヨーグルト	ヨーグルト		○																			○	寒天
27		かぼちゃの白みそ汁	煮干し粉							※3	※3														イワシ
		小松菜とひじきのあえ物	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)																○						
28		だんご汁	いも団子																						特記事項なし
		さばのみそ煮	さばのみそ煮																●						
		野菜の煮浸し	高野豆腐																○						
			かつお節																						カツオ
29		昆布あえ	塩昆布			●													●					○	昆布
30		広東麺のあん	なると																				○		タラ、トマト
			あさり								※3					○									あさり
		芋とレバーのかりん揚げ	レバー立田															○	●						
		春雨のごま酢あえ	春雨																						特記事項なし

※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。