令和8年度7･8月分　加工食品等　アレルギー食材表

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。

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

※裏面につづく

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																						
		※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。	本みりん																						
			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																○						
			豆みそ																○						大麦
			ミックスみそ																○						大麦
			穀物酢																						
			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
		＊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。	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

7月

1		冬瓜のすまし汁	かまぼこ	特記事項なし																					
		フルーツ和え	ダイスゼリー（マスカット）																				○		ぶどう
2		あゆの甘露煮	あゆの甘露煮	※9		●													●						大麦
		じんだ味噌汁	大豆ペースト																○						
3		ジャージャー麺の具	豆板醤																						●米、そら豆
			甜麺醤			●													○●			○			ごま油、大麦、米
		大根サラダ	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
6		オムレツ	オムレツ	○															○						
7		七夕汁	春雨																						緑豆、えんどう豆
			星型かまぼこ	特記事項なし																					
		星型ハンバーグ	星型ハンバーグ													○		○	○						トマト
		オクラの和え物	鶏ささみ水煮															○							
		七夕ゼリー	七夕ゼリー																				○	○	レモン、ぶどう、みかん、寒天

令和8年度7・8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
8		チャーハン	焼き豚			●										○			●						
		魚とレバーの五目だれ	レバー立田揚げ															○	●						米
		彩りサラダ	棒々鶏ドレッシング			○●									○	○		●	○			○	○		ごま、ごま油、ホタテ、レモン果汁、ゼラチン、かつお、まぐろ、ほっけ、すけとうだら
		飲むヨーグルト	飲むヨーグルト		○																				
9		あじフライ	あじフライ			○													●						メアジ
		キャベツの梅おかかあえ	カリカリ梅																				○	●	梅、●昆布エキス
10		うどんの汁	糸かまぼこ	特記事項なし																					
			山菜水煮																		○				わらび、ふき
		カップケーキ	ホットケーキミックス粉			○																			
			ほうれん草ペースト																						ほうれん草
		切干大根とツナの炒め煮	オイルツナ																						キハダマグロ
13		ハムとレタスのスープ	ロースハム													○									
		チリコンカン	鶏レバー															○							
			チリパウダー																						赤唐辛子、クミン、オレガノ
		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
14		ひじきの煮物	ひきわり大豆																○						
15		もずく汁	もずく							※4	※4													○	もずく
			あさり							※3	※3				○										あさり
			かまぼこ	特記事項なし																					
		紅イモコロッケ	紅イモコロッケ		○	○													○						
		豆腐チャンプルー	いりたまご	○															●						上新粉（米）
16		チキンカレー	鶏レバー															○							
			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		○																				
		フルーツゼリー	サイダーゼリー																				○		レモン
17		塩ラーメンスープ	なると																				○		スケソウタラ、トマト、米
			メンマ			●													●		○				
			塩ラーメンスープ			○										○		○	○					○	イワシ、昆布、カツオ、●ホッケ、●スケソウダラ、米

8月

31	中学・特支のみ	コーンスープ	クリームコーン	特記事項なし																					
		ミートボールのトマト煮	ミートボール															○	○						
		カラフルポテト	フランクフルト													○									

※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。
※9：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。