令和７年度　2月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

9日（月）	卵	乳	小麦	くるみ	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●													
[ごはん]															
[厚揚げのそぼろあんかけ]															
冷凍生揚げ　2cm角											●				
大豆ミンチ											●				
鶏胸ひき肉												●			
しょうが															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
三温（1kg袋）															
でん粉															
水															
[小松菜のごまあえ]															
こまつな															
もやし															
白いりごま								●							
白すりごま								●							
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
[沢煮わん]															
にんじん　2L															
たけのこ(水煮)															
ごぼう															
糸こん(こんにゃく(白)															
スクール糸かまぼこ															
大根　2L															
なばな															
食塩															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
だしパック(カツオ)															
水															

10日（火）	卵	乳	小麦	くるみ	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●													
[ごはん]															
[さばのみそだれかけ]															
さば切り身　40g										●					
さば切り身　50g										●					
ミックスみそ											●				
本みりん															
三温（1kg袋）															
でん粉															
水															
[きんぴらごぼう]															
豚もも肉（スライス）													●		
にんじん　2L															
ごぼう															
さやいんげん　冷凍															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
本みりん															
三温（1kg袋）															
ごま油								●							
[岩倉いっぱいポカポカ鍋]															
鶏肉もも(皮なし)2cm角												●			
菜種油(手つき)															
焼き豆腐											●				
大根　2L															
にんじん　2L															
白菜　2L															
ちっちゃイ菜															
カリフラワー															
えのきたけ															
ねぎ															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
酒															
本みりん															
昆布だし															

右に続く

11日（水）	卵	乳	小麦	くるみ	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
2月10日（火）左の続き															
食塩															
だしパック(カツオ)															
水															

12日（木）	卵	乳	小麦	くるみ	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●													
[中華めん]			●												
[しゅうまい]															
しゅうまい			●										●		
[大豆もやしのナムル]															
チンゲン菜															
だいずもやし											●				
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
三温（1kg袋）															
ごま油								●							
[いわくらーメン]															
鶏肉もも(皮なし)1.5cm角												●			
おろしにんにく															
しょうが															
たけのこ(水煮)															
白菜　2L															
ちっちゃイ菜															
ねぎ															
鶏豚湯												●	●		
中華だし															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
食塩															
白こしょう															
水															
[ぶどうゼリー]															
ぶどうゼリー															

13日（木）	卵	乳	小麦	くるみ	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●													
[麦ごはん]															
[鶏肉のレモン焼き]															
鶏もも肉(50g開き)												●			
鶏もも肉(60g開き)												●			
食塩															
白こしょう															
おろしにんにく															
レモン果汁															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
酒															
[花野菜サラダ]															
ブロッコリー															
カリフラワー															
キャベツ　2L															
ホールコーン															
まぐろ油漬フレークライト											●				
ごまドレッシング								●							
[ハッシュドポーク]															
豚もも肉（スライス）													●		
にんじん　2L															
じゃがいも　2L															
玉葱　2L															
カットトマト(トマトベース)															
グリンピース(冷凍)															
ハヤシルウ			●								●		●		
デミグラスソース			●									●			
トマトケチャップ5kg															
トマトピューレ3kg															
ウスターソース　1.8L															
コンソメ												●	●		
菜種油(手つき)															
食塩															
白こしょう															
水															
[カトーショコラ]															
カトーショコラ											●				

◆必ずお読みください◆

1　表記内容について

○ 食品表示法等に基づき、特定原材料（表示義務）と特定原材料に準ずるもの（表示を推奨）について「●」がついています。

特定原材料（表示義務）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの （表示を推奨） （任意表示）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、**マカダミアナッツ（注）**、 もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※学校給食では、特定原材料の「そば、かに、落花生を含む食品」は使用しません。

※特定原材料に準ずるもののうち、「あわび・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・バナナ・マカダミアナッツ・もも・やまいも・ゼラチン・アーモンドを含む食品」を使用する場合は「その他」に記載します。

※特定原材料に準ずるもの20品目は表示を推奨する品目であり、含まれていても表示されないことがあります。

（注）令和6年3月、「マカダミアナッツ」が特定原材料に準ずるものに追加され、「まつたけ」が特定原材料に準ずるものから削除されました（消費者庁）。

2　コンタミネーションについて

○ コンタミネーションの注意喚起については、記載してありません。

※コンタミネーションとは・・・

食品の製造や調理の過程で、原材料としては使用していないにもかかわらず、機械や器具等から偶発的にアレルゲン（アレルギーの原因物質）が混入してしまうこと。

（注意喚起例）

・同一工場、製造ライン使用によるもの

「本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

「○○（特定原材料等の名称）を使用した設備で製造しています。」 等

・原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。」 等

・えび・かにを補食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび・かにを食べています。」 等

○ 学校給食では注意喚起表記程度のアレルゲンの混入量では発症しない児童生徒を対象としています。

○ 給食では、食器や調理・配膳器具を共用しています。

○ 給食センターは、食缶・フライ缶等に入る料理を調理する場所は分かれていません。

○ 給食センターで使用する揚げ油（菜種白絞油）は、アレルゲンを含む原材料及び加工品も調理しています。毎回新品に交換していません。

○ セレクト給食等、複数のおかずが仕切りなしで1つの食缶に入ることがあります。

○「使用していない」旨の表示は、必ずしも「含んでいない」ことを意味するものではありません。

＊学校給食の食物アレルギーに関する問い合わせ＊学校給食センター　Tel66－7331