令和７年度　3月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

2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]		●													
[ｻﾝﾄﾞｲｯﾁﾛｰﾙﾊﾟﾝ]		●	●								●				
[焼きそば]															
豚もも肉（ｽﾗｲｽ）													●		
キャベツ　2L															
にんじん　2L															
玉葱　2L															
焼きそばめん			●												
青のり															
菜種油(手つき)															
ウスターソース　1.8L															
オイスターソース															
中華だし															
食塩															
白こしょう															
[揚げしゅうまい]															
しゅうまい			●										●		
菜種白絞油(kg)															
[フルーツのゼリーあえ]															
パインチビット(袋詰)															
黄桃ダイス(パウチ)															もも
あわせるゼリー(いちご)															

5日（中学校）、18日（小学校）のセレクト給食について
※セレクトフライは、同じ食缶に仕切りなしで入っています。
※同じ揚げ油、同じ調理器具を使用します。

3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]															
[さわらのしょうがだれかけ]															
さわら　40g															
さわら　50g															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
おろししょうが															
三温（1kg袋）															
本みりん															
でん粉															
水															
[セルフちらしの具]															
まぐろ油漬ﾌﾚｰｸﾗｲﾄ											●				
洗いれんこん															
にんじん　2L															
こまつな															
ホールコーン															
国産菌床しいたけ（スライス）															
上白(1kg袋)															
米酢　1.8L															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
[五条川の桜けんちん汁]															
鶏肉もも(皮なし)1.5cm角												●			
そうめん(乾)			●												
大根　2L															
洗いごぼう															
にんじん　2L															
短冊こんにゃく(25)															
桜型かまぼこ(ピンク)															
みつば															
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
だしパック(カツオ)															
食塩															
水															
[ひなあられ]															
ひなあられ															

4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
[牛乳]		●													
[ごはん]															
[さばの銀紙焼き]															
さば銀紙焼　50g										●	●				
さば銀紙焼　60g										●	●				
[切干大根の含め煮]															
切干大根															
はんぺん											●				
にんじん　2L															
枝豆むき身（冷凍）											●				
和風だし															
三温（1kg袋）															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
本みりん															
ごま油								●							
水															
[すまし汁]															
豚もも肉（ｽﾗｲｽ）														●	
にんじん　2L															
たけのこ(水煮)															
ごぼう															
スクール糸かまぼこ															
大根　2L															
みつば															
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															

5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]		●													
[ごはん]　小学校															
[赤飯]　中学校															
ごま塩								●							
[コロッケ]　小学校															
ポテトコロッケ　50g			●								●				
菜種白絞油(kg)															
[セレクトフライ]　中学校															
ボロニアカツ											●	●			
えびフライ30g			●		●						●				
菜種白絞油(kg)															
[ゆかり和え]															
もやし															
キャベツ　2L															
ゆかり粉															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
[沢煮わん]															
にんじん　2L															
洗いごぼう															
大根　2L															
こまつな															
糸こんにゃく(白)															
えのきたけ															
国産菌床しいたけ（スライス）															
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)															
[セレクトデザート]　中学校															
ババロアシュークリーム	●	●	●								●				ゼラチン
さつまいもポテト											●				
いちごゼリー															
[ヨーグルト]　小学校															
ヨーグルト		●													

6日（金）	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]															
[揚げじゃがいものそぼろ煮]															
鶏胸ひき肉												●			
大豆ミンチ											●				
じゃがいも（皮むき）															
菜種白絞油(kg)															
たけのこ(水煮)															
つきこんにゃく黒															
枝豆むき身（冷凍）											●				
にんじん　2L															
上白(1kg袋)															
本みりん															
酒															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
和風だし															
[白菜のおかかあえ]															
白菜　2L															
きゅうり															
かつお節（細片）															
上白(1kg袋)															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
[呉汁]															
豆乳											●				
玉葱　2L															
大根　2L															
にんじん　2L															
ねぎ															
冷凍豆腐（栄養強化）											●				
赤みそ											●				
ミックスみそ											●				
だしパック(カツオ)															
水															

◆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