令和７年度　3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]		●													
[りんごパン]		●	●								●			●	
[ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞのﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽかけ]															
ハンバーグ　50g											●	●	●		
ハンバーグ　60g											●	●	●		
トマトケチャップ3kg															
デミグラスソース			●									●			
赤ワイン															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
上白(1kg袋)															
水															
[豆まめサラダ]															
水煮大豆（ドライパック）											●				
枝豆むき身（冷凍）											●				
キャベツ　2L															
食塩															
こしょう　100g															
イタリアンドレッシング															
[じゃがいもスープ]															
玉葱　2L															
じゃがいも　2L															
マッシュポテト															
にんじん　2L															
鶏肉もも(皮なし)1.5㎝角												●			
エリンギ															
パセリ															
調理用牛乳		●													
生クリーム		●													
コンソメ												●	●		
バター		●													
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
食塩															
白こしょう															
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]															
[めばるの甘酢あんかけ]															
めばる　40g															
めばる　50g															
でん粉															
菜種白絞油(kg)															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
米酢　1.8L															
三温（1kg袋）															
でん粉															
水															
[大豆もやしのナムル]															
チンゲン菜															
だいずもやし											●				
にんじん　2L															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
上白(1kg袋)															
米酢　1.8L															
ごま油								●							
[麻婆豆腐]															
冷凍豆腐（県産大豆）											●				
豚ひき肉													●		
大豆ミンチ											●				
ねぎ															
玉葱　2L															
にんじん　2L															
中華だし															
三温（1kg袋）															
赤みそ											●				
ごま油								●							
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
でん粉															
トウバンジャン											●				
おろししょうが															
おろしにんにく															

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
[牛乳]		●													
[ごはん]															
[豚丼の具]															
豚もも肉（ｽﾗｲｽ）													●		
玉葱　2L															
にんじん　2L															
糸こんにゃく(白)															
厚揚げ（チルド）											●				
ねぎ															
酒															
和風だし															
三温（1kg袋）															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
おろししょうが															
菜種白絞油(kg)															
[いわしの梅煮]															
いわし梅煮(国産梅肉)40			●								●				
いわし梅煮(国産梅肉)50			●								●				
[切干大根のごま酢あえ]															
切干大根															
こまつな															
ささみオイル漬													●		
ホールコーン															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
ねりごま								●							
上白(1kg袋)															
米酢　1.8L															

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]		●													
[白玉うどん]			●												
[岩倉自慢のさくらうどん]															
桜型かまぼこ（ピンク）															
にんじん　2L															
大根　2L															
ごぼう															
国産菌床しいたけ（スライス）															
油揚げ　カット											●				
みつば															
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)															
本みりん															
酒															
食塩															
水															
[愛知の野菜入り春巻き]															
愛知の野菜入り春巻50			●					●			●	●			
愛知の野菜入り春巻60			●					●			●	●			
菜種白絞油(kg)															
[塩昆布あえ]															
キャベツ　2L															
きゅうり															
塩昆布			●								●				
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
[りんごゼリー]															
りんごゼリー														●	

13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]															
[厚焼き卵]															
厚焼き卵　50g	●		●								●				
厚焼き卵　60g	●		●								●				
[ひじきの炒め煮]															
鶏肉もも(皮付き)1.5㎝角												●			
芽ひじき(韓国産)															
ホールコーン															
にんじん　2L															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
三温（1kg袋）															
本みりん															
菜種油(手つき)															
水															
[ピリ辛ツナじゃが]															
まぐろ油漬フレークライト											●				
酒															
じゃがいも　2L															
玉葱　2L															
にんじん　2L															
糸こんにゃく(白)															
グリンピース(冷凍)															
白いりごま								●							
おろしにんにく															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
三温（1kg袋）															
ｺﾁｭｼﾞｬﾝ											●				
本みりん															
食塩															
白こしょう															
ごま油								●							
菜種油(手つき)															
和風だし															
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