令和７年度　７月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

7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]		●													
[ロールパン]		●	●								●				
[星形ハンバーグ]															
星形ハンバーグ　40g											●	●	●		
星形ハンバーグ　60g											●	●	●		
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
本みりん															
三温（1kg袋）															
でん粉															
水															
[星のチーズサラダ]															
キャベツ　2L															
きゅうり															
星形チーズ(黄色)		●													
星形チーズ(オレンジ色)		●													
イタリアンドレッシング															
[オクラのスープ]															
オクラ															
にんじん　2L															
じゃがいも　2L															
玉葱　2L															
マッシュルーム(水煮)															
野菜ブイヨン															
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
食塩															
白こしょう															
水															

8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]															
[春巻き]															
愛学給春巻(16)50g			●					●			●		●		
愛学給春巻(16)60g			●					●			●		●		
菜種白絞油(kg)															
[バンサンスー]															
普通春雨(乾)															
チンゲン菜															
ホールコーン															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ															
上白(1kg袋)															
ごま油								●							
[厚揚げの中華煮]															
豚もも肉(スライス)													●		
しょうが															
おろしにんにく															
一口生揚げ(1cm角)冷凍											●				
にんじん　2L															
玉葱　2L															
ねぎ															
もやし															
たけのこ(水煮)															
うずら卵(水煮)	●														
中華だし															
食塩															
白こしょう															
ごま油								●							
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
でん粉															
水															

9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	
[牛乳]		●													
[ごはん]															
[さばの香味焼き]															
さば切り身　40g										●					
さば切り身　50g										●					
しょうが															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
酒															
ねぎ															
[磯香あえ]															
もやし															
こまつな															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
上白(1kg袋)															
刻みのり															
[吉野汁]															
玉葱　2L															
にんじん　2L															
板こんにゃく															
冷凍豆腐(栄養強化)											●				
えのきたけ															
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			●								●				
食塩															
でん粉															
だしパック(カツオ)															
水															

10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（クール）]			●												
[冷やしうどんの具]															
まぐろ油漬フレークライト											●				
茎わかめ(冷凍)															
きゅうり															
もやし															
にんじん　2L															
めんつゆ(ストレート)50g			●								●				
[枝豆コロッケ]															
枝豆コロッケ　50g			●								●				
枝豆コロッケ　60g			●								●				
菜種白絞油(kg)															
[ゆでとうもろこし]															
生カットコーン3cm															

11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]															
[揚げ鶏のあんかけ]															
鶏もも肉(40g開き)												●			
鶏もも肉(50g開き)												●			
でん粉															
菜種白絞油(kg)															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
三温（1kg袋）															
本みりん															
水															
[じゃこキャベツ]															
キャベツ　2L															
しらす干し（乾燥）															
千切り大根漬															
白いりごま								●							
ごま油								●							
[夏野菜のみそ汁]															
なす															
にんじん　2L															
だいこん　2L															
冷凍豆腐(栄養強化)											●				
カットかぼちゃ															
しめじ　バラ															
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