令和8年度　４月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

	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
4月14日（火）右の続き															
上白(1kg袋)															
食塩															
こしょう　100g															
[ピーチゼリー]															
ピーチゼリー（中）															もも

14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]															
[カレーライス]															
豚もも肉（スライス）													●		
菜種油(手つき)															
じゃがいも　2L															
にんじん　2L															
玉葱　2L															
おろしにんにく															
しょうが															
カレールウ甘口（乳なし）			●										●	●	
カレールウ辛口（乳なし）			●										●	●	
トマトケチャップ3kg															
ウスターソース　1.8L															
コンソメ												●	●		
野菜ブイヨン															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
食塩															
白こしょう															
水															
[ポテトコロッケ]															
和風コロッケ 50g			●								●	●			
和風コロッケ 60g			●								●	●			
菜種白絞油(kg)															
[ツナサラダ]															
まぐろ油漬フレークライト											●				
キャベツ　2L															
にんじん　2L															
ホールコーン															
レモン果汁															
米酢　1.8L															
菜種油(手つき)															
オリーブ油															
左に続く															

15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]															
[鶏肉のからあげ]															
鶏肉もも(皮付)2㎝角												●			
おろししょうが															
おろしにんにく															
酒															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
食塩															
白こしょう															
でん粉															
菜種白絞油(kg)															
[ほうれん草ともやしあえ]															
ほうれんそう															
もやし															
にんじん　2L															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
上白(1kg袋)															
[桜かまぼこのすまし汁]															
桜型かまぼこ															
大根　2L															
玉葱　2L															
えのきたけ															
カットわかめ															
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
食塩															
だしパック(カツオ)															
水															

16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]		●													
[わかめごはん]															
[ハンバーグの生姜だれかけ]															
ハンバーグ　40g											●	●	●		
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)															
しょうが															
でん粉															
水															
[春野菜のおかかあえ]															
キャベツ　2L															
新たけのこ(水煮)															
玉葱　2L															
にんじん　2L															
かつお節（細片）															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
上白(1kg袋)															
[高野豆腐のうま煮]															
鶏肉もも(皮付)2㎝角												●			
玉葱　2L															
にんじん　2L															
じゃがいも　2L															
白かまぼこ															
みつば															
高野豆腐											●				
上白(1kg袋)															
和風だし															
本みりん															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
水															

17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]		●													
[麦ごはん]															
[さわらの更紗揚げ]															
さわら　一口大															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
酒															
おろししょうが															
純カレー粉															
でん粉															
菜種白絞油(kg)															
[ひじきの炒め者]															
芽ひじき(韓国産)															
つきこんにゃく黒															
ホールコーン															
油揚げ（カット）											●				
枝豆むき身（冷凍）											●				
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															
[沢煮わん]															
にんじん　2L															
たけのこ(水煮)															
ごぼう															
糸こんにゃく(白)															
スクール系かまぼこ															
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															

◆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 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。

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