令和8年度　４月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

20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]															
[けんちんしのだのたれかけ]															
肉しのだ50g			●								●	●	●		
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
上白(1kg袋)															
本みりん															
でん粉															
[じゃこキャベツ]															
キャベツ　2L															
しらす干し（乾燥）500g															
千切り大根漬															
白いりごま								●							
ごま油								●							
[みそ汁]															
じゃがいも　2L															
玉葱　2L															
えのきたけ															
ねぎ															
みつば															
赤みそ											●				
ミックスみそ											●				
だしパック(カツオ)															

21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]		●													
[小型ロールパン]		●	●								●				
[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															
[ひと口ほっけの甘酢あんかけ]															
ほっけ　一口大															
食塩															
白こしょう															
米粉															
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）															
白いりごま								●							
でん粉															
水															
[オレンジ]															
オレンジ															オレンジ

22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]		●													
[麦ごはん]															
[鶏肉の照り焼き]															
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															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
酒															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
三温（1kg袋）															
本みりん															
でん粉															
水															
[切干大根の炒め煮]															
切干大根															
焼き竹輪　kg															
にんじん　2L															
こまつな															
三温（1kg袋）															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
本みりん															
菜種油(手つき)															
[実だくさんみそ汁]															
玉葱　2L															
じゃがいも　2L															
キャベツ　2L															
冷凍豆腐（栄養強化）											●				
ねぎ															
赤みそ											●				
ミックスみそ											●				
だしパック(カツオ)															
水															

23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]															
[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															
[小松菜ともやしのねりごま]															
こまつな															
もやし															
にんじん　2L															
ねりごま								●							
白いりごま								●							
白すりごま								●							
上白(1kg袋)															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
[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　2L															
にんじん　2L															
はんぺん											●				
つきこんにゃく黒															
玉葱　2L															
枝豆むき身（冷凍）											●				
三温（1kg袋）															
本みりん															
酒															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
和風だし															
水															

24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]															
[しゅうまい]															
しゅうまい			●										●		
[バンサンスー]															
マロニー															
にんじん　2L															
キャベツ　2L															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
米酢　1.8L															
上白(1kg袋)															
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															
[ピーチゼリー]															
ピーチゼリー															もも

◆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