令和8年度5月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

11日（月）	卵	乳	小麦	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]														
[揚げだし豆腐の肉みそかけ]														
揚げ出し豆腐　40g			●							●				
揚げ出し豆腐　60g			●							●				
菜種白絞油(kg)														
豚ひき肉												●		
玉葱　2L														
赤みそ										●				
三温（1kg袋）														
酒														
でん粉														
[たけのこの煮物]														
新たけのこ(水煮)														
まぐろ油漬フレークライト										●				
かつお節（細片）														
国産菌床しいたけ（スライス）														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
三温（1kg袋）														
本みりん														
和風だし														
水														
[すまし汁]														
油揚げ　カット										●				
大根　2L														
にんじん　2L														
えのきたけ														
チンゲン菜														
でん粉														
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														

12日（火）	卵	乳	小麦	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]		●												
[ミルクロールパン]		●	●							●				
[オムレツのデミグラスソース]														
オムレツ　50g	●									●				
オムレツ　60g	●									●				
トマトケチャップ5kg														
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														
[粉ふき芋]														
じゃがいも　2L														
野菜ブイヨン														
青のり														
食塩														
[春野菜のミネストローネ]														
短冊ベーコン												●		
キャベツ　2L														
玉葱　2L														
にんじん　2L														
水煮大豆(ドライパック)										●				
セロリー														
カットトマト(ﾄﾏﾄﾍﾞｰｽ)														
トマトピューレ3kg														
ローレルパウダー														
野菜ブイヨン														
三温（1kg袋）														
本みりん														
食塩														
白こしょう														
水														
[ココア牛乳の素]														
牛乳添加物(ココア)										●				

13日（水）	卵	乳	小麦	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（蒸）]														
しゅうまい			●									●		
[切干大根の中華サラダ]														
切干大根														
ホールコーン														
きゅうり														
キャベツ　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														

14日（木）	卵	乳	小麦	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]			●											
[じゃがいものかきあげ]														
じゃがいも（皮むき）														
玉葱　2L														
にんじん　2L														
水煮大豆(ドライパック)										●				
小麦粉			●											
でん粉														
食塩														
水														
菜種白絞油(kg)														
[かおりあえ]														
キャベツ　2L														
きゅうり														
かおり粉														
食塩														
[山菜うどん（鶏肉入り）]														
鶏肉むね(皮なし)1.5㎝角											●			
山菜水煮														
大根　2L														
国産菌床しいたけ（スライス）														
油揚げ　カット										●				
ねぎ														
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														
食塩														
水														

15日（金）	卵	乳	小麦	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　50g														
玉葱　2L														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
米酢　1.8L														
三温（1kg袋）														
でん粉														
水														
[ひじきの炒め煮]														
まぐろ油漬フレークライト										●				
芽ひじき(韓国産)														
たけのこ(水煮)														
ホールコーン														
グリンピース(冷凍)														
油揚げ　カット										●				
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														
[スタミナ汁]														
豚もも肉（スライス）												●		
冷凍豆腐（栄養強化）											●			
にんじん　2L														
大根　2L														
ごまつな														
ミックスみそ											●			
だしパック(カツオ)														
おろしにんにく														
水														
[ぶどうゼリー]														
ぶどうゼリー														

◆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、**カシューナッツ（注）**、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、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、**ピスタチオ（注）**、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、特定原材料に準ずるもののうち、「カシューナッツ・くるみ・アーモンド・あわび・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・ピスタチオ・マカダミアナッツ・もも・やまいも・ゼラチンを含む食品」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8年4月、「カシューナッツ」が特定原材料に準ずるものから特定原材料に移行され、「ピスタチオ」が特定原材料に準ずるものに追加されました（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