

6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

サントイッチロールパン

スラッピージョー

豚ひき肉

米酢 1.8L

おろしにんにく

おろししょうが

にんじん 2L

玉葱 2L

大豆ミンチ

菜種油(手つき)

食塩

白こしょう

トマトケチャップ5kg

トマトピューレ3kg

三温(1kg袋)

ウスターソース 1.8L

コンソメ

でん粉

グリーンサラダ

キャベツ 2L

きゅうり

こまつな

イタリアンドレッシング

アルファベットマカロニスープ

じゃがいも 2L

玉葱 2L

短冊ベーコン

アルファベットマカロニ

にんじん 2L

キャベツ 2L

パセリ

野菜フイヨン

濃口しょうゆ1.8リットル

食塩

右へ続く

7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

ごはん

セルフそぼろちらし寿司の具

鶏胸ひき肉

菜種油(手つき)

本みりん

三温(1kg袋)

酒

濃口しょうゆ1.8リットル

しょうが

にんじん 2L

れんこん

千切りしょうが(甘酢漬)

国産菌床しいたけ(スライス)

高野豆腐(細切り)

和風だし

枝豆むき身(冷凍)

米酢 1.8L

上白(1kg袋)

食塩

小松菜のごまあえ

こまつな

もやし

白いりごま

白すりごま

濃口しょうゆ1.8リットル

上白(1kg袋)

七タ汁

そうめん(乾)

大根 2L

にんじん 2L

星型かまぼこ(オレンジ)

オクラ

濃口しょうゆ1.8リットル

薄口しょうゆ1.8リットル

右へ続く

8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

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)

十六さきげと切干大根のみそマヨあえ

じゅうろくさきげ

切干大根

ハム短冊

卵不使用マヨネーズ

みそ(和え物用)

上白(1kg袋)

米酢 1.8L

とうがんのカレースープ

とうがん 青し

鶏肉むね(皮なし)1.5cm角

玉葱 2L

にんじん 2L

ホールコーン

エリンギ

濃口しょうゆ1.8リットル

本みりん

野菜フイヨン

食塩

純カレー粉

7月7日(火)の続き

食塩

だしパック(カツオ)

七タゼリー

たなぼたゼリー

7月6日(月)の続き

白こしょう

9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

中華めん

しそ入り鶏春巻き

愛知しそ入り春巻50g

愛知しそ入り春巻60g

菜種白絞油(kg)

寒天サラダ

寒天 耐熱タイプ

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 1.8L

上白(1kg袋)

ごま油

ごまみそタンタンめん

豚ひき肉

おろししょうが

おろしにんにく

にんじん 2L

玉葱 2L

チンゲン菜

もやし

鶏豚湯

濃口しょうゆ1.8リットル

赤みそ

白りごま

白いりごま

食塩

白こしょう

トウバンジャン

菜種油(手つき)

7月10日(金)の続き

食塩

白こしょう

しょうが

左へ続く

10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

わかめごはん

酢豚

豚もも肉一口大

おろししょうが

濃口しょうゆ1.8リットル

酒

でん粉

じゃがいも(皮むき)

菜種白絞油(kg)

にんじん 2L

玉葱 2L

国産菌床しいたけ(スライス)

青ピーマン

三温(1kg袋)

濃口しょうゆ1.8リットル

米酢 1.8L

中華だし

春雨のピリからあえ

マロニー

きゅうり

キャベツ 2L

濃口しょうゆ1.8リットル

本みりん

コショウ

上白(1kg袋)

ごま油

モロヘイヤスープ

玉葱 2L

ホールコーン

モロヘイヤ(茎葉)

カットわかめ

冷凍豆腐(栄養強化)

濃口しょうゆ1.8リットル

中華だし

左へ続く

◆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、ビスタチオ(注)、豚肉、マカミアナッツ、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・ビスタチオ・マカミアナッツ・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、「ビスタチオ」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と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