令和６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
[りんごゼリー]															
りんごゼリー														●	

10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]		●													
[赤飯]															
[ごま塩]															
ごま塩								●							
[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(佐)			●								●				
酒															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
三温（1kg袋）															
本みりん															
でん粉															
水															
[梅おかかあえ]															
もやし															
こまつな															
にんじん　2L															
梅びしお（1kg）														●	
かつお節（細片）															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
上白糖															
[湯葉とかまぼこのすまし汁]															
冷凍湯葉											●				
桜型かまぼこ															
だいこん　2L															
玉葱　2L															
みつば															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
食塩															
だしパック(カツオ)															
水															
※左側に続く															

11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]		●													
[麦ごはん]															
[麻婆豆腐]															
冷凍豆腐											●				
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(佐)											●				
ごま油								●							
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
でん粉															
トウバンジャン															
おろししょうが															
おろしにんにく															
[蒸しぎょうざ]															
ぎょうざ（蒸し用）			●					●			●		●		
[切干大根の中華サラダ]															
切干しだいこん															
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(佐)			●								●				
上白糖															
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ															
ごま油								●							

12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]															
[めばるの甘酢あんかけ]															
めばる　40g															
めばる　50g															
でん粉															
菜種白絞油(kg)															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ															
三温（1kg袋）															
でん粉															
水															
[五目きんぴら]															
ごぼう															
れんこん															
にんじん　2L															
青ピーマン															
糸こんにゃく(白)															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
本みりん															
三温（1kg袋）															
一味唐辛子															
ごま油								●							
[春キャベツの豚汁]															
豚もも肉（スライス）													●		
冷凍豆腐											●				
冷カット油揚げ											●				
だいこん　2L															
キャベツ　2L															
赤みそ(佐)											●				
だしパック(カツオ)															
水															
[しそひじき]															
しそひじき（1食用）			●								●				

◆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（注）**、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、まつたけ、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・まつたけ・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5年3月、「くるみ」が特定原材料に追加されました（消費者庁）。
なお、この「くるみ」の義務表示化については、令和7年3月31日までの経過措置が設けられているため、移行期間については、各食品関連業者からの表示があり次第、順次明記いたします。

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