令和６年度４月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

15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]															
[ハヤシライス]															
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															
カットトマト(トマトペースト)															
ハヤシルウ			●								●		●		
トマトケチャップ5kg															
トマトピューレ3kg															
ウスターソース　1.8L															
食塩															
白こしょう															
ローレルパウダー															
赤ワイン															
本みりん															
水															
[ツナサラダ]															
まぐろ油漬フレークライト											●				
ホールコーン															
キャベツ　2L															
玉葱　2L															
レモン果汁															
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ															
菜種油(手つき)															
オリーブ油															
上白糖															
食塩															
こしょう　100g															
[蒲郡みかんゼリー（中学校）]															
蒲郡みかんゼリー															

16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]		●													
[わかめごはん]															
[鶏肉のからあげ]															
鶏成鶏肉モモ(皮付き)												●			
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(佐)			●								●				
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のあえ物]															
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(佐)			●								●				
上白糖															
[呉汁]															
豆乳											●				
冷凍豆腐											●				
じゃがいも　2L															
だいこん　2L															
にんじん　2L															
赤みそ(佐)											●				
ミックスみそ(佐)											●				
だしパック(カツオ)															
水															

17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]															
[かつおと大豆のあけぼのあえ]															
かつお　角切り															
食塩															
酒															
でん粉															
大豆(国産、乾)											●				
菜種白絞油(kg)															
トマトケチャップ3kg															
ミックスみそ(佐)											●				
上白糖															
本みりん															
[ひじきの炒め者]															
芽ひじき(韓国産)															
ホールコーン															
枝豆むき身（冷凍）											●				
にんじん　2L															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
三温（1kg袋）															
本みりん															
菜種油(手つき)															
水															
[わかたけ汁]															
カットわかめ															
たけのこ(水煮)															
玉葱　2L															
冷凍豆腐											●				
冷カット油揚げ											●				
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															

18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(佐)											●				
本みりん															
三温（1kg袋）															
でん粉															
水															
[ごまずあえ]															
ごぼう															
もやし															
こまつな															
ホールコーン															
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
上白糖															
食塩															
白すりごま								●							
白いりごま								●							
[五目汁]															
だいこん　2L															
にんじん　2L															
たけのこ(水煮)															
スクール糸かまぼこ															
干し椎茸（スライス）															
ねぎ															
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)			●								●				
だしパック(カツオ)															
食塩															
水															

19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]															
[豚丼]															
豚もも肉（スライス）													●		
玉葱　2L															
にんじん　2L															
糸こんにゃく(白)															
厚揚げ（チルド）											●				
ねぎ															
酒															
和風だし															
三温（1kg袋）															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
おろししょうが															
菜種油(手つき)															
[新玉ねぎと豚肉のコロッケ]															
新玉ねぎと豚肉のコロッケ40g			●								●		●		
新玉ねぎと豚肉のコロッケ50g			●								●		●		
菜種白絞油(kg)															
ウスターソース　1.8L															
本みりん															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				
三温（1kg袋）															
[ゆかりあえ]															
キャベツ　2L															
きゅうり															
ゆかり粉															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●								●				

◆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