令和8年度　6月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

1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]		●												
[麦ごはん]														
[めひかりフライ]														
めひかりフライ			●											
菜種白絞油(kg)														
上白(1kg袋)														
酒														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
ウスターソース　1.8L														
[ひじきの炒め煮]														
芽ひじき(韓国産)														
にんじん　2L														
ホールコーン														
油揚げ　カット										●				
枝豆むき身(冷凍)										●				
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														
[玉ねぎと豆腐のみそ汁]														
冷凍豆腐（栄養強化）										●				
油揚げ　カット										●				
玉葱　2L														
えのきたけ														
ねぎ														
ミックスみそ										●				
赤みそ										●				
だしパック(カツオ)														
水														

2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]														
[えびしゅうまい]														
えびしゅうまい			●	●										
[切干し大根のナムル]														
まぐろ油漬フレーク(ライト)										●				
切干大根														
キャベツ　2L														
きゅうり														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
上白(1kg袋)														
米酢　1.8L														
ごま油							●							
[八宝菜]														
豚もも肉（スライス）												●		
にんじん　2L														
玉葱　2L														
たけのこ(水煮)														
うずら卵(水煮)	●													
いか短冊（皮なし）					●									
白菜　2L														
チンゲン菜														
食塩														
白こしょう														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
中華だし														
でん粉														
水														

3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]		●												
[ごはん]														
[ごぼう入りつくね]														
ごぼう入りつくね(小麦抜)										●	●	●		
[塩昆布あえ]														
キャベツ　2L														
きゅうり														
塩昆布			●							●				
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
[けんちん汁]														
冷凍豆腐（栄養強化）										●				
鶏肉もも(皮なし)2cm角												●		
油揚げ　カット										●				
ごぼう														
にんじん　2L														
ねぎ														
大根　2L														
板こんにゃく														
酒														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
食塩														
だしパック(カツオ)														
水														
[ピーチゼリー]														
桃ゼリー														もも

4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]			●											
[かきたまうどん]														
液卵	●													
にんじん　2L														
玉葱　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														
でん粉														
食塩														
水														
[ちくわの磯辺揚げ]														
焼き竹輪　本														
小麦粉			●											
青のり														
菜種白絞油(kg)														
水														
[五目きんぴら]														
鶏胸ひき肉											●			
ごぼう														
にんじん　2L														
糸こんにゃく(白)														
枝豆むき身(冷凍)										●				
三温(1kg袋)														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
本みりん														
一味唐辛子														
ごま油							●							

5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]		●												
[麦ごはん]														
[鶏肉の塩から揚げ]														
鶏もも肉(50g開き)											●			
鶏もも肉(60g開き)											●			
昆布茶														
酒														
でん粉														
菜種白絞油(kg)														
[青菜のきのこあえ]														
こまつな														
にんじん　2L														
なめたけ(kg)			●							●				
白すりごま							●							
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
[高野豆腐のうま煮]														
玉葱　2L														
にんじん　2L														
じゃがいも　2L														
白かまぼこ														
みつば														
高野豆腐										●				
上白(1kg袋)														
和風だし														
本みりん														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
水														

◆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