令和8年度　6月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

22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]		●												
[米粉パン(小麦入り)]		●	●							●				
[プレーンオムレツ]														
オムレツ　50g	●									●				
オムレツ　60g	●									●				
[さっぱりサラダ]														
きゅうり														
キャベツ　2L														
レモン果汁														
米酢　1.8L														
オリーブ油														
上白(1kg袋)														
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
食塩														
白こしょう														
[ミネストローネ]														
短冊ベーコン												●		
菜種油(手つき)														
キャベツ　2L														
玉葱　2L														
にんじん　2L														
じゃがいも　2L														
カットトマト(トマトベース)														
トマトピューレ3kg														
パセリ														
ローレルパウダー														
コンソメ											●	●		
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
本みりん														
食塩														
白こしょう														
水														
[ヨーグルト]														
ヨーグルト		●												

23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]														
[鶏肉とレバーのあけぼのあえ]														
鶏肉もも(皮付)2cm角											●			
食塩														
酒														
でん粉														
ｶｯﾄ鶏ﾚﾊﾞｰ･ﾊﾞﾗ凍結(粉付)											●			
菜種白絞油(kg)														
トマトケチャップ3kg														
ミックスみそ										●				
上白(1kg袋)														
本みりん														
[いんげんと小松菜のねりごま]														
さやいんげん														
こまつな														
もやし														
にんじん　2L														
ねりごま							●							
白いりごま							●							
白すりごま							●							
上白(1kg袋)														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
[なめこのみそ汁]														
にんじん　2L														
なめこ(kg)														
冷凍豆腐(栄養強化)										●				
玉葱　2L														
里芋(皮むき)　L														
カットわかめ														
ねぎ														
赤みそ										●				
ミックスみそ										●				
だしパック(カツオ)														
水														

24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]														
[ハヤシライス]														
豚もも肉(ｽﾗｲｽ)												●		
にんじん　2L														
玉葱　2L														
じゃがいも　2L														
カットトマト(トマトベース)														
ハヤシルウ			●							●		●		
トマトケチャップ3kg														
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														
菜種油(手つき)														
[ツナサラダ]														
まぐろ油漬ﾌﾚｰｸﾗｲﾄ										●				
きゅうり														
ホールコーン														
キャベツ　2L														
レモン果汁														
オリーブ油														
菜種油(手つき)														
上白(1kg袋)														
食塩														
こしょう　100g														
[きな粉ビーンズ]														
水煮大豆(ドライパック)										●				
菜種白絞油(kg)														
きな粉										●				
食塩														
上白(1kg袋)														

25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]		●												
[ごはん]														
[サバの塩焼き]														
塩サバ　40g									●					
塩サバ　50g									●					
[ささみと水菜のあえもの]														
ささみオイル漬			●							●	●			
もやし														
水菜														
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●							●				
上白(1kg袋)														
[なすのみそ汁]														
冷凍豆腐(栄養強化)										●				
油揚げ　カット										●				
なす														
にんじん　2L														
玉葱　2L														
ねぎ														
ミックスみそ										●				
八丁みそ										●				
だしパック(カツオ)														
食塩														
水														

26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]														
[えびカツ]														
えびカツ鉄強化40g			●	●						●				
えびカツ鉄強化60g			●	●						●				
菜種白絞油(kg)														
[切干大根サラダ]														
切干大根														
ホールコーン														
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							●							
白すりごま							●							
[沢煮わん]														
大根　2L														
たけのこ(水煮)														
にんじん　2L														
ごぼう														
ねぎ														
食塩														
ごま油							●							
白こしょう														
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)														
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