令和７年度　10月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

8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]															
[厚焼き玉子]															
厚焼き卵　50g	●		●								●				
厚焼き卵　60g	●		●								●				
[しそひじきのあえもの]															
しそひじき(500g)			●								●				
こまつな															
キャベツ　2L															
青じそドレッシング			●								●	●	●	●	
[呉汁]															
豆乳											●				
厚揚げ(チルド)											●				
えのきだけ															
なす															
大根　2L															
にんじん　2L															
玉葱　2L															
赤みそ											●				
ミックスみそ											●				
だしパック(カツオ)															
水															
[ココア牛乳の素]															
牛乳添加物(ココア)											●				

9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]		●													
[白玉うどん]			●												
[じゃがいものかきあげ]															
じゃがいも(皮むき)															
玉葱　2L															
水煮大豆(ドライパック)											●				
小麦粉			●												
でん粉															
食塩															
水															
菜種白絞油(kg)															
[こまツナあえ]															
まぐろ油漬フレークライト											●				
こまつな															
もやし															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
上白(1kg袋)															
[五目うどん]															
鶏肉もも(皮なし)1.5cm角												●			
にんじん　2L															
白かまぼこ															
白菜　2L															
ねぎ															
しめじ　バラ															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
食塩															
だしパック(カツオ)															
本みりん															
水															

10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]															
[つくね]															
レバー入りつくね(小麦抜き)											●	●			
[にんじんのきんぴら]															
鶏肉もも(皮なし)1.5cm角												●			
焼き竹輪　kg															
にんじん　2L															
ごぼう															
青ピーマン															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
本みりん															
三温（1kg袋）															
ごま油								●							
[関東煮]															
大根　2L															
にんじん　2L															
三角こんにゃく															
里芋(皮むき)　L															
枝豆むき身(冷凍)											●				
がんもどき											●				
角切昆布															
和風だし															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
本みりん															
三温（1kg袋）															
水															

14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]		●													
[シナモン揚げパン(北.南)]															
ミルクロールパン　50g		●	●								●				
グラニュー糖															
シナモン															
菜種白絞油(kg)															
[ミルクロールパン(東.五.曽.中学)]		●	●								●				
[ミートソースのペンネ]															
ペンネ			●												
豚ひき肉													●		
大豆ミンチ											●				
おろしにんにく															
菜種油(手つき)															
玉葱　2L															
にんじん　2L															
ウスターソース　1.8L															
マッシュルーム(水煮)															
カットトマト(トマトベース)															
トマトケチャップ5kg															
デミグラスソース			●									●			
食塩															
白こしょう															
コンソメ												●	●		
三温（1kg袋）															
赤ワイン															
[フルーツポンチ]															
カクテルゼリー											●			●	もも
黄桃　ダイスカット　1kg袋															もも
パインチビット　1kg袋															

15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]		●													
[わかめごはん]															
[さけのあんかけ]															
塩ざけ　40g									●						
塩ざけ　50g									●						
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●												
三温（1kg袋）											●				
本みりん															
でん粉															
水															
[じゃがいもの白みそあえ]															
じゃがいも　2L															
きゅうり															
ホールコーン															
白みそ											●				
米酢　1.8L															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
上白(1kg袋)															
ごま油								●							
水															
[根菜の煮物]															
鶏肉もも(皮付)2cm角												●			
にんじん　2L															
大根　2L															
れんこん															
ごぼう															
板こんにゃく															
さやいんげん　冷凍															
菜種油(手つき)															
三温（1kg袋）															
本みりん															
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ			●								●				
和風だし															
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、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、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、**マカダミアナッツ（注）**、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・マカダミアナッツ・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６年３月、「マカダミアナッツ」が特定原材料に準ずるものに追加され、「まつたけ」が特定原材料に準ずるものから削除されました（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