

アレルギー食品使用予定献立表

使用する食材のアレルゲンは、月により異なる可能性があります。

年 組 児童名

令和5年 小学校(中学年)

5月1日(月)				5月2日(火)				5月8日(月)				5月9日(火)			
①	ご飯			①	ゆかりご飯			①	ご飯			①	中華おこわ		
②	牛乳			②	緑茶			②	牛乳			②	牛乳		
③	あぶ玉どんの具			③	豆腐と油ふのみそ汁			③	ユイミータン			③	かぶとかまぼこのすまし汁		
④	コロッケ			④	豚肉のねぎ塩だれ			④	鶏肉の唐揚げ			④	いなだの漬焼		
⑤	お浸し			⑤	切り干し大根のマヨあえ			⑤	野菜の中華炒め			⑤	ひじき入りサラダ		
⑥	しょうゆ											⑥	ソイドレッシング		
												⑦	栞もち		
献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量
①		ご飯(精米70/80/90g)	1個	①	果	ゆかりご飯(ゆかり、精米70/80/90g)	1個	①		ご飯(精米70/80/90g)	1個	①	乳他	中華おこわ(人参干切り、水煮たけのこ干切り、チャーシュー1cm角、干し椎茸刻み、しょうが、精米35/40/45g、もち米35/40/45g)	1個
②	乳	牛乳200ml	1本	②		緑茶200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本
③		米油	0.8g	③	他麦	にんじん	5g	③	他他卵	たまねぎ	20g	③	他他	豆腐	30g
		豚かた 小間	25g			豆腐	30g			ホールコーン(冷凍)	20g			かぶとかまぼこ	10g
		たまねぎ	50g			油ふ	3g			クリームコーン缶	30g			生わかめ	4g
		にんじん	20g			生わかめ	4g			鶏卵	15g			ながねぎ	5g
	他	干しいたけ	0.7g			赤みそ	4.5g			ながねぎ	5g			しょうゆ	0.3g
		油揚げ	10g			白みそ	4.5g			塩	0.7g			しょうゆ	0.8g
		グリーンピース(冷凍)	8g			かつおだし	2g			白こしょう	0.02g			しょうゆ	0.3g
		三温糖	2g			水	120g			チキンブイヨン	1g			酒	1g
		しょうゆ	5g			豚かたローズ切身50g	1枚			水	120g			かつおだし	2g
		みりん	1g			酒	2g			片栗粉	1.5g			水	120g
	卵	チキンブイヨン	0.5g			米酢	2g			若鶏もも 切身50g	1切		魚	ぶり50g	1切
		液卵	35g			米油	1g			塩	0.3g			しょうが	0.3g
④	麦他	コロッケ50g	1個			にんにく	0.3g			白こしょう	0.02g			しょうゆ	3g
		米油	6g			しょうが	0.3g			米粉	4g			酒	1g
⑤		こまつな	30g			ながねぎ	8g			片栗粉	4g			みりん	1g
		白こんにやく	10g			三温糖	0.8g			米油	4g			米油	1g
	他	もやし	20g			酒	1.2g			にんにく	0.5g			キャベツ	15g
⑥		丸大豆しょうゆ	2.5g			塩	0.4g			豚かた 小間	10g			干しひじき	0.8g
					果	ゆず 果汁	0.8g			にんじん	10g			さやいんげん(冷凍)	20g
						黒こしょう	0.01g			ホールコーン(冷凍)	20g			ソイドレッシング	5g
						米油	0.5g		他	たけのこ水煮	10g			栞もち	1個
						若鶏もも こま	10g			糸こんにやく	5g				
						にんじん	7g			しめじ	5g				
						切り干しだいこん	7g			こまつな	10g				
						三温糖	1.5g			三温糖	1g				
						しょうゆ	2g		魚	オイスターソース	1.5g				
						みりん	1g			しょうゆ	1g				
						調理用ノンエッグマヨネーズ	6g			酒	1g				
										片栗粉	0.4g				
										ごま油	0.5g				

加工品の原材料については、別紙『アレルゲンを含む食品の原材料一覧』をご覧ください。

- \* 加工品は、年間を通して同じものを使用する「年契約」の食品と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の食品に分かれており、原材料一覧も同様に「年契約」と「月契約」に分かれています。
- \* 原材料一覧には、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを含む加工品のみ記載します。

<アレルゲン分類> 令和5年度から分類方法が変更になります。[参考]令和4年度までのアレルゲン分類:卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他 (ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類)

留意点:大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

※上記の分類から、該当するアレルゲンに〇をつけてください。

\* 給食センターでは複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルゲン(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものがあります。

\*「ソバ・ピーナッツ・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は、使用しません。

\*しらす干しや海藻類は、えび、かにが混ざる漁法で採取したものを使用しています。

\*分量は、小学校中学年量で記載しています。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍の量で提供します。

※令和5年度から、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを記載します。

アレルギー食品使用予定献立表

使用する食材のアレルゲンは、月により異なる可能性があります。

令和5年 小学校（中学年）

5月10日(水)				5月11日(木)				5月12日(金)				5月15日(月)			
献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量
①	横割り丸パン	横割り丸パン(小麦粉40/45/50g)	1個	①	ご飯	ご飯(精米70/80/90g)	1個	①	ご飯(半分)	ご飯(半分)	1個	①	わかめご飯	わかめご飯(わかめ、精米70/80/90g)	1個
②	飲むヨーグルト	飲むヨーグルト150ml	1本	②	牛乳	牛乳200ml	1本	②	牛乳	牛乳200ml	1本	②	牛乳	牛乳200ml	1本
③	野菜スープ	たまねぎ にんじん しめじ 塩 白こしょう しょうゆ チキンブイヨン 水 ほうれんそう	20g 10g 5g 0.7g 0.02g 0.3g 1g 120g 15g	③	豚かた 小間	豚かた 小間 たまねぎ にんじん じゃがいも カレー粉 水 トマトケチャップ 濃ソース 塩 白こしょう 水 キャベツ さやいんげん(冷凍) 生わかめ	0.8g 0.5g 35g 50g 20g 50g 15g 0.2g 3g 1g 0.1g 0.03g 80g 30g 10g 10g	③	若鶏もも 2cm角	若鶏もも 2cm角 たけのこ水煮 かまぼこ しめじ 生わかめ なかがねぎ 塩 しょうゆ 酒 かつおだし 水 焼き竹輪25g 小麦粉 塩 米油 米油 かた 小間 にんじん 糸こんにゃく 干しいたけ 三温糖 しょうゆ みりん 一味唐がらし	20g 20g 12g 10g 6g 6g 6g 1g 0.4g 1g 2g 120g 1本 8g 0.1g 4g 0.5g 10g 10g 30g 0.5g 2g 3g 1g 0.01g	③	マカロニ	マカロニ 塩 白こしょう しょうゆ チキンブイヨン 水 ほうれんそう 若鶏もも 切身50g マーマレードジャム しょうゆ 白ワイン 米油 米油 にんにく ベーコン アスパラガス さやいんげん(冷凍) ホールコーン(冷凍) 塩 白こしょう しょうゆ	4g 4g 0.7g 0.02g 0.3g 1g 120g 15g 1切 5g 2g 1g 1g 0.5g 0.2g 8g 12g 12g 20g 0.3g 0.01g 0.2g
④	ハンバーグ50g	ハンバーグ50g	1個	④	白こしょう	白こしょう	0.03g	④	魚	魚	1本	④	果	果	1本
⑤	生クリーム	生クリーム	1g	⑤	サクザンドレッシング	サクザンドレッシング	5g	⑤	実	実	1個	⑤	他	他	1個
	みりん	みりん	1g		さくらんぼゼリー	さくらんぼゼリー	1個		ごま油	ごま油	0.5g				
	調理用ノンエッグマヨネーズ	調理用ノンエッグマヨネーズ	6g												

加工品の原材料については、別紙『アレルゲンを含む食品の原材料一覧』をご覧ください。

\* 加工品は、年間を通して同じものを使用する「年契約」の食品と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の食品に分かれており、原材料一覧も同様に「年契約」と「月契約」に分かれています。  
\* 原材料一覧には、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを含む加工品のみに記載します。

<アレルゲン分類> 令和5年度から分類方法が変更になります。[参考]令和4年度までのアレルゲン分類:卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他 (ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類) 留意点:大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

※上記の分類から、該当するアレルゲンに〇をつけてください。

\* 給食センターでは複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルゲン(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものがあります。

\* 「ソバ・ピーナッツ・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は、使用しません。

\* しらす干しや海藻類は、えび、かにが混ざる漁法で採取したものを使用しています。

\* 分量は、小学校中学年量で記載しています。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍の量で提供します。

※令和5年度から、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを記載します。

アレルギー食品使用予定献立表

使用する食材のアレルゲンは、月により異なる可能性があります。

令和5年 小学校(中学年)

5月16日(火)				5月17日(水)				5月18日(木)				5月19日(金)				
献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	
①		ご飯(精米70/80/90g)	1個	①		バセリご飯(バセリ、精米70/80/90g)	1個	①		ご飯(精米70/80/90g)	1個	①		食パン(小麦粉40/45/50g)	1個	
②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	バター5g	1個	
③	他 魚	たけのこ水煮 さつま揚げ 板こんにゃく 白みそ かつおだし 水 ほうれんそう	10g 10g 10g 9g 2g 120g 15g	③		米油 にんにく 豚かた 干切 塩 白こしょう たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮袋	0.8g 0.5g 35g 0.2g 0.01g 50g 20g 10g	③	他	たまねぎ もやし 赤みそ 白みそ かつおだし 水 こまつな	20g 10g 4.5g 4.5g 2g 120g 15g	③	乳	牛乳200ml	1本	
④	魚 実	さわら50g 米油 白練りごま 三温糖 しょうゆ みりん 片栗粉 水	1g 1g 1.5g 1.5g 2g 1g 0.4g 10g		麦	中濃ソース しょうゆ 塩 白こしょう パプリカ チキンブイヨン	1g 1g 0.05g 0.02g 0.05g 1g	④	魚	ししゃも15g 米粉 片栗粉 米油	2本 4g 4g 4g	④	乳	食パン(小麦粉40/45/50g)	1個	
⑤	実	白すりごま 米油 豚かた 小間 にんじん ごぼう 干しいたけ 三温糖 しょうゆ みりん	0.3g 0.5g 20g 10g 20g 0.5g 1.5g 3g 1g		麦	小麦粉 水	4g 80g	⑤	他	米油 豚かた 挽き にんじん 凍り豆腐 干しいたけ 三温糖 しょうゆ みりん	0.5g 15g 10g 5g 1g 2g 3g 1g	⑤	魚	塩 白こしょう しょうゆ 白ワイン チキンブイヨン 和風だしの素 水 オリーブ油 若鶏もも 切身50g オリーブ油 白ワイン	0.6g 0.02g 0.3g 0.5g 0.5g 0.5g 80g 0.5g 1g 0.5g 2g 0.3g	
				④	他	えだまめ(冷凍) ホールコーン(冷凍) 塩 白こしょう しょうゆ	25g 20g 0.3g 0.01g 0.2g						⑤	果	メロン	1/16個
				⑤	果	冷凍みかん	1個						⑥	果	メロン	1/16個

加工品の原材料については、別紙『アレルゲンを含む食品の原材料一覧』をご覧ください。

- \* 加工品は、年間を通して同じものを使用する「年契約」の食品と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の食品に分かれており、原材料一覧も同様に「年契約」と「月契約」に分かれています。
- \* 原材料一覧には、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを含む加工品のみ記載します。

<アレルゲン分類> 令和5年度から分類方法が変更になります。[参考]令和4年度までのアレルゲン分類:卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他 (ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類) 留意点:大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

※上記の分類から、該当するアレルゲンに〇をつけてください。

\* 給食センターでは複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルゲン(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものがあります。

\* 「ソバ・ピーナッツ・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は、使用しません。

\* しらす干しや海藻類は、えび、かにが混ざる漁法で採取したものを使用しています。

\* 分量は、小学校中学年量で記載しています。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍の量で提供します。

※令和5年度から、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを記載します。

アレルギー食品使用予定献立表

使用する食材のアレルゲンは、月により異なる可能性があります。

令和5年 小学校（中学年）

5月22日(月)			5月23日(火)			5月24日(水)			5月25日(木)		
① 背割りコッペパン	① ご飯	① ご飯	① ご飯	① ご飯	① ご飯	① ご飯	① ご飯	① ご飯	① ご飯	① ご飯	① ご飯
② りんごジュース	② 牛乳	② 牛乳	② 牛乳	② 牛乳	② 牛乳	② 牛乳	② 牛乳	② 牛乳	② 牛乳	② 牛乳	② 牛乳
③ ニョッキのクリーム煮	③ こづゆ	③ こづゆ	③ じゃがいもと生揚げのごま汁	③ じゃがいもと生揚げのごま汁	③ じゃがいもと生揚げのごま汁	③ じゃがいもと生揚げのごま汁	③ トックの玉子スープ	③ トックの玉子スープ	③ トックの玉子スープ	③ トックの玉子スープ	③ トックの玉子スープ
④ 焼きフランク	④ いかのかりんとう揚げ(2本)	④ いかのかりんとう揚げ(2本)	④ あじフライ	④ あじフライ	④ あじフライ	④ あじフライ	④ 肉野菜炒め	④ 肉野菜炒め	④ 肉野菜炒め	④ 肉野菜炒め	④ 肉野菜炒め
⑤ カラフルサラダ	⑤ みそ煮浸し	⑤ みそ煮浸し	⑤ ゆで野菜	⑤ ゆで野菜	⑤ ゆで野菜	⑤ ゆで野菜	⑤ コロコロりんご缶	⑤ コロコロりんご缶	⑤ コロコロりんご缶	⑤ コロコロりんご缶	⑤ コロコロりんご缶
⑥ ごまドレッシング			⑥ 和風ドレッシング	⑥ 和風ドレッシング	⑥ 和風ドレッシング	⑥ 和風ドレッシング					
献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量
①	乳	背割りコッペパン(小麦粉40/45/50g)	1個	①	穀	ご飯(精米70/80/90g)	1個	①	穀	ご飯(精米70/80/90g)	1個
②	果	りんごジュース200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本
③	麦	米油	0.5g	③	他	しょうが	0.3g	③	卵	トック	22g
		若鶏もも 2cm角	25g			生揚げ	20g			鶏卵	15g
		たまねぎ	50g			にんじん	10g			生わかめ	4g
		にんじん	20g			若鶏もも 2cm角	20g			ながねぎ	5g
		ニョッキ	22g			にんじん	10g			塩	0.8g
		マッシュルーム水煮袋	10g			さいとうも	20g			白こしょう	0.02g
		塩	0.8g			だいこん	20g			しょうゆ	1g
		白こしょう	0.02g			さといも	20g			酒	1g
	乳	調理用牛乳	40g			ほたてが貝柱	10g			片栗粉	1g
		米粉	4g			きくらげ	0.3g			中華スープ	2g
		チキンブイヨン	1g			糸こんにやく	10g			水	120g
		水	80g			塩	0.2g			ごま油	0.5g
	乳	生クリーム	8g			しょうゆ	4g	④	実	あじフライ40g	1枚
		乾燥バセリ	0.02g			酒	1g			米油	6g
		フランクフルト40g	1本			かつおだし	2g			キャベツ	30g
④		米油	1g	④	魚	いかスティック20g	2本			にんにく	0.3g
		キャベツ	30g			三温糖	1g			豚かた 小間	25g
		赤ピーマン	5g			しょうゆ	3g			にんじん	10g
		ホールコーン(冷凍)	10g			みりん	1g			たけのこ水煮	10g
	他	ごまドレッシング(ノンオイルクリーム)	5g			米粉	4g			もやし	10g
						片栗粉	4g			キャベツ	15g
						米油	4g			にら	5g
						キャベツ	25g			塩	0.3g
						ごまつな	15g			白こしょう	0.01g
						油揚げ	5g			チキンブイヨン	0.1g
						しめじ	5g			しょうゆ	0.2g
						三温糖	1g			片栗粉	0.4g
						白みそ	3g			りんご缶詰ダイス	60g
						みりん	1g				
						水	1g				

加工品の原材料については、別紙『アレルゲンを含む食品の原材料一覧』をご覧ください。

\* 加工品は、年間を通して同じものを使用する「年契約」の食品と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の食品に分かれており、原材料一覧も同様に「年契約」と「月契約」に分かれています。  
 \* 原材料一覧には、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを含む加工品のみ記載します。

<アレルゲン分類> 令和5年度から分類方法が変更になります。[参考]令和4年度までのアレルゲン分類:卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他 (ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類) 留意点:大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

※上記の分類から、該当するアレルゲンに○をつけてください。

\* 給食センターでは複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルゲン(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。  
 また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものがあります。  
 \* 「ソバ・ピーナッツ・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は、使用しません。  
 \* しらす干しや海藻類は、えび、かにが混ざる漁法で採取したものを使用しています。  
 \* 分量は、小学校中学年量で記載しています。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍の量で提供します。  
 ※令和5年度から、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを記載します。

アレルギー食品使用予定献立表

使用する食材のアレルゲンは、月により異なる可能性があります。

令和5年 小学校(中学年)

5月26日(金)				5月29日(月)				5月30日(火)				5月31日(水)			
献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量	献立	アレルゲン	食品名	分量
①		ご飯(精米70/80/90g)	1個	①		ご飯(精米70/80/90g)	1個	①		ご飯(精米70/80/90g)	1個	①		ご飯(精米70/80/90g)	1個
②	果	みかんジュース200ml	1本	②	乳	牛乳200ml	1本	②	魚	おかつふりかけ2g	1個	②	乳	牛乳200ml	1本
③		米油	0.5g	③		米油	0.5g	③	乳	牛乳200ml	1本	③		チキンボール	22g
	他	豚かた 千切	20g			にんにく	0.3g	④		にんじん	10g			にんじん	10g
		にんじん	10g			豚かた 小間	20g		他	たけのこ水煮	10g			はるさめ	3g
		たけのこ水煮	10g			たまねぎ	50g			めかぶ	4g			ながねぎ	8g
		干しいたけ	0.7g		他	にんじん	20g			干しいたけ	0.7g			えのきたけ	8g
		ながねぎ	5g		卵	たけのこ水煮	15g			ながねぎ	5g			塩	0.6g
		塩	0.7g			うずら卵水煮	22g		魚	塩	0.8g			白こしょう	0.01g
		白こしょう	0.02g			はくさい	50g			オイスターソース	1g			しょうゆ	0.3g
		しょうゆ	4g			塩	0.6g			酒	1g			チキンブイヨン	1g
		酒	1g			白こしょう	0.02g			中華スープ	2g			水	120g
		片栗粉	1.5g			しょうゆ	3g			水	120g		④	水	120g
		中華スープ	2g			酒	1g			ごま油	0.5g			菜油	0.5g
		水	100g			片栗粉	3.5g		⑤	いか50g	1切			にんにく	0.3g
		こまつな	8g			中華スープ	1g			調理用ノンエッグマヨネーズ	8g			豚かた 挽き	25g
		米酢	1.2g			水	20g			塩	0.2g			たまねぎ	15g
		ごま油	0.5g			ごま油	0.7g			黒こしょう	0.03g			大豆(冷凍)	25g
④	他	生揚げ	50g	④	麦他	春巻40g	1個			チリパウダー	0.03g			ホールコーン(冷凍)	6g
		米油	0.5g			米油	6g			水	1.5g			カレールー	4g
		にんにく	0.3g		⑤	白玉こんにやく	30g			米油	1g			中濃ソース	1g
		若鶏もも 2cm角	20g		他	温州みかん缶詰	20g		⑥	じゃがいも	50g			しょうゆ	1g
		たまねぎ	15g		果					バター	2g			塩	0.1g
		三温糖	1.5g							にんにく	0.3g		⑤	冷凍みかん	1個
	魚	オイスターソース	1.5g						他	豚かた 挽き	25g				
		しょうゆ	1g							ホールコーン(冷凍)	6g				
		酒	1g							三温糖	1g				
		片栗粉	0.8g							赤みそ	3g				
⑤	乳	ヨーグルト	1個							酒	1g				

加工品の原材料については、別紙『アレルゲンを含む食品の原材料一覧』をご覧ください。

- \* 加工品は、年間を通して同じものを使用する「年契約」の食品と、月ごとに使用するものが変わる「月契約」の食品に分かれており、原材料一覧も同様に「年契約」と「月契約」に分かれています。
- \* 原材料一覧には、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを含む加工品のみ記載します。

<アレルゲン分類> 令和5年度から分類方法が変更になります。[参考]令和4年度までのアレルゲン分類:卵・乳・種・魚・豆・麦・果・肉・他

卵・乳・麦・ソ・ピ・甲・実・果・魚・肉・他 (ソ:ソバ ピ:ピーナッツ 甲:甲殻類 実:木の実類) 留意点:大豆などの豆類は「他」、ごまは「実」、いか・たこ・魚卵は「魚」に分類されます。

※上記の分類から、該当するアレルゲンに〇をつけてください。

\* 給食センターでは複数の献立を調理していることから、該当献立にアレルゲン(食物アレルギーの原因食物)を使用していなくても、同一施設内で原因食物を取り扱っています。

また、加工品においても、同一施設内でアレルゲンを含んだ食品を製造しているものがあります。

\* 「ソバ・ピーナッツ・クルミ・カシューナッツ・アーモンド・びわ・キウイフルーツ」は、使用しません。

\* しらす干しや海藻類は、えび、かにが混ざる漁法で採取したものを使用しています。

\* 分量は、小学校中学年量で記載しています。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍の量で提供します。

※令和5年度から、特定原材料7品目および、学校生活管理指導表により給食センターに申し出のあったアレルゲンを記載します。