

# 令和8年7月分 使用食材のアレルゲン表(アレルギー対象28品目について)



\* ( )は、該当食品に含まれているアレルゲンです。

\* 【 】は製造工場において同一製造ラインで製造されている別の製品に含まれているアレルゲンで、使用食品にそのアレルゲンが含まれているわけではありません。

\* 毎日、牛乳が付きます。

\* 学校給食で使用する海産物(わかめくごはんを含む)、もずく、ひじき、しらす、かえり、こんぶ(煮物やだし用)、だし用煮干し等には、生育場所や加工の関係から微小なイカやタコ、甲殻類(えび、かに)、貝類等が混入していることがあります。

日	献立	使用食材のアレルゲン
1 水	コッペパン	小麦 乳【卵 落花生 アーモンド オレンジ 牛肉 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 もも りんご ゼラチン】
	チキンビーンズ	鶏肉 大豆
2 木	たこ飯	たこ【小麦 乳 えび いか 大豆 さば 鶏肉 豚肉 ごま りんご】 しょうゆ(小麦 大豆)
	梅がつお和え	しょうゆ(小麦 大豆)
	夏野菜のみそ汁	豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) みそ(大豆)
3 金	ハヤシチュー	牛肉 ハヤシルウ(小麦 大豆 豚肉) デミグラスソース(小麦 鶏肉【えび かに 卵 乳 落花生】)
6 月	麻婆茄子	豚肉 生揚げ(大豆) 中華スープ(大豆 鶏肉) しょうゆ(小麦 大豆) みそ(大豆) でんぷん【大豆】
	もやしと枝豆のソテー	枝豆(大豆) 中華スープ(大豆 鶏肉)
7 火	鶏五目ご飯	鶏肉 しょうゆ(小麦 大豆) 油揚げ(大豆)
	星のコロッケ	鶏肉 豚肉 パン粉(小麦) 小麦粉(小麦)【卵 乳】
	七夕汁	豆腐(大豆) 魚そうめん【小麦 大豆 豚肉 卵 乳 いか ごま さば】 しょうゆ(小麦 大豆) 混合削り節(さば)
8 水	コッペパン	小麦 乳【卵 落花生 アーモンド オレンジ 牛肉 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 もも りんご ゼラチン】
	切干大根のベーコン炒め	ベーコン(豚肉【小麦 卵 牛肉 大豆 鶏肉 もも りんご ごま】) しょうゆ(小麦 大豆)
	カレースープ	鶏肉 マカロニ(小麦) カレールウ(小麦)
9 木	トントンれんこん	豚肉 しょうゆ(小麦 大豆)
	具だくさんみそ汁	豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) みそ(大豆)
	冷凍ピーチ	もも【オレンジ りんご キウイフルーツ バナナ 大豆 ゼラチン】
10 金	けんちょう	鶏肉 豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) さつま揚げ【卵 小麦 えび 乳 大豆】 しょうゆ(小麦 大豆)
	茎わかめ和え	茎わかめ佃煮(小麦 大豆 ごま)
	スティック納豆	大豆 しょうゆ(小麦 大豆)
13 月	昆布ご飯	しょうゆ(小麦 大豆) 枝豆(大豆)
	さばの塩焼き	さば【えび 小麦 いか さけ 大豆 ごま】
	小松菜とたくあんのごま和え	ごま しょうゆ(小麦 大豆)
14 火	のっぺい汁	鶏肉 油揚げ(大豆) しょうゆ(小麦 大豆) でんぷん(大豆) 混合削り節(さば)
	ゴーヤチャンプルー	豚肉 生揚げ(大豆) 油揚げ(大豆) オイスターソース(小麦 大豆) しょうゆ(小麦 大豆) ごま油(ごま)
	もずく汁	鶏肉 豆腐(大豆) しょうゆ(小麦 大豆)
15 水	冷凍パイ	【オレンジ りんご キウイフルーツ もも バナナ 大豆 ゼラチン】
	アップルパン	小麦 乳【卵 落花生 アーモンド オレンジ 牛肉 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 もも ゼラチン】 りんご
	ポテトのソテー	ベーコン(豚肉【小麦 卵 牛肉 大豆 鶏肉 もも りんご ごま】) マーガリン(大豆)
16 木	ABCスープ	鶏肉 マカロニ(小麦) しょうゆ(小麦 大豆)
	鶏のから揚げ	鶏肉(小麦 大豆【卵 乳 牛肉 ごま さば 豚肉 りんご ゼラチン】)
	れんこんの甘酢和え	ごま
17 金	三色つみれ汁	つみれ【小麦 卵 えび いか さけ さば 大豆 やまいも ごま】 しょうゆ(小麦 大豆) 混合削り節(さば)
	夏野菜カレー	牛肉 大豆 豆乳(大豆) しょうゆ(小麦 大豆) カレールウ(小麦)
	ミックスゼリー	ゼリー(りんご【小麦 卵 乳】)

夏休みも  
牛乳を  
飲もう！

牛乳の栄養

成長期にとりたい  
カルシウムがいっぱい

牛乳200mL中のカルシウム量は約227mgです。成長期は体をつくるためにカルシウムが必要です。カルシウムが豊富な牛乳は、毎日飲んでほしい食品です。

カルシウムが多い食材

- チーズ
- 牛乳
- ヨーグルト
- 魚介類
- 大豆・大豆製品
- 納豆
- 野菜・海藻類
- わかめ