

令和7年7月分 加工食品アレルギー表示表

		※詳しくは、各給食センターで 閲覧できます。	学校給食センター 86-7622	中部中(千両・八南・平尾小) 西部中(国府・御油小) 金屋中(三蔵子・金屋小) 一宮中(一宮東部・一宮西部・一宮南部小) 音羽中(萩・長沢・赤坂小)	南部学校給食センター 75-6160	東部中(豊川・東部・桜木・豊小) 南部中(牛久保・中部・天王小) 代田中(桜町・代田小) 御津中(御津南部・御津北部小) 小坂井中(小坂井東・小坂井西小)																										
給食使用日(日)		加工食品名	特定原材料(8品目)							特定原材料に準ずるもの(20品目)													調味料等									
センター	南部センター		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	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	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	アーモンド	マカダミアナッツ	
1	15	冷やし白玉うどん			○																											
1	15	🍷ミニちくわのいそべ揚げ			○																	■										油
1	15	うどんつゆ 40ml			■																	■										しょうゆ
1	15	うどんつゆ 60ml			■																	■										しょうゆ
2	16	ぎょうざ			○																	■			○							しょうゆ 油
2	16	冷凍みかん	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
4	7	えだ豆コロッケ			○																	○										
4	7	切り干しだいこん	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
7・14	4・9	たけのこ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
7	4	🍷ほし型かまぼこ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
7	4	ほし型ハンバーグ 40g																				○	○		○							
7	4	ほし型ハンバーグ 60g																				○	○		○							
7	4	たなばたゼリー	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
8	10	キャベツ入りメンチカツ 50g			○												○					○			○							
8	10	キャベツ入りメンチカツ 60g			○												○					○			○							
9	1	オムレツ	○																			■	■									チキンスープ 油
10	2	はるまき			○													■				■			○							しょうゆ 油
10	2	ひじき	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
10	2	こんにゃく寒天	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
11	17	🍷いわしのしょうが煮			■																	■										しょうゆ
11	17	コーヒー糖	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
14	9	きくらげ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
14	9	🍷えびしゅうまい			○	○																										
15	11	液卵	○																													
15	11	🍷さばの煮付け			■																	○	■									白だし しょうゆ
15	11	ぶどうゼリー	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
16	14	わかめ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																								
16	14	フローズンヨーグルト		○																												
17	3	ウインナーソーセージ																						○								

* 年間、学期物資は別表をご覧ください。

* 右欄にある調味料等に含まれるアレルギーを■で表示しています。(学校給食での食物アレルギー対象者にとって、アレルギー症状を発症しない程度の微量のアレルゲンです。)

* コンタミネーションの注意喚起表記については記載していません。(学校給食では注意喚起表記程度の量のアレルゲンの混入ではアレルギー症状を発症しない児童生徒を対象としています。)

* 🐟は、魚を使用した食品です。