

令和8年1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(三麻子・金屋小) 一宮中(一宮東部・一宮西部・一宮南部小) 菅羽中(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
8	9	白玉だんご	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
8	9	厚焼きたまご	○																												
8	9	れんこん(いちょう)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
9	13	ぎょうざ			○																■			○							しょうゆ
9	13	切り干しだいこん	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
13	8	🍷米粉のほきフライ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
13	8	ひじき	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
14	19	🍷しゅうまい			○													■				○	○		○						油
15	16	ごぼう(せん)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
15・19・21・28	16・21・22・26	たけのこ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
15	16	🍷ぶりのみりん焼き			■																	■									しょうゆ
16	23	液卵	○																												
16	23	米粉のコロッケ															○							○							
16	23	糸切りこんぶ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
19	22	🍷にしん	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
22	20	わかめ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
22	20	🍷さばの竜田揚げ			■																○	■									しょうゆ
23	14	スパニッシュオムレツ	○																			■	○								しょうゆ
26	29	🍷ちくわ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
26	29	🍷かつおのおかか煮			■																	■									しょうゆ
26	29	ヨーグルト		○																											
27	30	さといも(乱)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
27	30	ごぼう	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
27	30	レバー入りつくね																				■	○								しょうゆ
29	27	🍷にぎすフライ			○																										
29	27	玄米だんご	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
29	27	あずき	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
30	28	ポロニアソーセージ																					○		○						
30	28	オリーブ油	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							

* 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ゲンを■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。