

令和8年10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) 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	13	チヂミ																			■										しょうゆ
1・6・7・21・30	5・13・14・19・26	たけのこ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
1	13	わかめ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
2	8	🍷うの花はんぺん																			○										
2・6	8・19	じゃがいも(皮むき)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
2	8	ひじき	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
2	8	こんにゃく寒天	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
5	2	ショウロンボウ			○																■			○							しょうゆ
6	19	🍷さば																		○											
6	19	お米のみかんパバロア																			○										
6	19	れんこん(いちょう)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
7	5	和風コロッケ			○																○	■									チキンブイヨン
7	5	くり	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
8	30	いちごゼリー	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
9	23	🍷ぶりの竜田揚げ			■																■										しょうゆ
9・30	23・26	ごぼう(せん)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
9	23	なめこ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
13	20	さつまいも(乱)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
13	20	黒ごま																○													
14	9	厚焼きたまご	○																												
15	7	いかフライ			○						○										○										
15	7	切り干しだいこん	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。

令和8年10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) 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
15	7	レモン果汁	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
16	21	🍷しゅうまい			○													■			○	○		○							油
19	1	🍷いわしの開き	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
19・26	1・29	ごぼう	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
20	16	れんこんハンバーグ			○												○				■	○		○							パン粉
20	16	蒲郡みかんゼリー	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
21	14	🍷米粉のほきフライ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
21・29	14・28	液卵	○																												
23	15	かぼちゃグラタン																			○										
26	29	🍷やさいふりかけ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
26	29	さつまいも(さいのめ)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
26	29	🍷小魚	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
27	6	ポロニアソーセージ																				○		○							
28	27	はるまき			○													■			■			○							油 しょうゆ
29	28	🍷かつおのおかか煮			■																■										しょうゆ
29	28	黒とう大豆																			○										
29	28	きゅうり漬			■																■										しょうゆ アミノ酸液
30	26	🍷あじ入りさんが焼き40g			■																○			■							油 しょうゆ
30	26	🍷あじ入りさんが焼き60g			■																○			■							油 しょうゆ

* 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。