アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松實	ｶﾚｰﾙｰﾌｧ	ごま	ｱｰﾓﾝﾄﾞ	該当無	その他	備考
8（月）	牛乳	牛乳	206		乳																													
	ごはん90g	精白米90g	90																															
		強化米	0.3																															
	彩り野菜カレー	菜園風グリル野菜ミックス	25																															
		たまねぎ	40																															
		にんじん	20																															
		かぼちゃ角切り	15																															
		豚もも肉挽肉	30												豚																			
		トマト缶ダイス	10																															
		冷凍ホールコーン	5																															
		カレールウ（学給用ﾊﾞｰﾓﾝﾄ）	7.5		乳	麦						豆			豚								り	バ										
		カレールウ（ｺｰﾀｽ）	6.5			麦						豆		鶏	豚								り											
		スキムミルク	3		乳																													
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	3									豆																						
		減塩ソース（特定原材料等28品目不使用）1.8L	1																															
		トマトケチャップ	3																															
		おろしにんにく	1																															
		おろし生姜	1																															
		チャツネ　450g	3																				り											
		カレー粉	0.3																															
		サラダ油（缶）	0.5									豆																						
		水	50																															
	チキンとブロッコリーのサラダ（バット）	冷凍ブロッコリー	25																															
		キャベツ	15																															
		きゅうり	8											鶏																				
		安心逸品サラダチキン（国産鶏ささみ使用）	10																															
		笑顔でランチ香りゴマドレッシング 1L	7																										ご					
	ヨーグルト（UR）	ソフール元気ヨーグルト70g	70		乳											ゼ																		

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	ｶｼｭｰﾅｯﾂ	ごま	ｱｰﾓﾝﾄﾞ	該当無	その他	備考
9（火）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ソフトフランス60g	ソフトフランス60g	60		乳	麦																											
	チョコクリーム	チョコ大豆（ﾃﾞｷｼｰﾏｰｼｬﾙﾋﾞｰﾝｽﾞ）10g	10		乳							豆																					
	パンプキングラタンCaFe 80g（焼）	パンプキングラタンCaFe 80g	80		乳	麦						豆		鶏	豚																		
	お豆のスープ	鶏むね肉小間切り	30											鶏																			
		ミックスビーンズ	12																														
		にんじん	20																														
		たまねぎ	13																														
		キャベツ	10																														
		こまつな	12																														
		チキンブイヨン	15											鶏																			
		醤油（1OL）	1.8			麦						豆																					
		塩	0.25																														
		白こしょう	0.03																														
		ヘルシーファームコンソメ	0.96											鶏	豚																		
		白ワイン	1.2																														
		水	70																														
	春野菜ソテー	冷凍ｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗ ｶｯﾄ4cm	25																														
		ベーコン短冊切り（乳・卵不使用）	8												豚																		
		冷凍ホールコーン	10																														
		えのきたけ	10																														
		ヘルシーファームコンソメ	0.6											鶏	豚																		
		塩	0.15																														
		白こしょう	0.03																														
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	1									豆																					
		バター	0.2		乳																												
		サラダ油（缶）	0.2									豆																					

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量（g）	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カシューナッツ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
10（水）	牛乳	牛乳	206		乳																													
	麦御飯90g	精白米90g	90																															
		強化米	0.3																															
		切断無圧ぺん精麦	5																															
	ちくわの磯辺揚げ（焼）	ちくわ磯辺天ぷら 30g	30			麦						豆																						
	五目豆腐	国産プチ豆腐	65									豆																						
		豚もも肉小間切り	25												豚																			
		冷むきエビ	25						え																									
		たけのこ水煮(短冊切り)	10																															
		たまねぎ	20																															
		にんじん	15																															
		冷凍絹さや	5																															
		干し椎茸きざみ	0.5																															
		おろし生姜	0.5																															
		ヘルシーファーム和風だしの素	1.2																															
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	1									豆																						
		料理酒	1																															
		本みりん	1																															
		醤油（10L）	4.8			麦						豆																						
		塩	0.4																															
		ごま油	1																											ご				
		澱粉	3.5																															
		水	45																															
	そぼろ	冷スクランブルエッグ	25	卵								豆																						
		鶏むね挽肉	15											鶏																				
		鶏もも肉挽肉	15											鶏																				
		まめプラスM(大豆加工品)	3									豆																						
		にんじん	7																															
		おろし生姜	0.4																															
		グリンピース 冷凍	5																															
		きび砂糖	2.5																															
		醤油（10L）	4			麦						豆																						
		本みりん	1.2																															
		料理酒	1.2																															

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量（g）	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カシューナッツ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
11（木）	牛乳	牛乳	206		乳																													
	テーブルロール60g	テーブルロール60g	60		乳	麦																												
	豆腐ナゲット(2個)（焼）	豆腐ナゲット 約20g	40			麦						豆			豚																			
	ポークビーンズ	サラダ油（缶）	0.5									豆																						
		おろしにんにく	0.7																															
		豚肩肉角切り	30												豚																			
		じゃがいも	40																															
		にんじん	20																															
		たまねぎ	15																															
		チルド茹で大豆	20									豆																						
		白いんげんレトルト	15																															
		マッシュルーム缶ｽﾗｲｽ	8																															
		チキンブイヨン	13											鶏																				
		トマト缶ダイス	15																															
		トマトケチャップ	20																															
		ヘルシーファームコンソメ	0.7											鶏	豚																			
		きび砂糖	2																															
		ローリエ粉末	0.02																															
		白こしょう	0.03																															
		水	10																															
	ピーチゼリー30g（UR）	ミニデザート（ピーチ）30g	30																			も												

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量（g）は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カレールウ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
12（金）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	ふりかけ	昆布と抹茶のふりかけ	2.5																														
	玉子焼き(蒸)	(冷凍)厚焼玉子1/12カット 41.6g	41.6	卵		麦						豆						鯖															
	豚汁	サラダ油(缶)	1									豆																					
		豚肩肉小間切り	18												豚																		
		だいこん	15																														
		にんじん	15																														
		じゃがいも	15																														
		たまねぎ	10																														
		国産プチ豆腐	15									豆																					
		板こんにゃく(1/3スライス)	8																														
		おろし生姜	0.5																														
		白味噌	4									豆																					
		赤味噌	4									豆																					
		だし用かつおパック	3															鯖															
		水	90																														
	ひじきサラダ	ベーコン千切り(乳・卵不使用)	8.5												豚																		
		ひじき ほしひじき	1.2																														
		きび砂糖	0.15																														
		醤油(10L)	0.3			麦						豆																					
		料理酒	0.3																														
		冷凍むき枝豆	6									豆																					
		キャベツ	20																														
		冷凍ホールコーン	6																														
		ごぼう(皮なし)ささがき	6																														
		レモン 果汁	0.35																														
		白こしょう	0.03																														
		醤油(10L)	0.6			麦						豆																					
		棒々鶏ドレッシング	6			麦		落				豆											り							ごま			
		白すりごま	0.6																											ごま			

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カレールウ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
15（月）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	いかのスタミナソース(焼)たれかけ	いか切身(松笠切り)50g	50								い																						
		サラダ油(缶)	0.5									豆																					
		長ねぎ	4																														
		醤油(10L)	2.3			麦						豆																					
		料理酒	2.3																														
		本みりん	2.3																														
		ヘルシーファーム和風だしの素	1.2																														
		水	4																														
	がんもどきの中華煮	学校給食用がんもどき	40									豆																					
		豚肩肉小間切り	20												豚																		
		ごま油	0.5																										ごま				
		おろしにんにく	0.25																														
		おろし生姜	0.4																														
		たけのこ水煮(短冊切り)	10																														
		にんじん	15																														
		干し椎茸きざみ	1																														
		キャベツ	40																														
		チンゲンサイ	10																														
		長ねぎ	10																														
		チキンブイヨン	10											鶏																			
		料理酒	0.9																														
		きび砂糖	2.3																														
		醤油(10L)	2.7			麦						豆																					
		赤味噌	5.4									豆																					
		豆板醤	0.18									豆																					
		澱粉	1																														
		水	2																														
	春雨のごま炒め	はるさめ 緑豆	5																														
		鶏もも肉千切り	10											鶏																			
		にんじん	5																														
		こまつな	10																														
		味付きメンマ	5			麦						豆		鶏															ごま				
		白いりごま	1																										ごま				
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.5																														
		醤油(10L)	1.8			麦						豆																					
		ごま油	1																										ごま				

※ 微量のアレルゲンにつ いては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	ｶﾚｰﾅﾌﾟﾗｯ	ごま	ｱｰﾓﾝﾄﾞ	該当無	その他															備考
16（火）	牛乳	牛乳	206		乳																																											
	食パン	食パン60g	60		乳	麦																																											
	いちごジャム	せんいプラスいちごジャム 15g	15																																													
	コーンコロッケ(揚)	コーンバターフライ45g	45		乳	麦						豆				ゼ																																
		サラダ油(缶)	4.5									豆																																				
	ミネストローネ	にんじん	20																																												
		キャベツ	10																																												
		たまねぎ	10																																												
		じゃがいも	20																																												
		冷凍いんげんカット	5																																												
		鶏もも肉小間切り	30											鶏																																	
		植物油脂 オリーブ油	0.8																																												
		ローリエ粉末	0.02																																												
		チルド茹で大豆	10									豆																																			
		トマト缶ダイス	12																																												
		トマトケチャップ	12																																												
		チキンブイヨン	15											鶏																																	
		ヘルシーファームコンソメ	1.2											鶏	豚																																
		塩	0.3																																												
		白こしょう	0.03																																												
		水	80																																												
	カラフルサラダ	冷凍ブロッコリー	15																																												
		冷凍カリフラワー	15																																												
		彩り野菜ミックス	20																																												
		ノンオイルドレッシング玉ねぎ ﾎﾞﾄﾙ	7			麦						豆																																			

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カシューナッツ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
17（水）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	麦御飯90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
		切断無圧ぺん精麦	5																														
	しゅうまい（2個）（蒸）	国産ポークしゅうまい　18g	36			麦									豚																		
	中華風玉子スープ	ベーコン千切り（乳・卵不使用）	12												豚																		
		かに風味フレーク	10			麦				か		豆																					
		こまつな	15																														
		にんじん	12																														
		干し椎茸きざみ	0.8																														
		たまねぎ	12																														
		鶏卵 L	18	卵																													
		チキンブイヨン	10											鶏																			
		中華スープの素　減塩	1											鶏	豚																		
		カルホープ（卵殻カルシウム製品）	1	卵																													
		塩	0.2																														
		醤油（10L）	1			麦						豆																					
		料理酒	2																														
		白こしょう	0.04																														
		ごま油	0.6																										ご				
		水	100																														
	豚キムチ	豚肩肉小間切り	25												豚																		
		だいこん	15																														
		にんじん	15																														
		たまねぎ	20																														
		もやし	25																														
		はくさい　キムチ	10			麦						豆																					
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	0.8									豆																					
		きび砂糖	1.4																														
		醤油（10L）	3.5			麦						豆																					
		本みりん	1.1																														
		料理酒	2.8																														
		サラダ油（缶）	0.5									豆																					

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量（g）	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カシューナッツ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
18（木）	牛乳	牛乳	206		乳																													
	ペンネ・ミートソース	冷凍ペンネ	55			麦																												
		豚肩肉挽肉	32												豚																			
		鶏むね挽肉	26											鶏																				
		まめプラスM(大豆加工品）	10									豆																						
		まめプラスファイバー(大豆加工品）	3									豆																						
		たまねぎ	15																															
		にんじん	20																															
		セロリ	3																															
		マッシュルーム缶ｽﾗｲｽ	8																															
		トマト缶ダイス	15																															
		ピザ用チーズ	5		乳																													
		ハヤシルウ	2.5			麦																												
		トマトケチャップ	20																															
		減塩ソース（特定原材料等28品目不使用）1.8L	2.5																															
		サルサポモドーロ	8									豆		鶏																				
		ヘルシーファームコンソメ	0.6											鶏	豚																			
		サラダ油（缶）	1.2									豆																						
		ローリエ粉末	0.02																															
		白こしょう	0.03																															
		塩	0.1																															
		水	20																															
	たらの立田揚げ・コロコロ野菜ソース（揚）	たら立田揚げ40g	40			麦						豆																						
		サラダ油（缶）	5									豆																						
		彩り野菜ミックス	12																															
		レモン　果汁	0.9																															
		サラダ油（缶）	1.2									豆																						
		食酢　酢	1.7																															
		きび砂糖	0.65																															
		醤油（１０L）	3.2			麦						豆																						
		白こしょう	0.02																															
	メープルパンケーキ（UR）	パンケーキ（ﾒｰﾌﾟﾙｸﾘｰﾑ）28g　16個／袋	28	卵	乳	麦						豆																						
	ヨーグルトレーズン	ヨーグルトレーズン１０g	10		乳							豆																						

※　微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。　※　実際の調理・配食によって、可食量（g）は増減します。　※　表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カシューナッツ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
19（金）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ミルメーク(ココア液体)	ミルメークココア(液体)12.5g	12.5									豆																					
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	花型豆腐バーグ・あんかけ(焼)	FMうす味花型豆腐バーグ60g	60									豆		鶏																			
		サラダ油(缶)	0.6									豆																					
		醤油(1OL)	2.5			麦						豆																					
		きび砂糖	2.5																														
		本みりん	0.7																														
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	1									豆																					
		澱粉	0.3																														
		水	7																														
	八宝みそ汁	豚肩肉小間切り	10												豚																		
		だいこん	20																														
		たまねぎ	15																														
		板こんにゃく(1/3スライス)	8																														
		さつまいも	20																														
		こまつな	15																														
		干し椎茸きざみ	0.8																														
		赤味噌	4									豆																					
		白味噌	4									豆																					
		醤油(1OL)	0.5			麦						豆																					
		料理酒	1																														
		だし用かつおパック	3															鯖															
		水	100																														
	紅白フルーツ白玉(UR)	冷凍メルト白玉	20																														
		冷凍白玉団子(赤)自然解凍	10									豆																					
		パイナップル缶	8																														
		みかん缶	8																														
		野菜入りファイバーゼリー	20																	オ			り										
		ｱﾚﾝｼﾞﾀﾞｲｽｾﾞﾘｰ(国産シャインマスカット)	10																														

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カレールウ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
22（月）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	紫芋もち（焼）	モチモチむらさき芋 30g	30	卵		麦																							ゴ			
	マーボー豆腐	国産プチ豆腐	100									豆																					
		おろし生姜	1.1																														
		鶏むね挽肉	30											鶏																			
		まめプラスM(大豆加工品）	10									豆																					
		にんじん	20																														
		干し椎茸きざみ	1																														
		にら	5																														
		長ねぎ	8																														
		醤油（1OL）	2.5			麦						豆																					
		きび砂糖	1.5																														
		赤味噌	5									豆																					
		サラダ油（缶）	0.5									豆																					
		料理酒	1.5																														
		中華スープの素　減塩	0.7											鶏	豚																		
		まめプラスファイバー(大豆加工品）	2									豆																					
		ごま油	0.8																										ゴ				
		澱粉	3																														
		マーボー豆腐の素	5			麦						豆		鶏	豚														ゴ				
		マーボー豆腐の素　1L	3			麦						豆		鶏	豚														ゴ				
		水	40																														
		豆板醤	0.7									豆																					
	きくらげと玉子の中華炒め	豚もも肉小間切り	25												豚																		
		たまねぎ	20																														
		乾燥きくらげスライス	1																														
		冷スクランブルエッグ	8	卵								豆																					
		冷凍いんげんカット	5																														
		おろしにんにく	0.6																														
		おろし生姜	0.6																														
		豆板醤	0.15									豆																					
		オイスターソース　1.2kg	3																														
		醤油（1OL）	1.5			麦						豆																					
		本みりん	1.5																														
		ごま油	1																										ゴ				

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カシューナッツ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
23（火）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	はちみつパン	ハチミツパン60g	60		乳	麦																											
	さくらますのタルタルフライ（揚）	さくらますのタルタルフライCaFe 40g	40	卵	乳	麦						豆					鮭						り										
		サラダ油（缶）	4									豆																					
	ミルクスープ	鶏もも肉小間切り	20											鶏																			
		にんじん	20																														
		たまねぎ	13																														
		キャベツ	20																														
		こまつな	15																														
		チキンブイヨン	15											鶏																			
		ヘルシーファームコンソメ	1.2											鶏	豚																		
		塩	0.3																														
		白こしょう	0.03																														
		白ワイン	1																														
		牛乳（調理用）	50		乳																												
		水	40																														
	シーフードマリネ	冷凍イカ短冊	10								い																						
		冷むきエビ	12						え																								
		まぐろ 油漬 ﾌﾚｰｸ	5																														
		きゅうり	10																														
		たまねぎ	10																														
		きび砂糖	1																														
		塩	0.3																														
		白こしょう	0.02																														
		食酢 酢	2.5																														
		サラダ油（缶）	2.5									豆																					
		セレクトパセリ（乾燥パセリ）	0.02																														

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量（g）	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カシューナッツ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
24（水）	牛乳	牛乳	206		乳																													
	麦御飯90g	精白米90g	90																															
		強化米	0.3																															
		切断無圧ぺん精麦	5																															
	鶏の照り焼き（2個）たれかけ（焼）	ローストカットチキン25g	50			麦						豆		鶏																				
		サラダ油（缶）	0.5									豆																						
		醤油（10L）	1.2			麦						豆																						
		本みりん	0.3																															
		きび砂糖	0.8																															
		澱粉	0.1																															
		水	6																															
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	0.65									豆																						
	肉じゃが	豚肩肉小間切り	30												豚																			
		じゃがいも	90																															
		にんじん	20																															
		冷凍むき枝豆	6									豆																						
		たまねぎ	60																															
		しらたき	40																															
		醤油（10L）	6			麦						豆																						
		料理酒	3																															
		本みりん	3																															
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.12																															
		きび砂糖	3.5																															
		サラダ油（缶）	0.5									豆																						
		水	10																															
	豆乳プリン（UR）	ミニデザート（豆乳プリン）30g	30									豆																						

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量（g）は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	ｶﾚｰﾅﾌﾟﾗﾑ	ごま	ｱｰﾓﾝﾄﾞ	該当無	その他	備考
25（木）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	コッペパン60g	コッペパン60g	60		乳	麦																											
	ハムカツ（揚）ソースかける	厚切りハムカツ40g	40	卵		麦						豆		鶏	豚																		
		サラダ油（缶）	4									豆																					
		減塩ソース（特定原材料等28品目不使用）1.8L	1.5																														
	春キャベツのクリーム煮	サラダ油（缶）	0.5									豆																					
		鶏むね肉小間切り	20											鶏																			
		キャベツ	50																														
		たまねぎ	30																														
		にんじん	15																														
		荒挽つくねミニFe･Ca7g	20			麦						豆		鶏																			
		あさり　水煮	3																														
		マッシュルーム缶ｽﾗｲｽ	8																														
		ピザ用チーズ	4		乳																												
		牛乳（調理用）	40		乳																												
		ベシャメルソース	8		乳	麦						豆																					
		スキムミルク	4		乳																												
		まめプラスファイバー(大豆加工品）	2									豆																					
		塩	0.2																														
		白こしょう	0.03																														
		ヘルシーファームコンソメ	1											鶏	豚																		
		水	80																														
	海藻サラダ	海藻サラダ	0.7																														
		だいこん	20																														
		きゅうり	10																														
		サラダ用こんにゃく	10																														
		野菜いっぱいﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ　ｲﾀﾘｱﾝ（ﾎﾞﾄﾙ）1L	6			麦						豆		鶏	豚								り										

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	カシューナッツ	ごま	アーモンド	該当無	その他	備考
26（金）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	あじ南蛮漬け（焼）	アジ南蛮漬け 50g	50			麦						豆																					
		サラダ油（缶）	0.5									豆																					
	筍のおかか煮	鶏もも肉角切り	15											鶏																			
		鶏むね肉角切り	10											鶏																			
		生たけのこ	25																														
		板こんにゃく1/24かのこ	30																														
		にんじん	40																														
		さつま揚げ	25																														
		冷凍いんげんカット	7																														
		かつお削りぶし(砕片)	1.2																														
		きび砂糖	4																														
		醤油（1OL）	7.2			麦						豆																					
		料理酒	3																														
		本みりん	1.2																														
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.6																														
		サラダ油（缶）	0.5									豆																					
		水	10																														
	オレンジ（UR）	オレンジ1/6ｶｯﾄ	40																	オ													

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和6年03月15日

令和6年04月	八街市学校給食センター	中学校

実施日	料理名	食品名	可食量(g)	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くるみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	ｶｼｭｰﾅｯﾂ	ごま	ｱｰﾓﾝﾄﾞ	該当無	その他	備考
30（火）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	黒糖パン	黒糖パン60g	60		乳	麦																											
	ハッシュドポテト(焼)	北海道産ﾊｯｼｭﾄﾞﾎﾟﾃﾄ 60g	60		乳	麦						豆																					
		バターフレーバーオイル	6		乳							豆																					
	野菜スープ	サラダ油(缶)	0.5									豆																					
		ソーセージ ｳｨﾝﾅｰｶｯﾄ(乳・卵不使用)	12												豚																		
		にんじん	20																														
		たまねぎ	10																														
		キャベツ	30																														
		フジッリマカロニ	4			麦																											
		江戸菜	10																														
		チキンブイヨン	15											鶏																			
		ヘルシーファームコンソメ	1.2											鶏	豚																		
		醤油(10L)	2.4			麦						豆																					
		塩	0.12																														
		白こしょう	0.03																														
		水	90																														
	フルーツカクテル(UR)	パイナップル缶	8																														
		みかん缶	8																														
		野菜入りファイバーゼリー	25																	オ			り										
		ｱﾚﾝｼﾞﾀﾞｲｽｾﾞﾘｰ(国産りんごDF)	10																				り										
		奈良県産いちご&ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰｾﾞﾘｰ	10																														

※ 微量のアレルゲンについては対応できない場合があります。 ※ 実際の調理・配食によって、可食量(g)は増減します。 ※ 表示が推奨となっているアーモンドについては、業者からの資料に記載されていないことがあります。