

アレルギー食品一覧表

令和3年10月22日

令和3年11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	くもみ	オレンジ	キウイ	もも	バナナ	りんご	あわび	いくら	山菜	松茸	その他	アレルギー	該当無	その他	備考			
5 (金)	牛乳	牛乳	206		乳																															
	ごはん90g	精白米90g	90																																	
		強化米	0.3																																	
	紫芋もち(焼き)	モチモチむらさき芋	40	卵	麦																															
	マーボー豆腐	国産プチ豆腐	95									豆																								
	マーボー豆腐	おろしにんにく	0.6																																	
	マーボー豆腐	おろし生姜	0.5																																	
	マーボー豆腐	豚もも肉挽肉	10												豚																					
	マーボー豆腐	にんじん	15																																	
	マーボー豆腐	干し椎茸きざみ	1																																	
	マーボー豆腐	まめプラスM(大豆加工品)	7									豆																								
	マーボー豆腐	まめプラスファイバー(大豆加工品)	1									豆																								
	マーボー豆腐	たまねぎ	15																																	
	マーボー豆腐	にら	8																																	
	マーボー豆腐	長ねぎ	8																																	
	マーボー豆腐	醤油(10L)	2.5			麦						豆																								
	マーボー豆腐	きび砂糖	1.5																																	
	マーボー豆腐	赤味噌	5									豆																								
	マーボー豆腐	サラダ油(缶)	0.5									豆																								
	マーボー豆腐	料理酒	1.5		麦																															
	マーボー豆腐	減塩中華だし・化学調味料無添加	0.7										鶏	豚																						
	マーボー豆腐	ごま油	0.8																																	
	マーボー豆腐	澱粉	3																																	
	マーボー豆腐	マーボー豆腐の素	5		麦							豆		鶏	豚																					
	マーボー豆腐	マーボー豆腐の素	3		麦							豆		鶏	豚																					
	マーボー豆腐	水	40																																	
		豆板醤	0.7									豆																								
	もやしナムル	にんじん	8																																	
	もやしナムル	もやし	30																																	
	もやしナムル	こまつな	15																																	
		中華ドレッシング	7		麦							豆			豚																					

※ 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3年10月22日

令和3年11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	くもみ	オレノジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	アロエ	アーモンド	豚足	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																																	
	親子焼き(焼)	親子焼きM(約50)	50	卵	麦							豆		鶏																						
		サラダ油(缶)	0.5									豆																								
	つみれ汁	国産真アジ入りつみれ	30		麦							豆			豚	ゼ																				
	つみれ汁	だいこん	15																																	
	つみれ汁	にんじん	8																																	
	つみれ汁	こまつな	10																																	
	つみれ汁	長ねぎ	8																																	
	つみれ汁	おろし生姜	0.3																																	
	つみれ汁	赤味噌	3.5									豆																								
	つみれ汁	白味噌	3.5									豆																								
	つみれ汁	醤油(10L)	1		麦							豆																								
	つみれ汁	だし用かつおパック	3																																	
	つみれ汁	和風だしの素	0.4																																	
		水	110																																	
	茎ワカメきんぴら	豚もも肉千切り	10											豚																						
	茎ワカメきんぴら	そのまま手軽に細切り茎わかめ	5																																	
	茎ワカメきんぴら	ごぼう千切り(皮なし)	12																																	
	茎ワカメきんぴら	にんじん	8																																	
	茎ワカメきんぴら	つきこんにゃく	10																																	
	茎ワカメきんぴら	さつま揚げ	20																																	
	茎ワカメきんぴら	白いりごま	0.8																																	
	茎ワカメきんぴら	きび砂糖	1																																	
	茎ワカメきんぴら	醤油(10L)	4		麦							豆																								
	茎ワカメきんぴら	料理酒	3		麦																															
	茎ワカメきんぴら	本みりん	3																																	
	茎ワカメきんぴら	ごま油	1																																	

※ 微量のアレルゲンに對し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3年10月22日

令和3年11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)	アレルギー成分																					備考												
				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	くもみ	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	カニ	アーモンド	豚骨	その他				
16(火)	牛乳	牛乳	206		乳																																
	煮込みうどん	冷凍食塩ゼロうどん	60		麦																																
	煮込みうどん	鶏もも肉小間切り	25									鶏																									
	煮込みうどん	にんじん	15																																		
	煮込みうどん	こまつな	15																																		
	煮込みうどん	だいこん	18																																		
	煮込みうどん	長ねぎ	5																																		
	煮込みうどん	オキアミ入りなると 160g	8																																		
	煮込みうどん	刻み油揚げ	6									豆																									
	煮込みうどん	醤油 (10L)	7		麦						豆																										
	煮込みうどん	だし用かつおパック	3																			鯖															
	煮込みうどん	料理酒	1		麦																																
	煮込みうどん	かつお純あじ顆粒	0.7																																		
	煮込みうどん	塩	0.1																																		
	煮込みうどん	水	40																																		
	多菜包子 (2個) (蒸)	NKR多菜包子30g	60		乳	麦					豆	鶏	豚																								
	大学芋(2個) (揚)	さつまいも乱切り	50																																		
	大学芋(2個) (揚)	サラダ油 (缶)	5								豆																										
	大学芋(2個) (揚)	大学芋のたれ	8		麦						豆																										
	大学芋(2個) (揚)	黒ごま いり	0.8																																		
	ミックスマツツ15g	ミックスマツツ15g	15				落																														

※ 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3年11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	くろみ	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	シイタケ	【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																																	
	麦御飯90g	強化米	0.3																																	
		切断無圧べん精麦	5																																	
	インド煮	豚肩肉小間切り	20											豚																						
	インド煮	じゃがいも	50																																	
	インド煮	にんじん	25																																	
	インド煮	たまねぎ	40																																	
	インド煮	さつま揚げ	15																																	
	インド煮	板こんにゃく1/24かこのこ	15																																	
	インド煮	うずら卵水煮	25	卵																																
	インド煮	トマトケチャップ	9																																	
	インド煮	カレー粉	0.6																																	
	インド煮	きび砂糖	1.5																																	
	インド煮	醤油(10L)	6.5			麦						豆																								
	インド煮	和風だしの素	0.3																																	
	インド煮	水	55																																	
		サラダ油(缶)	0.5									豆																								
	大根サラダ	だいこん	30																																	
	大根サラダ	きゅうり	10																																	
	大根サラダ	チンゲンサイ	15																																	
		青じそドレッシング	6			麦						豆		鶏	豚																					
	豆乳ブラマンジェ(パット)	新豆乳ブラマンジェ40g	40		乳							豆																							ア	

※ 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3年10月22日

令和3年11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	くろみ	オレシ	キウイ	もも	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	アーモンド	アールグレイ	該当無	その他	備考				
18(木)	牛乳	牛乳	206		乳																															
	テールロール60g	テールロール60g	60		乳	麦																														
	パン'キアガ'&Eg' (蒸)	パン'キアガ'&Eg' 50g	50	卵								豆		鶏																						
	クリームシチュー	じゃがいも	40																																	
	クリームシチュー	たまねぎ	25																																	
	クリームシチュー	にんじん	25																																	
	クリームシチュー	豚もも肉小間切り	15												豚																					
	クリームシチュー	グリーンピース 冷凍	6																																	
	クリームシチュー	マッシュルーム缶スライス	10																																	
	クリームシチュー	クリームポタージュ	6		乳	麦						豆		豚																						
	クリームシチュー	ベシャメルソース	6		乳	麦						豆																								
	クリームシチュー	ピザ用チーズ	3		乳																															
	クリームシチュー	牛乳(調理用)	40		乳																															
	クリームシチュー	塩	0.3																																	
	クリームシチュー	白こしょう	0.03																																	
	クリームシチュー	コンソメS	0.5										鶏	豚																						
	クリームシチュー	スキムミルク	5		乳																															
	クリームシチュー	水	50																																	
	クリームシチュー	サラダ油(缶)	0.5									豆																								
	グリーンサラダ	冷凍ブロッコリー	20																																	
	グリーンサラダ	きゅうり	10																																	
	グリーンサラダ	チンゲンサイ	25																																	
		ソーダ'ワグ'ド'レ'シ'ク' 1L	7	卵	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3年10月22日

令和3年11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)	乳	卵	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	くもみ	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	アーモンド	ピーナツ	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																																		
	しゅうまい (蒸)	J肉シューマイ30g	30	卵	麦			え	か			豆		鶏	豚	ゼ																					
	豆腐の中華煮	国産プチ豆腐	60									豆																									
	豆腐の中華煮	豚肩肉小間切り	15												豚																						
	豆腐の中華煮	冷凍あさり	15																																		
	豆腐の中華煮	たけのこ水煮	25																																		
	豆腐の中華煮	はくさい	30																																		
	豆腐の中華煮	にんじん	20																																		
	豆腐の中華煮	冷凍絹さや	5																																		
	豆腐の中華煮	干し椎茸きざみ	1																																		
	豆腐の中華煮	おろしにんにく	0.5																																		
	豆腐の中華煮	おろし生姜	0.5																																		
	豆腐の中華煮	減塩中華だし・化学調味料無添加	1.2												鶏	豚																					
	豆腐の中華煮	料理酒	1		麦																																
	豆腐の中華煮	本みりん	1																																		
	豆腐の中華煮	醤油 (10L)	4		麦							豆																									
	豆腐の中華煮	塩	0.2																																		
	豆腐の中華煮	ごま油	1																																		
	豆腐の中華煮	澱粉	3																																		
		水	6																																		
	フルーツカクテル	パイナップル缶	8																																		
	フルーツカクテル	みかん缶	8																																		
	フルーツカクテル	野菜入りファイバーゼリー	30																		オ		り														
		カクテルゼリー	15									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3年10月22日

令和3年11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	薄花生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くもみ	オレンジ	キウイ	もも	バナナ	りんご	あわび	いくら	山菜	松茸	アーモンド	【小麦	アーモンド	豚油	その他	備考				
24 (水)	牛乳	牛乳	206		乳																																	
		精白米90g	90																																			
			強化米	0.3																																		
			さば生姜醤油煮 50g	50			麦					豆																										
			さつまいも	25																																		
			豚もも肉小間切り	15												豚																						
			板こんにゃく (1/3アタ)	10																																		
			にんじん	5																																		
			ごぼう 生	5																																		
			だいごん	10																																		
			チンゲンサイ	5																																		
			おろし生姜	0.5																																		
			干し椎茸きざみ	0.5																																		
			赤味噌	4									豆																									
			白味噌	4									豆																									
			だし用かつおバック	3																																		
			料理酒	2			麦																															
			水	80																																		
			ベーコン小間切り	6	卵	乳							豆			豚																						
			ひじき ぼしひじ	0.6																																		
			きび砂糖	2.5																																		
			醤油 (10L)	0.8			麦						豆																									
			料理酒	1.6			麦																															
			冷凍ホールコーン	12																																		
			冷凍むき枝豆	8									豆																									
			にんじん	4																																		
		キャベツ	16																																			
		マヨネーズ	4	卵								豆												り														
		食酢 酢	2																																			
		醤油 (10L)	0.5			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3年10月22日

令和3年11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	くろみ	オレンジ	キウイ	もも	バナナ	りんご	あわび	いくら	山芋	松茸	アズキ	アーモンド	醤油	酢	その他	備考				
26(金)	牛乳	牛乳	206		乳																																	
	麦御飯90g	精白米90g	90																																			
	麦御飯90g	強化米	0.3																																			
		切断無圧べん精麦	5																																			
	厚焼玉子(蒸)	(冷凍)厚焼玉子1/10カット 50g	50	卵		麦						豆								鯖																		
	大根のオイスターソース煮	おろしにんにく	0.8																																			
	大根のオイスターソース煮	おろし生姜	0.8																																			
	大根のオイスターソース煮	鶏もも皮なし角切り	20										鶏																									
	大根のオイスターソース煮	だいこん	80																																			
	大根のオイスターソース煮	にんじん	30																																			
	大根のオイスターソース煮	絹厚揚げ 冷凍	30									豆																										
	大根のオイスターソース煮	チンゲンサイ	15																																			
	大根のオイスターソース煮	きくらげホール	1																																			
	大根のオイスターソース煮	きび砂糖	2.3																																			
	大根のオイスターソース煮	本みりん	1.4																																			
	大根のオイスターソース煮	醤油(10L)	6			麦						豆																										
	大根のオイスターソース煮	オイスターソース 1.2kg	2.7																																			
	大根のオイスターソース煮	料理酒	1.2			麦																																
	大根のオイスターソース煮	サラダ油(缶)	0.5									豆																										
		水	10																																			
	みかん(UR)	みかん	60																																			

※ 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3年10月22日

令和3年11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	くもみ	オレンジ	キウイ	もも	りんご	バナナ	あわび	いくら	山菜	松茸	シイタケ	アーモンド	アスター	該当無	その他	備考			
29 (月)	牛乳	牛乳	206		乳																																
	ごはん90g	精白米90g	90																																		
		強化米	0.3																																		
	ミニハーブチキン(2個)(焼)	ローストカットチキン2.5g	50			麦						豆			鶏																						
	ミニハーブチキン(2個)(焼)	香辛塩丸缶350g	0.13																																		
		サラダ油(缶)	0.5									豆																									
	ハヤシライス	豚肩肉小間切り	25												豚																						
	ハヤシライス	にんじん	20																																		
	ハヤシライス	たまねぎ	35																																		
	ハヤシライス	じゃがいも	25																																		
	ハヤシライス	生しめじカット	6																																		
	ハヤシライス	エリンギ 生しなちくカット	6																																		
	ハヤシライス	おろしにんにく	0.6																																		
	ハヤシライス	トマト缶ダイス	10																																		
	ハヤシライス	オニオンソテー	10																																		
	ハヤシライス	グリーンピース 冷凍	5																																		
	ハヤシライス	ビーフシチューの素	3		乳	麦						豆			鶏	豚																					
	ハヤシライス	ハヤシルウ	11			麦																															
	ハヤシライス	ドミグラスソース	3			麦									鶏																						
	ハヤシライス	トマトケチャップ	5																																		
	ハヤシライス	ウスターソース	3																																		
	ハヤシライス	生クリーム	3.5		乳							豆																									
	ハヤシライス	スキムミルク	2		乳																																
	ハヤシライス	赤ワイン	1																																		
	ハヤシライス	コンソメS	1.2												鶏	豚																					
	ハヤシライス	きび砂糖	0.5																																		
	ハヤシライス	白こしょう	0.06																																		
	ハヤシライス	サラダ油(缶)	0.3									豆																									
		水	84																																		
	ブロッコリーとカリフラワー	冷凍ブロッコリー	20																																		
	ブロッコリーとカリフラワー	冷凍カリフラワー	25																																		
	ブロッコリーとカリフラワー	笑顔でランチドレッシングかんきつ1L	6																																		
		レモン 果汁	0.5																																		

※ 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場合があります。

アレルギー食品一覧表

令和3年11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	くもみ	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	【ま】	アーモンド	該当無	その他	備考			
30 (火)	牛乳	牛乳	206		乳																															
	食パン60g	食パン60g	60		乳	麦																														
	キャベツメンチ(揚)	FM国産キャベツメンチ50g	50									豆		鶏	豚																					
	キャベツメンチ(揚)	サラダ油(缶)	5									豆																								
		減塩中濃ソース1.8L	2									豆													り											
	イタリアンスープ	サラダ油(缶)	1									豆																								
	イタリアンスープ	ベーコン千切り	8	卵	乳							豆		豚																						
	イタリアンスープ	豚もも肉千切り	12											豚																						
	イタリアンスープ	醤油(10L)	0.6			麦						豆																								
	イタリアンスープ	料理酒	0.6			麦																														
	イタリアンスープ	たまねぎ	15																																	
	イタリアンスープ	にんじん	8																																	
	イタリアンスープ	水	80																																	
	イタリアンスープ	コンソメS	0.8										鶏	豚																						
	イタリアンスープ	塩	0.5																																	
	イタリアンスープ	白こしょう	0.03																																	
	イタリアンスープ	冷凍ホールコーン	8																																	
	イタリアンスープ	鶏卵L	15	卵																																
	イタリアンスープ	粉チーズ	3		乳																															
	イタリアンスープ	ほうれんそう	10																																	
	イタリアンスープ	チキンピヨン	10										鶏																							
	青菜のソテー	こまつな	20																																	
	青菜のソテー	ソーセージ 肉ひかた	12	卵	乳							豆	牛	鶏	豚																					
	青菜のソテー	チンゲンサイ	20																																	
	青菜のソテー	生しめじカット	8																																	
	青菜のソテー	塩	0.1																																	
	青菜のソテー	白こしょう	0.03																																	
	青菜のソテー	コンソメS	0.3										鶏	豚																						
	青菜のソテー	サラダ油(缶)	0.7									豆																								

※ 微量のアレルゲンに20%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。