















アレルギー食品一覧表

令和7年03月14日

令和7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	オレノジ	キウイ	もも	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	かぼちゃ	アスパラ	アボカド	豚油	その他	備考						
17(木)	牛乳	牛乳	206		乳																																		
	肉団子甘酢あん(2個) (蒸)	肉団子甘酢あん(Ca・Fe・DF) 外込み45g	90			麦						豆		鶏																									
	きつねうどん	冷凍食塩ゼロうどん		70			麦																																
		豚もも肉千切り		45											豚																								
		にんじん		15																																			
		だいこん		15																																			
		チンゲンサイ		15																																			
		長ねぎ		3																																			
		刻み油揚げ		10									豆																										
		だし用かつおパック		3																				鯖															
		まめプラスファイバー(大豆加工品)		2									豆																										
		本みりん		2																																			
		塩		0.1																																			
		くつつかないで 500g(寒天等の加工品)		1.8																																			
		料理酒		1.5																																			
		醤油(10L)		6			麦						豆																										
	水		100																																				
	黒糖おさつ (UR)	中華ポテト黒砂糖入り	85																																				
	ミックスナッツ	ミックスナッツ15g	15					落																															

※ 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。















