アレルギー食品一覧表

令和7年04月22日

令和7年05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	ｶﾚｰﾅﾌﾟｷﾝ	ごま	ｱｰﾓﾝﾄﾞ	該当無	その他	備考
1（木）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	はちみつパン70g	ハチミツパン70g	70		乳	麦																											
	ポトフ	鶏もも肉角切り	20											鶏																			
		鶏むね肉角切り	25											鶏																			
		にんじん	20																														
		じゃがいも	45																														
		たまねぎ	10																														
		冷凍むき枝豆	5									豆																					
		チキンブイヨン	15											鶏																			
		ヘルシーファームコンソメ	1											鶏	豚																		
		白ワイン	1																														
		塩	0.6																														
		白こしょう	0.03																														
		サラダ油（缶）	1									豆																					
		水	140																														
	春野菜ソテー	キャベツ	30																														
		にんじん	15																														
		冷凍ｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗ 斜めｶｯﾄ	10																														
		冷凍ホールコーン	7																														
		ソーセージ ウィンナーカット（乳・卵不使用）	7												豚																		
		魚肉ソーセージ シュレッド	10			麦						豆																					
		ヘルシーファームコンソメ	0.5											鶏	豚																		
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	0.5									豆																					
		サラダ油（缶）	0.6									豆																					
		塩	0.1																														
		白こしょう	0.03																														
		水	5																														
	こどもの日デザート（バット）	こどもの日デザート(ﾘﾝｺﾞ/豆乳レモン/ｻｲﾀﾞｰ)	38									豆											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7年04月22日

令和7年05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
2（金）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	かつおコロッケ（揚）ソースかける	かつおコロッケ	50			麦						豆																					
		サラダ油（缶）	5									豆																					
		減塩ソース（特定原材料等28品目不使用）1.8L	1.5																														
	豚汁	豚肩肉小間切り	25												豚																		
		だいこん	15																														
		にんじん	15																														
		冷凍里芋1/8カット	20																														
		長ねぎ	5																														
		国産プチ豆腐	20									豆																					
		板こんにゃく（1/3スライス）	4																														
		ごぼう 生	4																														
		刻み油揚げ	2									豆																					
		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																														
	人参しりしり	冷凍スクランブルエッグ	17	卵								豆																					
		にんじん	25																														
		たまねぎ	30																														
		まめプラスファイバー（大豆加工品）	0.5									豆																					
		カルホープ（卵殻カルシウム製品）	0.5	卵																													
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.2																														
		きび砂糖	0.4																														
		本みりん	1																														
		醤油（10L）	2.5			麦						豆																					
		サラダ油（缶）	0.3									豆																					
		水	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7年04月22日

令和7年05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
7（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																																												
	木の葉揚げ（焼）	（新）木の葉揚	20																																												
		サラダ油（缶）	0.3									豆																																			
	五目豆腐	国産プチ豆腐	65									豆																																			
		豚もも肉小間切り	30												豚																																
		冷凍むきエビ	15						え																																						
		たけのこ水煮（短冊切り）	15																																												
		たまねぎ	25																																												
		にんじん	20																																												
		まめプラスファイバー（大豆加工品）	2									豆																																			
		冷凍絹さや	5																																												
		国内産菌床スライス椎茸	1																																												
		おろし生姜	0.5																																												
		ヘルシーファーム和風だしの素	1.2																																												
		料理酒	1																																												
		本みりん	1																																												
		醤油（10L）	4.3			麦						豆																																			
		塩	0.35																																												
		ごま油	1																										ご																		
		澱粉	3.5																																												
		水	45																																												
	しらたきの炒め煮	鶏むね肉小間切り	30											鶏																																	
		ごま油	0.6																										ご																		
		にんじん	7																																												
		しらたき	30																																												
		冷凍ホールコーン	7																																												
		こまつな	15																																												
		おろし生姜	0.5																																												
		醤油（10L）	4			麦						豆																																			
		料理酒	1																																												
		きび砂糖	1																																												
		水	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7年04月22日

令和7年05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
8（木）	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																												
	マカロニグラタン（焼）	マカロニグラタン（CaFe強化）80g	80		乳	麦						豆		鶏	豚																			
	玉子入りコンソメスープ	ベーコン千切り（乳・卵不使用）	4												豚																			
		豚もも肉千切り	30												豚																			
		たまねぎ	30																															
		にんじん	12																															
		冷凍ホールコーン	12																															
		国産プチ豆腐	15									豆																						
		凍結全卵	25	卵																														
		チキンブイヨン	13											鶏																				
		チンゲンサイ	12																															
		白ワイン	1.2																															
		塩	0.6																															
		ヘルシーファームコンソメ	1											鶏	豚																			
		カルホープ（卵殻カルシウム製品）	0.5	卵																														
		白こしょう	0.03																															
		澱粉	2																															
		水	80																															
	チリコンカン	ソーセージ ｳｨﾝﾅｰｶｯﾄ（乳・卵不使用）	8												豚																			
		豚もも肉挽肉	20												豚																			
		まめプラスM(大豆加工品）	8									豆																						
		たまねぎ	16																															
		にんじん	8																															
		マッシュルーム缶ｽﾗｲｽ	5																															
		ピーマン	5																															
		ミックスビーンズ	15																															
		チルド茹で大豆	5									豆																						
		おろしにんにく	0.5																															
		トマトケチャップ	5																															
		トマトピューレー	5																															
		ヘルシーファームコンソメ	0.8											鶏	豚																			
		まめプラスファイバー(大豆加工品）	1									豆																						
		塩	0.1																															
		赤ワイン	1																															
		チリパウダー	0.08																															
		パプリカ 粉	0.05																															
		ブラックペッパー	0.02																															
		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7年04月22日

令和7年05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
9（金）	牛乳	牛乳	206		乳																																										
	ごはん90g	精白米90g	90																																												
		強化米	0.3																																												
	中華丼の具	豚肩肉小間切り	45												豚																																
		ｼｰﾌｰﾄﾞﾐｯｸｽ（ｴﾋﾞ･ｲｶ･ｱｻﾘ）	25						え		い																																				
		にんじん	25																																												
		たまねぎ	10																																												
		キャベツ	35																																												
		たけのこ水煮(短冊切り)	12																																												
		こまつな	10																																												
		乾燥きくらげスライス	0.5																																												
		まめプラスファイバー(大豆加工品）	2									豆																																			
		中華スープの素　減塩	0.7											鶏	豚																																
		料理酒	1.5																																												
		おろし生姜	1.5																																												
		オイスターソース　1.2kg	1.8																																												
		塩	0.3																																												
		白こしょう	0.03																																												
		ごま油	1																										ご																	
		醤油（1OL）	2.5			麦						豆																																			
		澱粉	4.5																																												
		水	20																																												
	ナムル（ドレッシング）	にんじん	10																																												
		もやし　4kg袋	30																																												
		チンゲンサイ	20																																												
		（小袋）中華ドレッシング10ml	10			麦						豆			豚														ご																	
	紫芋もち（焼）	モチモチむらさき芋 30g	30	卵		麦																							ご																	

※　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7年04月22日

令和7年05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
12（月）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	厚焼玉子（蒸）	(冷凍)厚焼玉子1/10カット 50g	50	卵								豆						鯖															
	塩肉じゃが	豚もも肉小間切り	45												豚																		
		おろしにんにく	0.25																														
		ごま油	1																										ごま				
		じゃがいも	100																														
		にんじん	25																														
		たまねぎ	30																														
		しらたき	40																														
		冷凍むき枝豆	8									豆																					
		きび砂糖	1.5																														
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	1									豆																					
		中華スープの素 減塩	1.5											鶏	豚																		
		料理酒	3																														
		塩	0.6																														
		ブラックペッパー	0.03																														
	マーボーもやし	もやし 4kg袋	30																														
		おろしにんにく	0.8																														
		おろし生姜	0.8																														
		豚もも肉挽肉	10												豚																		
		まめプラスM(大豆加工品)	8									豆																					
		たけのこ(千切り)	10																														
		長ねぎ	8																														
		中華スープの素 減塩	0.2											鶏	豚																		
		醤油（1OL）	1.7			麦						豆																					
		きび砂糖	0.3																														
		本みりん	2.7																														
		オイスターソース 1.2kg	0.3																														
		赤味噌	2.7									豆																					
		サラダ油（缶）	0.5									豆																					
		ごま油	0.5																										ごま				
		澱粉	1.3																														
		水	5																														
		豆板醤	0.3									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7年04月22日

令和7年05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
13（火）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	食パン	食パン70g	70		乳	麦																											
	キャラメルクリーム	CaMgパテキャラメル	15		乳																												
	チキンカツ（焼）ソースかける	チキンカツレツ60g	60			麦								鶏																			
		減塩ソース（特定原材料等28品目不使用）1.8L	1.5																														
	ABCスープ	鶏むね肉小間切り	20											鶏																			
		ベーコン短冊切り（乳・卵不使用）	15												豚																			
		にんじん	15																														
		たまねぎ	20																														
		キャベツ	15																														
		じゃがいも	30																														
		マカロニ　ABC	5			麦																											
		チキンブイヨン	15											鶏																			
		ヘルシーファームコンソメ	0.5											鶏	豚																		
		塩	0.6																														
		白こしょう	0.04																														
		サラダ油（缶）	0.5									豆																					
		水	100																														
	フルーツポンチ	冷凍メルト白玉	30																														
		パイナップル缶	10																														
		ｱﾚﾝｼﾞﾀﾞｲｽｾﾞﾘｰ（国産白桃Ca）	30																			も											
		ｱﾚﾝｼﾞﾀﾞｲｽｾﾞﾘｰ（国産あまおう）鉄Ca	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7年04月22日

令和7年05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
14（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																														
	冷奴（小袋醤油）	充填豆腐　100g	100									豆																					
		（小袋）減塩醤油5mL	5			麦						豆																					
	炒りどり	鶏もも肉角切り	20											鶏																			
		鶏むね肉角切り	30											鶏																			
		にんじん	20																														
		冷凍里芋	45																														
		たけのこ水煮(短冊切り)	20																														
		ごぼう　生	10																														
		板こんにゃく1/24かのこ	25																														
		冷凍いんげんカット	8																														
		冷凍れんこん	20																														
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	2									豆																					
		きび砂糖	4																														
		醤油（10L）	8			麦						豆																					
		ごま油	0.5																										ごま				
		料理酒	2																														
		本みりん	2																														
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.3																														
		水	10																														
	切干大根の炒り煮	鶏むね挽肉	20											鶏																			
		まめプラスM(大豆加工品)	2									豆																					
		切干し大根	7																														
		刻み油揚げ	3									豆																					
		さつま揚げ	10																														
		にんじん	8																														
		きび砂糖	2.2																														
		醤油（10L）	5.5			麦						豆																					
		料理酒	1																														
		本みりん	1.5																														
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.3																														
		サラダ油（缶）	0.5									豆																					
		水	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7年04月22日

令和7年05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（木）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ミルクロール	ミルクロール60g	60	卵	乳	麦																											
	ホタテ風フライ（揚）ソースかける	北海扇フライ20g	20	卵		麦				か		豆																					
		サラダ油（缶）	2									豆																					
		減塩ソース（特定原材料等28品目不使用）1.8L	1.25																														
	焼きうどん	冷凍食塩ゼロうどん	70			麦																											
		豚肩肉小間切り	15												豚																		
		にんじん	10																														
		刻み油揚げ	5									豆																					
		こまつな	15																														
		長ねぎ	10																														
		オキアミ入りなると　160g	15																														
		だし用かつおパック	3															鯖															
		国内産菌床スライス椎茸	0.5																														
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.5																														
		醤油（10L）	7			麦						豆																					
		本みりん	2																														
		塩	0.1																														
		料理酒	1.5																														
		くっつかないで　500g（寒天等の加工品）	1.5																														
		かつお削りぶし(砕片)	1																														
		水	80																														
	グレープフルーツ（1/8にカットする）	グレープフルーツ	55																														
	ミックスナッツ15g	ミックスナッツ15g	15					落																				カ		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7年04月22日

令和7年05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
16（金）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	にんじんしゅうまい2個（蒸）	にんじんしゅうまい(食物繊維)15g	30			麦						豆																					
	中華スープ	鶏もも肉小間切り	10											鶏																			
		鶏むね肉小間切り	30											鶏																			
		サラダ油（缶）	1									豆																					
		オキアミ入りなると　160g	15																														
		魚肉ソーセージ　シュレッド	7			麦						豆																					
		にんじん	15																														
		チンゲンサイ	10																														
		長ねぎ	5																														
		国内産菌床スライス椎茸	0.8																														
		乾燥カットワカメ	1																														
		チキンブイヨン	10											鶏																			
		中華スープの素　減塩	0.5											鶏	豚																		
		塩	0.1																														
		醤油（10L）	0.8			麦						豆																					
		料理酒	2																														
		白こしょう	0.04																														
		ごま油	0.5																										ごま				
		白いりごま	0.5																										ごま				
		水	100																														
	チンジャオロースー	豚もも肉千切り	30												豚																		
		醤油（10L）	0.2			麦						豆																					
		料理酒	0.2																														
		じゃがいも	20																														
		たけのこ（千切り）	15																														
		ピーマン	15																														
		おろし生姜	0.6																														
		おろしにんにく	0.6																														
		まめプラスファイバー(大豆加工品）	1									豆																					
		オイスターソース　1.2kg	5																														
		中華スープの素　減塩	0.6											鶏	豚																		
		サラダ油（缶）	1									豆																					
		澱粉	0.5																														
		水	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7年04月22日

令和7年05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
19（月）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	松風焼きあんかけ(焼)あんかける	松風焼きCaFe 50g	50			麦						豆		鶏															ご				
		サラダ油(缶)	0.5									豆																					
		きび砂糖	2																														
		醤油(10L)	2			麦						豆																					
		本みりん	0.6																														
		水	10																														
		澱粉	0.25																														
	たけのこのおかか煮	鶏もも肉角切り	25											鶏																			
		鶏むね肉角切り	25											鶏																			
		たけのこ水煮(短冊切り)	20																														
		板こんにゃく1/24かのこ	25																														
		にんじん	15																														
		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																														
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	2									豆																					
		きび砂糖	4																														
		醤油(10L)	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)	1									豆																					
		水	10																														
	和風サラダ(ドレッシング)	キャベツ	20																														
		きゅうり	8																														
		だいこん	15																														
		えのきたけ	10																														
		乾燥カットワカメ	0.2																														
		和風ドレッシング小袋 特定8品目不使用	10									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7年04月22日

令和7年05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	ｶﾚｰﾙｰ	ごま	ｱｰﾓﾝﾄﾞ	該当無	その他	備考
20（火）	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																											
	ハンバーグ・デミソース（焼）	FMうす味国産鶏豚使用のﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ80g	80									豆		鶏	豚																		
		サラダ油（缶）	0.8									豆																					
		マッシュルーム缶ｽﾗｲｽ	4																														
		トマトケチャップ	4																														
		ウスターソース	1.6									豆											り										
		ドミグラスソース	12			麦								鶏																			
		きび砂糖	0.12																														
		赤ワイン	1																														
		水	2.5																														
	野菜とニョッキのスープ	鶏むね肉小間切り	20											鶏																			
		鶏もも肉小間切り	20											鶏																			
		にんじん	20																														
		たまねぎ	10																														
		キャベツ	20																														
		北海道産ポテトニョッキ	25	卵		麦																											
		冷凍むき枝豆	7									豆																					
		チキンブイヨン	15											鶏																			
		ヘルシーファームコンソメ	0.6											鶏	豚																		
		醤油（1OL）	1			麦						豆																					
		塩	0.3																														
		白こしょう	0.03																														
		カルホープ（卵殻カルシウム製品）	0.5	卵																													
		水	100																														
	フルーツゼリー	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)	20																														
		ｱﾚﾝｼﾞﾀﾞｲｽｾﾞﾘｰ(国産りんごDF)	20																				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7年04月22日

令和7年05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
21（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																														
	こいわしフライ（揚）ソースかける	こいわしフライ　12.5g	12.5			麦						豆																					
		サラダ油（缶）	1.5									豆																					
		減塩ソース（特定原材料等28品目不使用）1.8L	1.25																														
	インド煮	豚もも肉小間切り	20												豚																		
		じゃがいも	60																														
		にんじん	25																														
		たまねぎ	30																														
		さつま揚げ	15																														
		板こんにゃく1/24かのこ	15																														
		うずら卵水煮	25	卵																													
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	3									豆																					
		トマトケチャップ	7																														
		カレー粉	0.6																														
		きび砂糖	1.2																														
		醤油（1OL）	5			麦						豆																					
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.3																														
		水	55																														
		サラダ油（缶）	0.5									豆																					
	ゆでいんげん（ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ）	冷凍いんげんカット	25																														
		にんじん	10																														
		たまねぎ	10																														
		冷凍ホールコーン	10																														
		(小袋)ﾝｴｯｸﾞﾊｰﾌ8g（卵不使用ﾏﾖﾈｰｽﾞ）	8									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7年04月22日

令和7年05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
22（木）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	黒糖パン	黒糖パン60g	60		乳	麦																											
	ぎょうざ（焼）	棒餃子(鉄分強化) 40g	40			麦						豆		鶏	豚																		
		サラダ油（缶）	0.4									豆																					
	タンメン	豚もも肉小間切り	25												豚																		
		冷凍ちゃんぽん麺	40			麦																											
		オキアミ入りなると 160g	10																														
		にんじん	15																														
		キャベツ	20																														
		チンゲンサイ	15																														
		もやし 4kg袋	15																														
		乾燥きくらげスライス	0.8																														
		おろし生姜	1																														
		チキンブイヨン	15											鶏																			
		中華スープの素 減塩	0.5											鶏	豚																		
		ちゃんぽんｽｰﾌﾟ	1.3		乳	麦						豆			豚																		
		ちゃんぽんｽｰﾌﾟ 1L(1.1kg)	5		乳	麦						豆		鶏	豚	ゼ																	
		ごま油	1.2																										ご				
		塩	0.05																														
		白こしょう	0.04																														
		くっつかないで 500g（寒天等の加工品）	1.5																														
		水	100																														
	ﾒｰﾌﾟﾙﾊﾟﾝｹｰｷ	パンケーキ(ﾒｰﾌﾟﾙｸﾘｰﾑ)28g 16個／袋	28	卵	乳	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。

令和7年04月22日

アレルギー食品一覧表

令和7年05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（金）	牛乳	牛乳	206		乳																													
	ごはん90g	精白米90g	90																															
		強化米	0.3																															
	ちくわの磯辺揚げ（焼）	ちくわ磯辺天ぷら 50g	50			麦						豆																						
	わかめスープ	鶏むね肉小間切り	40											鶏																				
		にんじん	10																															
		チンゲンサイ	20																															
		長ねぎ	8																															
		乾燥カットワカメ	1.2																															
		味付きメンマ	12			麦						豆		鶏																ご				
		中華スープの素 減塩	0.8											鶏	豚																			
		塩	0.1																															
		白こしょう	0.03																															
		醤油（10L）	1.5			麦						豆																						
		白いりごま	0.5																											ご				
		チキンブイヨン	14											鶏																				
		ごま油	1																											ご				
		水	120																															
	そぼろ	冷凍スクランブルエッグ	30	卵								豆																						
		鶏もも肉挽肉	30											鶏																				
		まめプラスM(大豆加工品)	4									豆																						
		おろし生姜	0.4																															
		グリンピース 冷凍	8																															
		きび砂糖	2.3																															
		醤油（10L）	3.5			麦						豆																						
		本みりん	1.1																															
		料理酒	1.1																															
		水	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7年04月22日

令和7年05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
26（月）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	さばの香味ソース(焼)ソースかける	鯖切り身50g	50															鯖															
		サラダ油(缶)	0.5									豆																					
		長ねぎ	8																														
		きび砂糖	1.6																														
		赤味噌	0.8									豆																					
		醤油(10L)	2			麦						豆																					
		豆板醤	0.08									豆																					
		食酢　酢	0.56																														
		ごま油	0.16																										ごま				
	新じゃがいものみそ汁	じゃがいも	50																														
		たまねぎ	15																														
		冷凍いんげんカット	5																														
		にんじん	20																														
		国産プチ豆腐	15									豆																					
		だし用かつおパック	3															鯖															
		白味噌	8									豆																					
		水	100																														
	大豆の磯煮	サラダ油(缶)	0.3									豆																					
		鶏もも肉小間切り	20											鶏																			
		にんじん	10																														
		つきこんにゃく	8																														
		ひじき　ほしひじき	2																														
		さつま揚げ	10																														
		刻み油揚げ	5									豆																					
		チルド茹で大豆	15									豆																					
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	1.5									豆																					
		きび砂糖	2.5																														
		本みりん	0.6																														
		料理酒	0.6																														
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.3																														
		醤油(10L)	4			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7年05月	八街市学校給食センター	中学校

令和7年04月22日

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
27（火）	牛乳	牛乳	206		乳																													
	コッペパン	コッペパン60g	60		乳	麦																												
	ブルーベリージャム	ブルーベリージャム15g	15																															
	オムレツ･サルサソース（焼）	ｵﾑﾚﾂCa強化60g	60	卵								豆																						
		サラダ油（缶）	0.6									豆																						
		彩り野菜ミックス	12																															
		トマトケチャップ	5																															
		サルサポモドーロ	12									豆		鶏																				
		赤ワイン	1																															
		きび砂糖	0.25																															
		水	10																															
	つぶつぶｺｰﾝﾎﾟﾀｰｼﾞｭ	水	90																															
		ヘルシーファームコンソメ	0.7											鶏	豚																			
		たまねぎ	25																															
		にんじん	20																															
		うらごし人参	6																															
		塩	0.2																															
		白こしょう	0.02																															
		冷凍ホールコーン	25																															
		クリームコーン缶詰	50																															
		ヘルシーファーム ﾍﾞｼｬﾒﾙｿｰｽCa･Fe	9		乳	麦						豆																						
		牛乳（調理用）	30		乳																													
		パセリ	1																															
	鶏肉のハニーマスタード煮込み	鶏もも肉角切り	25											鶏																				
		鶏むね肉角切り	25											鶏																				
		じゃがいも	30																															
		冷凍ブロッコリー	20																															
		生クリーム	2		乳							豆																						
		牛乳（調理用）	10		乳																													
		スキムミルク	3		乳																													
		植物油脂 オリーブ油	0.5																															
		ヘルシーファームコンソメ	0.4											鶏	豚																			
		からし 粒入りマスタード	2																		り											
		はちみつ 1000g	1																															
		塩	0.05																															
		水	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ことがあります。

アレルギー食品一覧表

令和7年04月22日

令和7年05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
28（水）	牛乳	牛乳	206		乳											ゼ																	
	麦御飯90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
		切断無圧ぺん精麦	5																														
	野菜豆腐ナゲット2個（焼）	野菜豆腐ナゲット	40			麦						豆																					
	チキンカレー	鶏むね肉角切り	40											鶏																			
		鶏もも肉角切り	20											鶏																			
		じゃがいも	60																														
		にんじん	30																														
		たまねぎ	40																														
		ピザ用チーズ	4		乳																												
		おろしにんにく	1																														
		おろし生姜	1																														
		カレールウ（学給用ﾊﾞｰﾓﾝﾄ）	6		乳	麦						豆			豚								り	バ									
		カレールウ（ﾃｰｵｰ）	6			麦																											
		チャツネ　450g	3																				り										
		スキムミルク	3		乳																												
		まめプラスファイバー(大豆加工品）	2									豆																					
		トマトピューレー	3																														
		減塩ソース（特定原材料等28品目不使用）1.8L	2																														
		アップルソース	3																				り										
		カレー粉	0.3																														
		サラダ油（缶）	0.6									豆																					
		水	90																														
	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7年04月22日

令和7年05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
29（木）	牛乳	牛乳	206		乳																													
	丸パン	コッペパン丸型60g	60		乳	麦																												
	野菜コロッケ（揚）ソースかける	野菜コロッケ60g	60		乳	麦						豆																						
		サラダ油（缶）	6									豆																						
		減塩ソース（特定原材料等28品目不使用）1.8L	1.5																															
	ミネストローネ	鶏むね肉小間切り	20											鶏																				
		にんじん	10																															
		セロリ	4																															
		キャベツ	30																															
		たまねぎ	10																															
		じゃがいも	30																															
		冷凍いんげんカット	5																															
		ベーコン千切り（乳・卵不使用）	15												豚																			
		ローリエ粉末	0.02																															
		マカロニ　シェル	6			麦																												
		トマト缶ダイス	12																															
		トマトケチャップ	10																															
		チキンブイヨン	10											鶏																				
		ヘルシーファームコンソメ	0.8											鶏	豚																			
		トマトスープ ルウタイプ	2			麦																												
		塩	0.1																															
		白こしょう	0.03																															
		水	80																															
	フルーツカクテル	パイナップル缶	8																															
		みかん缶	8																															
		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																															
		ｱﾚﾝｼﾞﾀﾞｲｽｾﾞﾘｰ(国産白桃Ca)	40																					も												
		野菜入りファイバーゼリー	10																	オ			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7年04月22日

令和7年05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
30（金）	牛乳	牛乳	206		乳																												
	ごはん90g	精白米90g	90																														
		強化米	0.3																														
	納豆	納豆30g	30			麦						豆																					
	いもだんご汁	鶏もも肉小間切り	20											鶏																			
		鶏むね肉小間切り	20											鶏																			
		おじゃがもちボール	25																														
		国内産菌床スライス椎茸	0.5																														
		にんじん	10																														
		こまつな	18																														
		長ねぎ	5																														
		刻み油揚げ	3									豆																					
		高野豆腐（さいの目）	3.5									豆																					
		醤油（10L）	4			麦						豆																					
		塩	0.3																														
		だし用かつおパック	3															鯖															
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.7																														
		本みりん	1																														
		料理酒	2																														
		水	90																														
	茎わかめきんぴら	豚もも肉千切り	10												豚																		
		にんじん	10																														
		ごぼう千切り（皮なし）	10																														
		そのまま手軽に細切り茎わかめ	15																														
		さつま揚げ	14																														
		しらたき	14																														
		白いりごま	0.5																										ご				
		醤油（10L）	4			麦						豆																					
		きび砂糖	2.2																														
		料理酒	1																														
		本みりん	1																														
		ヘルシーファーム和風だしの素	0.24																														
		サラダ油（缶）	0.3									豆																					
		水	20																														

※ 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。