

アレルギー食品一覧表

令和7年05月21日

令和7年06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)	アレルギー原																					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	くみ	あま	りん	バナナ	あわび	いくら		山芋	松茸	きのこ	りんご	みかん	イチゴ	プルーン	柿	その他				
2 (月)	牛乳	牛乳	206	乳																																		
		ごはん90g	精白米90g	90																																		
			強化米	0.3																																		
		ゆめしほ(2個)(蒸)	彩りたけのこしゆまい26g	52	麦					豆																												
	キムチと玉子のスープ		サラダ油(缶)	0.3						豆																												
			おろしにんにく	0.2																																		
			鶏むね肉小間切り	20								鶏																										
			はくさい キムチ	10	麦					豆																												
			にんじん	15																																		
			だいこん	10																																		
			国内産菌床スライス椎茸	1																																		
			凍結全卵	20	卵																																	
			長ねぎ	5																																		
			にら	5																																		
			チキンブイヨン	10								鶏																										
			中華スープの素 減塩	1								鶏	豚																									
			澱粉	0.2																																		
			まめプラスファイバー(大豆加工品)	2							豆																											
			カルホープ(卵殻カルシウム製品)	1.3	卵																																	
			塩	0.1																																		
			醤油(10L)	1.5	麦					豆																												
			料理酒	1.1																																		
			白こしょう	0.03																																		
			ごま油	0.2																																		
		水	100																																			
	きくらげの中華炒め		サラダ油(缶)	0.7						豆																												
			豚肩肉小間切り	45								豚																										
			おろしにんにく	0.6																																		
		たまねぎ	15																																			
		じゃがいも	23																																			
		乾燥きくらげスライス	1																																			
		ヤングコーン斜めカット	10																																			
		冷凍グリーンアスパラ カット	8																																			
		醤油(10L)	1	麦					豆																													
		オイスターソース 1.2kg	1.5																																			
		本みりん	1.1																																			
		澱粉	0.3																																			
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	0.7							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21日

令和7年06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	りんご	あわび	いくら	山芋	松茸	とうもろこし	ジャガイモ	アスパラガス	豚油	その他	備考						
4 (水)	牛乳	牛乳	206		乳																																			
	麦御飯90g	精白米90g	90																																					
		強化米	0.3																																					
	チキンカレー	切断無圧べん精麦	5																																					
		サラダ油(缶)	1										豆																											
		鶏もも肉角切り	20													鶏																								
		鶏むね肉角切り	25													鶏																								
		おろし生姜	1																																					
		おろしにんにく	1																																					
		カレー粉	0.3																																					
		たまねぎ	40																																					
		にんじん	25																																					
		じゃがいも	50																																					
		チャツネ 450g	3																					り																
		減塩ソース(特定原材料等28品目不使用)1.8L	2																																					
		トマトピューレー	3																																					
		アップルソース	3																						り															
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	0.7											豆																										
		カレールー(学給用パーメント)	6		乳	麦								豆			豚										り	バ												
	カレールー(チノー)	6			麦																																			
	スキムミルク	4		乳																																				
	ピザ用チーズ	4		乳																																				
	水	90																																						
	切干大根の洋風炒め	ショルダーベーコン千切(乳・卵不使用)	15													豚																								
		切干し大根	6																																					
		にんじん	10																																					
		たまねぎ	20																																					
		冷凍いんげんカット	5																																					
ヘルシーファームコンソメ		0.3													鶏	豚																								
醤油(10L)		1.5			麦							豆																												
料理酒		1.1																																						
塩		0.05																																						
白ごしょう		0.03																																						
サラダ油(缶)		0.5											豆																											
歯と口の健康週間ゼリー(バント)	歯と口の健康週間ゼリー(2025)38g	38										豆										り																		

※ 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7年05月21日

令和7年06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	オレシジ	キウイ	もも	バナナ	りんご	あわび	いくら	山芋	松茸	アスパラ	しょうが	ゆず	みょうろ	酵母	その他	備考						
5(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																																			
	メンチカツ(揚)※ソースかける	ごちそうメンチカツ 60g	ごちそうメンチカツ 60g	60		乳	麦						豆	牛	鶏	豚																									
		サラダ油(缶)	サラダ油(缶)	6									豆																												
	トマトクラムチャウダー	減塩ソース(特定原材料等28品目不使用)1.8L	減塩ソース(特定原材料等28品目不使用)1.8L	1.5																																					
		鶏むね肉小間切り	鶏むね肉小間切り	15											鶏																										
		にんじん	にんじん	20																																					
		たまねぎ	たまねぎ	20																																					
		じゃがいも	じゃがいも	45																																					
		ミックスビーンズ	ミックスビーンズ	15																																					
		キャベツ	キャベツ	25																																					
		冷凍あさり	冷凍あさり	8																																					
		チキンピリオン	チキンピリオン	10											鶏																										
		白こしょう	白こしょう	0.03																																					
		ヘルシーファームコンソメ	ヘルシーファームコンソメ	1											鶏	豚																									
		ローリエ粉末	ローリエ粉末	0.02																																					
		きび砂糖	きび砂糖	0.5																																					
		トマト缶ダイス	トマト缶ダイス	10																																					
		トマトピューレー	トマトピューレー	7																																					
		サルサポモドーロ	サルサポモドーロ	8										豆	鶏																										
	減塩ソース(特定原材料等28品目不使用)1.8L	減塩ソース(特定原材料等28品目不使用)1.8L	1																																						
	トマスーブルウタイプ	トマスーブルウタイプ	8			麦																																			
まめプラスファイバー(大豆加工品)	まめプラスファイバー(大豆加工品)	1.5										豆																													
水	水	60																																							
ごぼうサラダ(ドレッシング)	冷凍むぎ枝豆	冷凍むぎ枝豆	13									豆																													
	ごぼうさがき(皮なし)	ごぼうさがき(皮なし)	15																																						
	冷凍ブロッコリー	冷凍ブロッコリー	25																																						
	白いらごま	白いらごま	0.8																																						
	(小袋)ごまクリームドレッシング(特定原材料不使用)	(小袋)ごまクリームドレッシング(特定原材料不使用)	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05月21日

令和7年06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)	アレルギー原																			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	くみ	オレシ	キウイ	もも		バナナ	りんご	あわび	いくら	山芋	松茸	アスパラ	アボカド	豚油	その他							
6(金)	牛乳	牛乳	206	乳																																				
		ごはん90g	精白米90g	90																																				
	さばのピリ辛だれ(焼)たれかけ	強化米	0.3																																					
		鯖切り身50g	50																																					
		サラダ油(缶)	0.5																																					
		たまねぎ	6																																					
		焼き肉のたれ 1200g	2																																					
		きび砂糖	1																																					
		醤油(10L)	1																																					
		食酢 酢	0.6																																					
		水	10																																					
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	0.5																																					
		澱粉	0.3																																					
	豚汁	豚もも肉小間切り	30																																					
		ごぼう 生	4																																					
		にんじん	15																																					
		だいこん	10																																					
		冷凍里芋1/8カット	20																																					
		板こんにゃく(1/3スライス)	10																																					
長ねぎ		4																																						
サラダ油(缶)		0.5																																						
だし用かつおパック		3																																						
白味噌		3																																						
赤味噌		4.5																																						
まめプラスファイバー(大豆加工品)		2																																						
水		90																																						
おなか炒め	サラダ油(缶)	1																																						
	鶏むね肉小間切り	20																																						
	にんじん	10																																						
	もやし 4kg袋	10																																						
	キャベツ	15																																						
	こまつな	10																																						
	かつお削りぶし(碎片)	0.5																																						
	めんつゆ1.8L	1.25																																						
塩	0.05																																							

※ 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06月

八街市学校給食センター

中学校

令和7年05月21日

実施日	料理名	食品名	可食量 (g)	卵	乳	小麦	そば	蕎麦生	えび	かに	いか	大豆	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	さけ	さば	くみ	オレンジ	キウイ	もも	バナナ	りんご	あわび	いくら	山羊	松茸	山芋	リンゴ	イチゴ	イチゴ	その他	備考				
9 (月)	牛乳	牛乳	206		乳																																	
	ごはん90g	精白米90g	90																																			
		強化米		0.3																																		
根菜の甘がらめ(揚)	ごぼう斜めスライス3mm(皮なし)		30																																			
	れんこん(スライス)		10																																			
	サラダ油(缶)		4									豆																										
	醤油(10L)		2				麦					豆																										
	きび砂糖		1																																			
	本みりん		1																																			
	水		10																																			
ハヤシソース	白いうりごま		0.4																																			
	サラダ油(缶)		0.3									豆																										
	豚もも肉小間切り		50												豚																							
	おろしにんにく		0.6																																			
	にんじん		15																																			
	たまねぎ		15																																			
	じゃがいも		40																																			
	グリーンピース 冷凍		5																																			
	オニオンソテー		8																																			
	マッシュルーム缶スライス		8																																			
	トマト缶ダイス		12																																			
	ダイスターズ(S)		5		乳																																	
	ハヤシルウ		8		乳 麦							豆		鶏	豚										り	パ												
	トマトケチャップ		4																																			
	ドミグラスソース		3			麦									鶏																							
	ビーフシチューの素		2		乳 麦							豆		鶏	豚																							
	ヘルシーファーム ベンチマルソースCa・Fe		4		乳 麦							豆																										
	減塩ソース(特定原材料等28品目不使用)1.8L		2																																			
	赤ワイン		1.2																																			
	きび砂糖		0.4																																			
	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)		2										豆																									
	白こしょう		0.03																																			
	水		70																																			
あじさいカクテルゼリー (UR)	奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー		30																																			
	カクトゼリー(サイダー風)		15																																			
	アレンジアイスゼリー(国産巨峰FeVC)		25																																			
	冷凍量型ナタデココ		8																																			
	バイナッフル缶		8																																			

※ 微量のアレルゲンに対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7年05月21日

令和7年06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	あわび	いくら	山芋	松茸	えのたま	アスパラ	豚足	その他	備考								
10 (火)	牛乳	牛乳	206		乳																																			
		黒糖パン60g	黒糖パン60g	60		乳	麦																																	
	ハンバーグ・香味おろしソース(焼)	FM5す味ハンバーグ(国産鶏豚使用)80g	FM5す味ハンバーグ(国産鶏豚使用)80g	80									豆	鶏	豚																									
		サラダ油(缶)	サラダ油(缶)	0.4									豆																											
		だいこん	だいこん	10																																				
		葉ねぎ 葉 生	葉ねぎ 葉 生	2																																				
		おろし生姜	おろし生姜	0.18																																				
		おろしにんにく	おろしにんにく	0.18																																				
		きび砂糖	きび砂糖	2																																				
		醤油(10L)	醤油(10L)	3			麦						豆																											
		食酢 酢	食酢 酢	0.6																																				
		白こしょう	白こしょう	0.01																																				
		澱粉	澱粉	0.3																																				
		水	水	3																																				
		かぼちゃ豆乳チャウダー	サラダ油(缶)	サラダ油(缶)	0.3									豆																										
			鶏むね肉小間切り	鶏むね肉小間切り	15										鶏																									
			にんじん	にんじん	10																																			
			たまねぎ	たまねぎ	30																																			
			魚肉ソーセージ ブチカット	魚肉ソーセージ ブチカット	15			麦						豆																										
			かぼちゃ角切り	かぼちゃ角切り	20																																			
	うらごしかぼちゃ		うらごしかぼちゃ	23																																				
	チキンブイヨン		チキンブイヨン	20											鶏																									
	白こしょう		白こしょう	0.02																																				
	ヘルシーファームコンソメ		ヘルシーファームコンソメ	0.5											鶏	豚																								
	塩		塩	0.4																																				
	米粉		米粉	3																																				
	おいしい無調整豆乳1L		おいしい無調整豆乳1L	30									豆																											
	まめプラスファイバー(大豆加工品)		まめプラスファイバー(大豆加工品)	1.5									豆																											
	セレクトバセリ(乾燥バセリ)		セレクトバセリ(乾燥バセリ)	0.01																																				
	水		水	55																																				
冷凍みかん (UR)	冷凍みかん		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7年06月

令和7年05月21日

実施日	料理名	食品名	可食量 (g)	卵	乳	小麦	そば	蕎麦生	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	オレシジ	キウイ	もも	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	トマト	リンゴ	イチゴ	プルーン	酸激無	その他	備考					
11 (水)	牛乳	牛乳	206		乳																																		
		麦御飯90g	精白米90g	90																																			
			強化米	0.3																																			
			切断無圧べん精麦	5																																			
	ふっくら寄せ(焼)		道産野菜のふっくら寄せ50g	50									豆																										
			サラダ油(缶)	0.3									豆																										
	いりどり		鶏むね肉角切り	25											鶏																								
			鶏もも肉角切り	15											鶏																								
			にんじん	25																																			
			冷凍里芋	50																																			
			冷凍れんこん	30																																			
			ごぼう 生	10																																			
			板こんにゃく1/24かご	30																																			
			冷凍いんげんカット	8																																			
			きび砂糖	4																																			
			醤油(10L)	6			麦						豆																										
			サラダ油(缶)	0.7									豆																										
			料理酒	1.1																																			
		水	30																																				
	スタミナ豚丼の具		サラダ油(缶)	0.5									豆																										
			豆板醤	0.2									豆																										
			おろしにんにく	1.2																																			
			豚もも肉小間切り	35												豚																							
			もやし 4kg袋	30																																			
			たまねぎ	35																																			
		醤油(10L)	2			麦						豆																											
		本みりん	2.2																																				
	まめプラスファイバー(大豆加工品)	1										豆																											

※ 微量のアレルゲンに表記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21日

令和7年06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	りんご	あわび	いくら	山羊	松茸	かきたま	アーモンド	砂糖	その他	備考								
13 (金)	牛乳	牛乳	206		乳																																				
		ごはん90g	精白米90g	90																																					
	いわし揚げ玉フライ(揚)	強化米	0.3																																						
		いわし揚げ玉フライ(下味付)CaFe強化 40g	40			麦							豆																												
	県内産ごろもろみ汁	サラダ油(缶)	4										豆																												
		サラダ油(缶)	0.3										豆																												
		豚肩肉小間切り	20														豚																								
		さつまいも	20																																						
		にんじん	15																																						
		たまねぎ	15																																						
		国産プチ豆腐	18										豆																												
		白味噌	3.5										豆																												
		赤味噌	4										豆																												
		だし用かつおパック	3																鯖																						
		水	90																																						
		八街のビーナッツ炒め	ごま油	0.6																																					
			ベーコン短冊切り(乳・卵不使用)	5														豚																							
	にんじん		15																																						
	キャベツ		25																																						
	ごまつな		15																																						
	落花生(砕き)		4						落																																
	醤油(10L)		2			麦							豆																												
	本みりん	1.1																																							

※ 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21日

令和7年06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	えのたま	アボカド	酢	酵母	その他	備考						
16 (月)	牛乳	牛乳	206		乳																																		
	ごはん90g	精白米90g	90																																				
		強化米	0.3																																				
	エビボールスープ	鶏もも肉小間切り	10												鶏																								
		エビボール	35						え							豚																							
		にんじん	12																																				
		もやし 4kg袋	15																																				
		こまつな	15																																				
		生しめじカット	8																																				
		はるさめ 緑豆	3																																				
		チキンピヨン	15													鶏																							
		中華スープの素 減塩	0.6													鶏	豚																						
		醤油 (10L)	2			麦							豆																										
		料理酒	1.2																																				
		塩	0.2																																				
		水	95																																				
		お肉たっぷりホイコーロー	サラダ油 (缶)	0.5									豆																										
			豚肩肉小間切り	40													豚																						
			おろし生姜	0.7																																			
	おろしにんにく		0.7																																				
	にんじん		10																																				
	たまねぎ		20																																				
	キャベツ		20																																				
	ピーマン		10																																				
	まめプラスファイバー(大豆加工品)		1.5										豆																										
	きび砂糖		0.9																																				
	醤油 (10L)		2			麦							豆																										
	コチュジャン1kg		0.14										豆																										
テンメンジャン	0.7											豆																											
澱粉	0.7																																						
プリン (卵乳大豆不使用) 40g	40																																						

※ 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21日

令和7年06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	さば	さく	くるみ	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	しょうが	しょうゆ	みりん	酢	酒	その他	備考					
18 (水)	牛乳	牛乳	206		乳																																			
	麦御飯90g	精白米90g	90																																					
		強化米	0.3																																					
		切断無圧べん精麦	5																																					
		厚焼玉子(蒸)	(冷凍)厚焼玉子1/10カット 50g	50	卵								豆																											
	肉じゃが	豚肩肉小間切り	47													豚																								
		じゃがいも	90																																					
		にんじん	25																																					
		たまねぎ	25																																					
		冷凍むき枝豆	10										豆																											
		しらたき	40																																					
		醤油(10L)	7				麦						豆																											
		料理酒	1.2																																					
		本みりん	1.2																																					
		きび砂糖	4.2																																					
		サラダ油(缶)	0.5										豆																											
		水	10																																					
	まめプラスファイバー(大豆加工品)	1										豆																												
	ヨーグルト(UR)	ソファ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05月21日

令和7年06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	さば	さくらみ	オレシ	キウイ	もも	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	アスパラ	アボカド	豚足	その他	備考						
19 (木)	牛乳	牛乳	206		乳																																
	バターロール50g	バターロール50g	50	卵	乳	麦																															
	ちくわの磯辺揚げ (焼)	ちくわ磯辺天ぷら 50g	ちくわ磯辺天ぷら 50g	50									豆																								
		サラダ油 (缶)	サラダ油 (缶)	0.2									豆																								
	きつねうどん	冷凍食塩ゼロうどん	冷凍食塩ゼロうどん	65			麦																														
		豚肩肉千切り	豚肩肉千切り	20											豚																						
		にんじん	にんじん	10																																	
		長ねぎ	長ねぎ	8																																	
		はくさい	はくさい	15																																	
		刻み油揚げ	刻み油揚げ	8									豆																								
		国内産菌床スライス椎茸	国内産菌床スライス椎茸	0.8																																	
		だし用かつおパック	だし用かつおパック	3																																	
		くつつかないで 500g (寒天等の加工品)	くつつかないで 500g (寒天等の加工品)	1.5																																	
		醤油 (10L)	醤油 (10L)	7			麦						豆																								
		本みりん	本みりん	2																																	
		塩	塩	0.1																																	
		料理酒	料理酒	1.5																																	
		水	水	100																																	
	フルーツ白玉 (UR)	冷凍メルト白玉	冷凍メルト白玉	20																																	
		冷凍白玉団子 (黄) 自然解凍	冷凍白玉団子 (黄) 自然解凍	20									豆																								
パイナップル缶		パイナップル缶	8																																		
みかん缶		みかん缶	8																																		
野菜入りファイバーゼリー		野菜入りファイバーゼリー	15																		オ		り														
アレンジアイスゼリー (国産ジャインマスクット)	アレンジアイスゼリー (国産ジャインマスクット)	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。

アレルギー食品一覧表

令和7年05月21日

令和7年06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	くみ	オレシ	キウイ	もも	バナナ	いちご	いくら	山芋	松茸	しょうが	しょうゆ	しょう油	酢	その他	備考						
20 (金)	牛乳	牛乳	206		乳																																		
	ごはん90g	精白米90g	90																																				
		強化米	0.3																																				
	チキンカツ・アップルソース(焼)	チキンカツ60g	チキンカツ60g	60			麦							鶏																									
		サラダ油(缶)	0.2										豆																										
		おろし生姜	0.6																																				
		オニオンソテー	5																																				
		本みりん	1																																				
		醤油(10L)	2			麦							豆																										
		アップルソース	3.7																						り														
		水	4																																				
		ブチドリップ(麦芽糖調整品)	0.24																																				
		なめこ汁	豚肩肉小間切り	豚肩肉小間切り	15											豚																							
	だいこん		20																																				
にんじん	20																																						
なめこ 水煮	20																																						
国産ブチ豆腐	30											豆																											
白味噌	4											豆																											
赤味噌	3.5											豆																											
まめプラスファイバー(大豆加工品)	1											豆																											
だし用かつおパック	3																																						
水	100																																						
うの花(卵抜き)	ごま油	ごま油	0.5																																				
	おろし生姜	0.7																																					
	長ねぎ	8																																					
	鶏むね挽肉	15												鶏																									
	料理酒	1																																					
	にんじん	12																																					
	まめプラスM(大豆加工品)	5										豆																											
	しらたき	15																																					
	国内産菌床スライス椎茸	0.5																																					
	刻み油揚げ	7										豆																											
	冷凍おから	12										豆																											
	きび砂糖	2.8																																					
	醤油(10L)	3.7			麦							豆																											
	水	12																																					
	ブチドリップ(麦芽糖調整品)	0.24																																					

※ 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21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	オレノジ	キウイ	もも	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	アスパラガス	アボカド	こんにゃく	海藻類	その他	備考						
23(月)	牛乳	牛乳	206		乳																																		
	ごはん90g	精白米90g	90																																				
		強化米	0.3																																				
	たちおフライ(揚)ソースかける	太刀魚フライ 50g	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									豆																											
	いものこ汁	サラダ油(缶)	0.5									豆																											
		荒挽つくねニFe・Ca7g	20			麦						豆	鶏																										
		ごぼう 生	10																																				
		にんじん	20																																				
		板こんにゃく(1/3スライス)	10																																				
		国内産菌床スライス椎茸	0.4																																				
		冷凍里芋1/8カット	22																																				
		刻み油揚げ	7										豆																										
		長ねぎ	8																																				
		こまつな	15																																				
		うすくちしょうゆ 1.8Lボトル	5			麦							豆																										
		塩	0.3																																				
		だし用かつおパック	3																																				
		水	100																																				
		手作りふりかけ(パック)	サラダ油(缶)	0.5									豆																										
	ひじき ほしひじき		1.23																																				
	きび砂糖		1.5																																				
	本みりん		2																																				
醤油(10L)	1				麦							豆																											
ちりめん	2.77																																						
かつお削りぶし(碎片)	1.23																																						
鉄っ子ひじき	1.54				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21日

令和7年06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)	アレルギー物質																							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	くるみ	オレノジ	キウイ	もも	バナナ	あわび	いくら	山芋		松茸	アヲキノコ	タマゴ	イモ	餅	その他			
24 (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																														
	チキンナゲット(2個) (焼)	国産チキンナゲット	40		乳	麦					豆	鶏																								
	ツナトマトペンネ	サラダ油(缶)		0.3							豆																									
		おろしにんにく		0.2																																
		たまねぎ		15																																
		にんじん		20																																
		生しめじカット		8																																
		マッシュルーム缶スライス		4																																
		魚肉ソーセージ プチカット		18			麦					豆																								
		白ワイン		0.5																																
		チキンブロイロン		8									鶏																							
		ヘルシーファームコンソメ		1.3									鶏	豚																						
		白こしょう		0.03																																
		トマト缶ダイス		20																																
		サルサボモドーロ		12								豆	鶏																							
		トマトケチャップ		7																																
		まぐろ 油漬 フレーク		28																																
		くっつかないで 500g(寒天等の加工品)		1.5																																
		冷凍ペンネ	冷凍ペンネ		60			麦																												
	塩			0.1																																
	水			20																																
	じゃがバター			7									豚																							
	じゃがいも	じゃがいも		60																																
		たまねぎ		20																																
		塩		0.1																																
		醤油(10L)		2			麦					豆																								
		バター		1.3		乳						豆																								
		冷凍むき枝豆		8								豆																								
		ミニチーズ(小パック)		11.5		乳																														

※ 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7年05月21日

令和7年06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	バナナ	あわび	いくら	山芋	松茸	わかゆめ	アスパラ	豚足	その他	備考							
26 (木)	牛乳	牛乳	206		乳																																		
	コッペパン70g	コッペパン70g	70		乳	麦																																	
	いちごジャム	せんいプラスいちごジャム 15g	15																																				
	ハムカツ(揚)ソースかける	ハムカツ 60g	ハムカツ 60g	60		乳	麦						豆		鶏	豚																							
		サラダ油(缶)	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	減塩ソース(特定原材料等28品目不使用)1.8L	1.5									豆																										
	野菜ごろっとコンソメスープ	サラダ油(缶)	サラダ油(缶)	0.3									豆																										
		おろしにんにく	おろしにんにく	0.2																																			
		豚肩肉角切り	豚肩肉角切り	30												豚																							
		にんじん	にんじん	15																																			
		たまねぎ	たまねぎ	20																																			
		キャベツ	キャベツ	20																																			
		こまつな	こまつな	15																																			
		じゃがいも	じゃがいも	30																																			
		チキンブイヨン	チキンブイヨン	15												鶏																							
		ヘルシーファームコンソメ	ヘルシーファームコンソメ	1.5												鶏	豚																						
		醤油(10L)	醤油(10L)	1.5			麦						豆																										
		塩	塩	0.2																																			
		白こしょう	白こしょう	0.03																																			
		水	水	77																																			
		冷凍むき枝豆	冷凍むき枝豆	4										豆																									
	ローリエ粉末	ローリエ粉末	0.02																																				
メロン	メロン 温室メロン	メロン 温室メロン	55																																				

※ 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21日

令和7年06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	シイタケ	アヲキノコ	アノコ	その他	備考							
27(金)	牛乳	牛乳	206	乳																																						
		ごはん90g	精白米90g	90																																						
			強化米	0.3																																						
	あじの塩焼き(焼)	あじ切り身(甘塩) 50g	50																																							
			サラダ油(缶)	0.5												豆																										
			サラダ油(缶)	0.4												豆																										
	なすのみそ汁		豚もも肉小間切り	15															豚																							
			にんじん	20																																						
			だいこん	15																																						
			えのきたけ	5																																						
			揚げなす乱切り	10																																						
			刻み油揚げ	7												豆																										
			おじゃがもちボール	20																																						
			だし用かつおパック	3																		鯖																				
			白味噌	4.5												豆																										
			赤味噌	3												豆																										
			水	100																																						
		ひじきと枝豆とコーンのサラダ(ノエッグマヨネーズ)	ひじき ほしひじき	1.2																																						
				冷凍むき枝豆	8												豆																									
			冷凍ホールコーン	12																																						
	ごぼう千切り(皮なし)		9																																							
	きゅうり		5																																							
	(小袋)ノエッグハーフ8g(卵不使用マヨネーズ)		8													豆																										

※ 微量のアレルゲンに20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06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	オレジン	キウイ	もも	バナナ	りんご	あわび	いくら	山芋	松茸	ごぼう	アスパラ	アボカド	豚足	その他	備考			
30 (月)	牛乳	牛乳	206		乳																																
		ごはん90g	精白米90g	90																																	
			強化米	0.3																																	
	かに玉あんかけ(焼)	フヨウハイ(かに玉)60g	60	卵		麦							豆																								
		サラダ油(缶)	0.3										豆																								
		うすくちしょうゆ 1.8Lボトル	2.6			麦							豆																								
		本みりん	2.6																																		
		水	9.5																																		
		澱粉	0.6																																		
		ごま油	0.15																																		
	ぎょうざスープ	にんじん	15																																		
		はくさい	25																																		
		魚肉ソーセージ プチカット	15			麦							豆																								
		水餃子10g(Fe・Ca)	26			麦							豆		鶏	豚																					
		国産プチ豆腐	15										豆																								
		長ねぎ	8																																		
		こまつな	14																																		
		中華スープの素 減塩	0.4													鶏	豚																				
		チキンフイヨン	15													鶏																					
		醤油(10L)	1.8			麦							豆																								
		塩	0.1																																		
		白こしょう	0.03																																		
		水	110																																		
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	1.3											豆																							
	肉野菜炒め	ごま油	0.3																																		
		豚もも肉小間切り	30													豚																					
		料理酒	0.5																																		
		冷凍いんげんカット	20																																		
		もやし 4kg袋	20																																		
		乾燥きくらげスライス	0.2																																		
		中華スープの素 減塩	0.4													鶏	豚																				
白こしょう		0.02																																			
醤油(10L)		1.2			麦							豆																									
オイスターソース 1.2kg		0.7																																			
料理酒		0.6																																			
プチドリップ(麦芽糖調整品)		0.3																																			
塩		0.15																																			
りんごゼリー(学配)	りんごゼリー40g	40																																	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。