

アレルギー食品一覧表

令和8年03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	し味	アーモンド	該当無	その他	備考					
3(火)	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																																				
	ブロッコリーとかぼちゃグラタン80gCaFe(焼)	ブロッコリーと南瓜のグラタン(CaFe強化)80g	80		乳	麦							豆		鶏	豚																							
	鶏肉のフォー	サラダ油(缶)	サラダ油(缶)	0.3									豆																										
		おろし生姜	おろし生姜	1.5																																			
		鶏もも肉小間切り	鶏もも肉小間切り	40												鶏																							
		にんじん	にんじん	10																																			
		むきたまねぎ	むきたまねぎ	30																																			
		もやし 4kg袋	もやし 4kg袋	30																																			
		チキンピヨ	チキンピヨ	17												鶏																							
		うすくちしょうゆ 1.8Lボトル	うすくちしょうゆ 1.8Lボトル	1.5			麦						豆																										
		料理酒	料理酒	0.8																																			
		塩	塩	0.25																																			
		白こしょう	白こしょう	0.03																																			
		中華スープの素 減塩	中華スープの素 減塩	1												鶏	豚																						
		水	水	70																																			
		クイッティオ(平麺ビーフ)	クイッティオ(平麺ビーフ)	8																																			
		こまつな	こまつな	10																																			
	切りみつば 葉	切りみつば 葉	4																																				
	くっつかないで 500g(寒天等の加工品)	くっつかないで 500g(寒天等の加工品)	1.5																																				
	いんげんとひき肉炒め	豚もも肉挽肉	豚もも肉挽肉	25												豚																							
		料理酒	料理酒	2																																			
		じゃがいも	じゃがいも	25																																			
		冷凍いんげんカット	冷凍いんげんカット	15																																			
		中華スープの素 減塩	中華スープの素 減塩	0.5												鶏	豚																						
		塩	塩	0.1																																			
白こしょう		白こしょう	0.03																																				
醤油(10L)		醤油(10L)	1			麦						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)	2									豆																											
水	水	7																																					
サラダ油(缶)	サラダ油(缶)	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場合があります。

アレルギー食品一覧表

令和8年02月17日

令和8年03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	しめじ	アーモンド	該当無	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																																		
	切断無圧べん精麦		5																																			
	ハンバーグ・香味おろしソース(焼)	FMうす味ハンバーグ(国産鶏豚使用)80g	80										豆		鶏	豚																						
		サラダ油(缶)	0.3										豆																									
		だいこん	10																																			
		冷凍 だいこん葉	3																																			
		おろし生姜	0.18																																			
		おろしにんにく	0.18																																			
		きび砂糖	2																																			
		醤油(10L)	3			麦							豆																									
		レモン 果汁	0.6																																			
		白こしょう	0.01																																			
		まめプラスファイバー(大豆加工品)	1										豆																									
		澱粉	0.3																																			
		水	6.5																																			
		豆腐のみそ汁	にんじん	20																																		
	国内産菌床スライス椎茸		0.3																																			
	刻み油揚げ		10										豆																									
	板こんにゃく(1/3スライス)		20																																			
	長ねぎ		8																																			
	乾燥カットワカメ		0.5																																			
	国産プチ豆腐		20										豆																									
	だし用かつおパック		3																																			
	白味噌		3.5										豆																									
	赤味噌		3										豆																									
	水	80																																				
	きんぴらごぼう	豚もも肉千切り	25													豚																						
		ごぼう千切り(皮なし)	18																																			
にんじん		10																																				
さつま揚げ		10																																				
白いりごま		0.6																																				
きび砂糖		1.5																																				
サラダ油(缶)		0.3										豆																										
醤油(10L)		2.5			麦							豆																										
料理酒		2.2																																				

※ 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。

