



## 〔令和6年3月 特定原材料等一覧表〕

日付	献立名	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	(23)	(24)	(25)	(26)	(27)	(28)	調味料等						
		小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド	▲						
18	月	牛乳			○																															
		ごはん																																		
		鶏肉のからあげ	▲																▲	○														しょうゆ		
		春キャベツのおかかあえ	▲																																しょうゆ	
		さくらのすまし汁	▲																	○▲															しょうゆ	
		小 お祝いクレープ																		○▲															しょうゆ	
19	火	中 いちごヨーグルト			○																															
		中 ビーチゼリー																																		
		牛乳				○																														
		チャーハン	○▲																	○▲															大豆油	
		肉だんご	○▲																	○▲															ポークエキス	
21	木	ワンタンスープ	○▲																○▲																しょうゆ	
		フルーツゼリーあえ																																	ごま油	
		牛乳				○																														しょうゆ
		ごはん																																		しょうゆ
		ししやもフライ和風ソース	○▲																	▲																しょうゆ
ゆかりあえ	▲																	▲																しょうゆ		
白みそ汁																		○▲																みそ		
いちご																																				

特定原材料等一覧表は、料理・単品（個別に包装された食品）に、アレルゲンが含まれる場合に○がつけてあります。 ○：アレルギー対象食品 ▲：調味料等に含まれるアレルゲン  
 献立表右欄にある調味料等に含まれるアレルゲンは▲で表示してあります。（学校給食での食物アレルギー対象者にとって、アレルギー症状を発症しない程度の微量のアレルゲンです。）  
 コンタミネーションの注意喚起表記については記載してありません。（学校給食では注意喚起表記程度のアレルゲンの混入量では発症しない児童生徒を対象としています。）

調味料等に含まれるアレルゲンについて(▲で表示するアレルゲン)

みそ(大豆)、しょうゆ(大豆・小麦)、酢(小麦)、大豆油(大豆)、ごま油(ごま)、魚しょう(魚介類)、肉類のエキス(牛肉・豚肉・鶏肉)、卵殻カルシウム(卵)、乳糖(乳)、乳清焼成カルシウム(乳) など