

令和7年12月分 食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3キャリアオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの																
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
12月1日(月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	焼きそばの ゆずおろしソース	ミナト真鯖切身(浜田産)															●												
		うすくちしょうゆ	●															●											
	納豆和え	ひきわり納豆																●											
		もみのり						△	△																		△		
		すりごま(白)																								●			
		こいくちしょうゆ	●															●											
	さつまいもの みそ汁	きざみ揚げ(ニシムラ)																●											
		田舎みそ(麦赤)																●											
		大和米味噌(白)																●											
		煮干しだし						△	△			△																	
12月2日(火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	ツナとごぼうの ごまサラダ	こいくちしょうゆ	●															●											
		いりごま(白) 1kg																									●		
		かどや練りごま 550g																									●		
		穀物酢	△																△			△	△	△					
		ごま油 1.65kg																									●		
	みかん	該当なし																											
	肉団子シチュー	ボール&特選ミートボールSS	●																	●	●								
		ビーフシチュー(粉末)	●			△										△			●	△	△								
		マイルドデミグラスソース 3kg	●		△	△	△	△	△											●									
		サラダ油																	●										
12月3日(水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	赤魚の カレー天ぷら	小麦粉	●																										
		QP/ノエック マヨネーズ(卵不使用)																	●										
		大豆白絞油																	●										
		カレー粉(純)200g	△			△										△			△	△	△								
	かつのりサラダ	チキンハム(短冊) 500g	△		△											△			△	●	△	△		△		△			
		もみのり 100g						△	△																	△			
		穀物酢	△																△			△	△	△					
		ごま油 1.65kg																									●		
	●かきたま みそ汁	●たまご			●																								
		追加食材:木綿豆腐(サイコロ)																	●										
木綿豆腐(サイコロ)																		●											
きざみ揚げ(ニシムラ)																		●											
田舎みそ(麦赤)																		●											
大和米味噌(白)																		●											
煮干しだし							△	△			△																		

令和7年12月分 食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

- ※1加工助剤
- 食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。
- ※2コンタミネーション
- 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。
- ※3キャリアオーバー
- 原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定原材料					特定原材料に準ずるもの																							
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド	マカデミアナッツ	
12月4日(木)	牛乳	牛乳				●																									
	ごはん	該当なし																													
	焼きぎょうざ	味の素焼餃子	●															●	●	●							●				
	ねばねば野菜の梅じゃこ和え	ちりめん						△	△			△																			
		こいくちしょうゆ	●																●												
	ちゃんぽんめん	豚モモ(こま切れ)																			●										
		サラダ油																	●												
		むきえびL(ニシムラ)						●																							
		学給ちゃんぽん(国産小麦)200g	●		△	△													△	△	△	△			△		△				
豚骨白湯スープ																		●		●						●					
うすくちしょうゆ		●																●													
	中華スープ(理研)	●															●	●	●							●					
12月5日(金)	牛乳	牛乳				●																									
	ごはん	該当なし																													
	ホキフライ	ホキフライ ジェフサ	●		△	△			△										●												
		大豆白絞油																	●												
	切千大根のソース炒め	豚モモ(こま切れ)																			●										
		サラダ油																	●												
		JAS特級中濃ソースAF1.8L	△			△	△							△		△		△	△	△	△	△		△	△		△				
		こいくちしょうゆ	●																●												
	ポトフ	荒挽ミニカクテルウインナー	△		△											△			△	●	●	△		△			△				
理研コンソメS500g		●			●													●	●												
うすくちしょうゆ		●																●													
12月8日(月)	牛乳	牛乳				●																									
	ごはん	該当なし																													
	元気いっぱいハンバーグ	ポーク&チキンハンバーグ	●																	●	●										
		むき枝豆 500g																	●												
	春菊のごま和え	油揚げ(カット)																	●												
		すりごま(白)																									●				
		こいくちしょうゆ	●																●												
	やまとしょうが汁	鶏モモ(1.5cm角切)																		●											
		サラダ油																	●												
煮干しだし								△	△			△																			
田舎みそ(麦赤)																		●													
大和米味噌(白)																		●													

令和7年12月分 食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3キャリアオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの																	
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド	マカデミアナッツ
12月9日(火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	小さいの米粉揚げ	大豆白絞油																●												
	糸こんサラダ	糸こんにゃく(白)																	△											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		太もやし																	●											
		ごま油 1.65kg																								●				
		穀物酢	△																△			△	△	△			●			
		すりごま(白)																									●			
	マーボー大根	豚もも肉ミンチ																			●									
		サラダ油 1.5kg																	●											
		冷凍ミニ絹厚揚げ																	●											
		田舎みそ(麦赤)																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		中華スープ(理研)	●																●	●	●						●			
馬鈴薯でんぷん1kg																		△												
12月10日(水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	さわらの柚庵焼き	こいくちしょうゆ	●															●												
	●ケールと たまごのソテー	カットベーコンIQF500g	△		△										△			△	△	●	△		△				△			
		●いりたまご(真空)	●		●														●											
		追加食材:カットベーコンIQF500g	△		△										△			△	△	●	△		△				△			
		代替食材:スーパーサイトコーン(該当なし)																												
		有塩バター450g				●																								
	根菜豚汁	こいくちしょうゆ	●																●											
		豚もも(こま切れ)																			●									
		ごま油 1.65kg																									●			
		きざみ揚げ(ニシムラ)																	●											
		木綿豆腐(サイコロ)																	●											
		田舎みそ(麦赤)																	●											
	12月11日(木)	牛乳	牛乳				●																							
ごはん		該当なし																												
タコライスの具		牛ミンチ													●															
		豚もも肉ミンチ																			●									
		サラダ油 1.5kg																	●											
		ていお豆板醤																	●											
		むき枝豆 500g																	●											
		コンソメ乳なし(理研)																		●	●									
		カレー粉(純)200g	△			△									△			△	△	△										
プロセスダイスカットチーズ8mm					●																									
ひじきと アーモンドの サラダ		芽ひじき1kg韓国産						△	△																					
		クッキングアーモンド(細切)500g																											●	
		穀物酢	△																△			△	△	△						
		サラダ油 1.5kg																	●											
かぶのスープ		カットベーコンIQF500g	△		△										△			△	△	●	△		△				△			
	コンソメ乳なし(理研)																		●	●										

令和7年12月分 食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3キャリアオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの																
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
12月12日(金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	メルルーサのりんごソース	米パウダー																	△										
		大豆白絞油																	●										
		アップルソース																						●					
		穀物酢	△																△			△	△						
		こいくちしょうゆ	●																●										
	お豆とポテトのチーズ煮	チキンウインナー(スライス)5mm Fe,Ca	△		△										△			△	●	△	△		△				△		
		プロセスダイスカットチーズ8mm				●																							
		理研コンソメS500g	●			●													●	●									
		サラダ油 1.5kg																	●										
	わかめスープ	厚揚げ(サイコロ)																	●										
		カットわかめセレクト							△	△																			
		いりごま(白)1kg																									●		
		中華スープ(理研)	●																●	●	●						●		
		うすくちしょうゆ	●																●										
12月15日(月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	タレカツ	国産ささみカツ(乳・卵ヌキ)	●		△	△		△	△										●	●									
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	海藻サラダ	スクール系かまぼこ(ほぐし)	△		△	△		△	△										△					△		△			
		湯戻し海藻サラダ100g							△	△																			
		ノンオイル青じそドレッシング	●																●	●	●			●					
	クラムチャウダー	カットベーコンIQF500g	△		△										△				△	△	●	△		△			△		
		おいしいあさり500g							△																				
		牛乳(料理用)				●																							
		ポタージュベース	●			●									●				●										
		理研コンソメS500g	●			●													●	●									
		米パウダー																	△										
		有塩バター450g				●																							
	生クリーム				●																								
12月16日(火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鮭のずんだソース	秋鮭(ピンク)切身														●													
		田舎みそ(麦赤)																	●										
		QP/ノエック マヨネーズ(卵不使用)																	●										
		米パウダー																	△										
		むき枝豆 500g																	●										
	きしゃず炒め	鶏モモ(1.5cm角切)																		●									
		サラダ油 1.5kg																	●										
		さつまあげ角天(短冊カット)							△	△		△							△										
		おから(新製法)																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		煮干しだし						△	△		△																		
	はっと汁	すいとん(平型)8g(乳抜き)	●																△										
		煮干しだし						△	△		△																		
		うすくちしょうゆ	●																●										
こいくちしょうゆ		●																●											

令和7年12月分 食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの																	
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド	マダガスカル
12月17日(水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	焼きししゃも	該当なし																												
	春雨サラダ	スクール系かまぼこ(ほぐし)	△		△	△		△	△									△						△	△					
		こいくちしょうゆ	●															●												
		穀物酢	△															△			△		△	△						
		すりごま(白)																								●				
		ごま油 1.65kg																									●			
	●おでん	鶏モモ(2cm角切)																	●											
		サラダ油 1.5kg																●												
		●うずら卵水煮200卵入1.35kg			●																									
		追加食材:鶏モモ(2cm角切)																	●											
		厚揚げ(サイコロ)																	●											
		まるごとイカだんご6〜10g							△	△		●						△												
		北海道産切昆布1kg							△	△																				
		こいくちしょうゆ	●																●											
		うすくちしょうゆ	●																●											
12月18日(木)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	ポークチャップ	豚モモ(こま切れ)																		●										
		サラダ油 1.5kg																	●											
		むき枝豆 500g																	●											
	ツナマヨサラダ	カットわかめセレクト						△	△																					
		QP/ノエッグ マヨネーズ(卵不使用)																	●											
	じゃがバターみそ汁	きざみ揚げ(ニシムラ)																	●											
		田舎みそ(麦赤)																	●											
		大和米味噌(白)																	●											
		煮干しだし						△	△		△																			
		有塩バター450g				●																								
12月19日(金)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	チキンチキンごぼう	鶏ムネ肉(1.5cm角切り)																	●											
		米パウダー																	△											
		大豆白絞油																	●											
		サラダ油 1.5kg																	●											
		むき枝豆 500g																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	ほうれん草の白和え	こいくちしょうゆ	●																●											
		冷凍白和えの素	●																●					△		●				
		すりごま(白)																								●				
		がや練りごま 550g																								●				
	タラのみぞれ汁	助宗タラ角切(2cm角)									△						△	△												
		きざみ揚げ(ニシムラ)																	●											
		煮干しだし							△	△		△																		
		田舎みそ(麦赤)																	●											
		大和米味噌(白)																	●											

令和7年12月分 食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3キャリアオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの																
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
12月22日(月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	豚肉のきんぴら	国産SPF豚モモスライスIQF																		●									
		サラダ油 1.5kg																	●										
		いりごま(白) 1kg																								●			
		こいくちしょうゆ	●																●										
	なんきんサラダ	プロセスダイスカットチーズ8mm				●																							
		穀物酢	△																△		△		△	△					
		QP/ノエグ マヨネーズ(卵不使用)																	●										
	冬至のうどん汁	鶏モモ(1.5cm角切)																		●									
		サラダ油 1.5kg																	●										
		きざみ揚げ(ニシムラ)																	●										
TM学冷凍うどん		●																											
こいくちしょうゆ		●																●											
うすくちしょうゆ		●																●											
12月23日(火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	豚キムチ大根	国産SPF豚モモスライスIQF																		●									
		ごま油 1.65kg																									●		
		はくさい(キムチ)リハラ						●																			●		
		こいくちしょうゆ	●																●										
		うすくちしょうゆ	●																●										
		馬鈴薯でんぶん 1kg																	△										
	もやしのナムル	煮干しだし						△	△		△																		
		太もやし																	●										
		チキンハム(短冊)500g	△		△											△			△	●	△	△		△			△		
		すりごま(白)																								●			
		ごま油 1.65kg																								●			
	なめこ汁	こいくちしょうゆ	●																●										
		国産冷凍なめこ																				△		△					
		厚揚げ(サイコロ)																	●										
		きざみ揚げ(ニシムラ)																	●										
		煮干しだし						△	△		△																		
		田舎みそ(麦赤)																	●										
	12月24日(水)	大和米味噌(白)																	●										
牛乳		牛乳				●																							
麦ごはん		該当なし																											
鶏肉の赤ワインソース		鶏肉モモ切身																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		馬鈴薯でんぶん 1kg																	△										
●もみの木サラダ		星形チーズ(白)				●																							
		●いりたまご(真空)	●	●															●										
		代替食材:スーパースイートコーン(該当なし)																											
		追加食材:ライトツナ水煮フレーク(該当なし)																											
		穀物酢	△																△			△		△	△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
☆ABCスープ		サラダ油																	●										
		カットベーコンIQF500g	△		△											△			△	△	●	△		△			△		
	マカロニ(アルファベット)500g	●																											
	理研コンソメS500g	●			●													●	●										
カップデザート	うすくちしょうゆ	●																●											
	ベストクリスマスカップデザート																	●											

令和7年12月分 食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

- ※1加工助剤
- 食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。
- ※2コンタミネーション
- 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。
- ※3キャリアオーバー
- 原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定原材料										特定原材料に準ずるもの																		
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	
12月25日(木)	牛乳	牛乳				●																									
	ごはん	該当なし																													
	ちくわの磯辺揚げ	出雲のちくわ1/2カット約12.5g							△	△		△								△											
		小麦粉	●																												
		あおのり50g							△	△																					
		大豆白絞油																		●											
	白菜のゆず塩昆布和え	塩昆布(ジェフサ)	●																●							●					
		いりごま(白)1kg																									●				
		穀物酢	△																	△			△	△	△	△					
	肉じゃが	国産牛肉(モモスライス)															●														
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		サラダ油																		●											
		系こんにやく(白)																		△											
		大福揚げ(カット)																		●											
		うすくちしょうゆ	●																	●											
		だし昆布							△	△		△																			