

令和8年1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
1月8日(木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ブリの照り焼き	こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油 1.5kg																	●										
		馬鈴しょ澱粉 1kg																	△										
	筑前煮	鶏肉モモ(2cm角切)																		●									
		サラダ油 1.5kg																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	七草みそ汁	大根葉 1cmカット IQF																	△										
田舎みそ(麦赤) 1kg																		●											
大和米味噌(白) 1kg																		●											
1月9日(金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	揚げ小籠包	Kポーク包子トレ入り	●		△	△		△	△			△			△			●	△	●				△		●			
		大豆白絞油																	●										
	白玉ぜんざい	冷凍白玉(ニシム)																●											
	麻婆白菜丼の具	豚もも肉ミンチ																		●									
		ごま油 1.65kg																									●		
		冷凍ミニ絹厚揚げ																	●										
		田舎みそ(麦赤) 1kg																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●		●	●					●		
		中華スープ(理研)	●																●		●	●					●		
ﾃｰｵ 豆板醤 1kg																		●											
馬鈴しょ澱粉 1kg																		△											
1月13日(火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	豚肉と大根のオイスター炒め	国産SPF豚モモスライスIQF																		●							●		
		ごま油 1.65kg																									●		
		こいくちしょうゆ	●																●										
		馬鈴しょ澱粉 1kg																	△										
	たくあん納豆和え	ﾊﾘ ひとわり納豆(ﾋｷﾌﾘ)																	●										
		千切りたくあん	△																										
		塩昆布(ジェフサ)	●																●					●					
		いりごま(白) 1kg																								●			
		こいくちしょうゆ	●																●										
サケ団子のみそ汁	厚揚げ(サイコロ)																	●											
	国産鮭ボールCa(玉葱入)	△		△	△		△	△							●														
	煮干しだし						△	△			△																		
	田舎みそ(麦赤) 1kg																	●											
	大和米味噌(白) 1kg																	●											

令和8年1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	
1月14日(水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	サゴシの ユーリンソース	馬鈴しよ澱粉1kg																		△											
		大豆白絞油																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		穀物酢	△																	△			△	△				●			
		ごま油 1.65kg																		△								●			
	チャブチェ	豚もも肉ミンチ																				●							●		
		ごま油 1.65kg																											●		
		はくさい(キムチ)リハラ							●																			●			
		こいくちしょうゆ	●																	●								●			
		●たまごと 小松菜のスープ	ほぐしささみ水煮(塩分2%)																				●								
●たまご				●																											
代替食材:冷凍ミニ絹厚揚げ																			●												
豚骨清湯スープ(1kg)																					●	●			●						
馬鈴しよ澱粉1kg																				△											
1月15日(木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	蒸し鶏の ゆずみそかけ	鶏肉モモ切身																				●									
		大和米味噌(白)1kg																		●											
		うすくちしょうゆ	●																	●											
		馬鈴しよ澱粉1kg																		△											
	おからサラダ	おから(新製法)																		●											
		出雲のちくわ5mm×1/2カット							△	△			△							△											
		ﾌﾞﾛｯｸﾞ ｲｽｶｯﾄﾎｰｽﾞ 8mm				●																									
		QP/ｼｬｯｸﾞ ﾏﾓﾈｰｽﾞ (卵不使用)																		●											
	穀物酢	△																	△			△	△	△	△						
	なめこの すまし汁	国産冷凍なめこ																					△	△							
きざみ揚げ(ニシムラ)																			●												
カットわかめセレクト								△	△																						
こいくちしょうゆ		●																	●												
うすくちしょうゆ		●																	●												
1月16日(金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	ブリ大根	こいくちしょうゆ	●																	●											
		馬鈴しよ澱粉1kg																		△											
		大豆白絞油																		●											
	春菊とツナの 和え物	いりごま(白)1kg																									●				
		うすくちしょうゆ	●																	●											
		穀物酢	△																	△			△	△							
	めった汁	豚モモ(こま切れ)																				●									
		サラダ油 1.5kg																		●											
		田舎みそ(麦赤)1kg																		●											
		大和米味噌(白)1kg																		●											

令和8年1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	
1月19日(月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鶏と高野豆腐の アーモンドがらめ	JFDAこうや豆腐																	●											
		馬鈴しよ澱粉1kg																	△											
		大豆白紋油																	●											
		鶏肉モモ(2cm角切)																		●										
		サラダ油 1.5kg																	●											
		むきえだまめ500g	●																●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	クッキング アーモンド (ダイス)																											●		
ゆず入り 大根なます	いりごま(白)1kg																								●					
	穀物酢	△																△			△		△	△						
ちゃんこ汁	鶏肉団子(仔肉・玉葱・青葱)	△				△		△				△		△		△	△	△	●	●	△			△				△		
	冷凍ミニ絹厚揚げ																		●											
	中華スープ(理研)	●																	●	●	●					●				
	うすくちしょうゆ	●																	●											
	ごま油 1.65kg																										●			
1月20日(火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	サバの塩焼き	氷温造り塩さば切身																●												
	納豆サラダ	チキンハム(短冊)500g	△		△											△			△	●	△	△		△			△			
		ハリ ひきわり納豆(ﾋｷﾘ)																		●										
		田舎みそ(麦赤)1kg																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		QP/ソエグ マネーｽﾞ (卵不使用)																		●										
	じゃがいもの みそ汁	きざみ揚げ(ニシムラ)																		●										
		カットわかめセレクト							△	△																				
煮干しだし								△	△			△																		
田舎みそ(麦赤)1kg																			●											
大和米味噌(白)1kg																			●											
1月21日(水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	豚肉の コチュジャン炒め	国産SPF豚モモスライスIQF																			●									
		ごま油 1.65kg																									●			
		コチュジャン	●																	●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		中華スープ(理研)	●																	●	●	●					●			
		すりごま(白)																									●			
	●マカロニ サラダ	チキンハム(短冊)500g	△		△											△			△	●	△	△		△			△			
		マカロニ(単管)JFSA 1kg	●																											
		●いりたまご(真空)	●		●														●											
		追加食材:チキンハム(短冊)	△		△											△			△	●	△	△		△			△			
		代替食材:コーン(該当なし)																												
		穀物酢	△																	△			△		△	△				
冬野菜の スープ	サラダ油 1.5kg																	●												
	厚揚げ(サイコロ)																		●											
	ｽｸｰﾙ糸かまぼこ(ぼぐし)	△		△	△		△	△											△					△		△				
	理研 コンソメS 500g	●			●														●	●										
	うすくちしょうゆ	●																	●											

令和8年1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
1月22日(木)	牛乳	牛乳				●																								
	鮎飯	こいくちしょうゆ	●																	●										
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	鶏の甘酢和え	鶏肉モモ切身																			●									
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		米パウダー																		△										
		穀物酢	△																	△			△	△						
	大根の高菜漬け和え	たかな塩漬(刻み)	△																	△										
		すりごま(白)																									●			
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	里芋と厚揚げのみそ汁	厚揚げ																		●										
		煮干しだし							△	△			△																	
		田舎みそ(麦赤)1kg																		●										
		大和米味噌(白)1kg																		●										
1月23日(金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	アジの香味揚げ	こいくちしょうゆ	●																	●										
		馬鈴しょ澱粉1kg																		△										
		大豆白絞油																		●										
	切千大根のトマト煮	豚もも肉ミンチ																				●								
		サラダ油 1.5kg																		●										
		国産大豆水煮 1kg																		●										
		コンソメ乳なし(理研)																			●	●								
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	ブロッコリーのシチュー	鶏肉モモ(2cm角切)																			●									
		サラダ油 1.5kg																		●										
		牛乳(料理用)					●																							
		ポタージュベース	●				●										●			●										
コンソメ乳なし(理研)																				●	●									
有塩バター450g						●																								
生クリーム						●																								

令和8年1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	
1月26日(月)	牛乳	牛乳				●																									
	揚げパン (きなこ)	コッペパン(ニシム)	●																	●											
		大豆白絞油																		●											
		きなこ(丸世)ニシム																		●											
	ツナマヨ サラダ	クッキング'アーモンド'(スライス)																												●	
		ちりめん							△	△			△																		
		QP/ノック'マヨネーズ'(卵不使用)																		●											
		穀物酢	△																	△			△		△	△					
	カレーうどん	TM 学冷凍うどん	●																												
		国産SPF豚モモスライスIQF																					●								
		サラダ油 1.5kg																		●											
		油揚げ(カット)																		●											
煮干しだし									△	△			△							●											
カレー粉(純)200g		△				△										△			△	△	△										
ハウス 給食用カレーフレークN		●																	●												
ジェフサ カレーフレーク		●																	●												
こいくちしょうゆ	●																	●													
ヨーグルト	ソファール元気ヨーグルト					●																			●						
1月27日(火)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	赤魚の 西京焼き	大和米味噌(白)1kg																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	ブロッコリーの チーズソテー	学給用スティックベーコン 500g	△			△											△			△	△	●	△		△			△			
		ブ'ロッセ'イ'ス'カットチーズ 5mm					●																								
		うすくちしょうゆ	●																	●											
		理研 コンソメS 500g	●				●													●	●										
	冬野菜の ゆず塩鍋	鶏肉(モモ肉'イ'ス)2cmカットIQF																				●									
		サラダ油 1.5kg																		●											
スクールがんもどき ミニ 4〜6g																			●				△				△				
うすくちしょうゆ	●																	●													
1月28日(水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	チキンカツ	チキンカツ	●			△	△													●	●	△		△				△			
		大豆白絞油																		●											
	ほうれん草の ごまみそ和え	油揚げ(カット)																		●											
		やさしい海の細かまぼこ黄	△			△	△		△	△			△						△	△	△					△					
		すりごま(白)																										●			
		田舎みそ(麦赤)1kg																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	●カツ丼の具	●たまご				●																									
代替食材:冷凍豆腐																			●												
だし昆布								△	△			△																			
こいくちしょうゆ		●																	●												
馬鈴しょ澱粉1kg																			△												

令和8年1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出来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	オレノジ	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	
1月29日(木)	牛乳	牛乳				●																									
	菜飯	該当なし																													
	おむすびのり	おむすびころんちのり						△	△																						
	サケの塩焼き	秋鮭(ピンク)切身																●													
		サラダ油 1.5kg																		●											
		即席漬け	国産原料福神漬	●																	●							△			
			塩昆布(ジェフサ)	●																	●					●					
	こいくちしょうゆ		●																	●									●		
	ごま油 1.65kg																												●		
	すいとんみそ汁	厚揚げ(サイコロ)																		●											
すいとん(平型)8g(乳抜き)		●																		△											
煮干しだし								△	△			△								△											
田舎みそ(麦赤)1kg																				●											
大和米味噌(白)1kg																				●											
1月30日(金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	鯨の竜田揚げ	鯨竜田揚げ	●					△				△						△	△	●											
		大豆白絞油																		●											
	白菜の和風コールスロー	チキンハム(短冊)500g	△		△												△		△	●	△	△		△			△				
		QP/ノック マヨネーズ(卵不使用)																		●											
		穀物酢	△																	△			△		△	△					
	うずめ飯の具	鶏肉(筋肉ダ)2cmカットIQF																			●										
		サラダ油 1.5kg																		●											
		JFDA冷凍とうふ(サイコロ)250g																		●											
		大根葉1cmカットIQF																		△				△	△						
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		うすくちしょうゆ	●																	●											
馬鈴しよ澱粉1kg																			△												
きざみのり	一食ちらしのり(SS)0.3g						△	△																							