

2025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。

[illegible]

2025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4日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ラーメン	学給ラーメン	●		△	△													△	△	△	△				△		△			
		ごま油																		△	△							●			
	きびなごのからあげ	きびなご唐揚げ（ねぎ入）	●		△	△		△												●		△									
		大豆白絞油																		●											
	ゆずとさつまいもの甘煮	りんご																						●							
	豚キムチ ラーメンの汁	豚肉（もも肉小切）																				●									
		サラダ油																		●											
		太もやし																		●											
		白菜キムチ（りはら）	△					●												△								●			
白みそ																			●												
こいくちしょうゆ		●																	●												
中華スープ		●																	●	●	●						●				
ごま油																				●							●				
12月5日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	高菜と肉の そばご飯の具	鶏肉むねミンチ																			●										
		豚肉（ミンチ）																				●									
		しぼり豆腐																		●											
		たかな塩漬（刻み）	△																	△											
		サラダ油																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	ブロッコリーの サラダ	クッキングアーモンド（細切）																												●	
		穀物酢	△																	△			△		△	△					
		うすくちしょうゆ	●																	●											
		さけときのこの ミルクスープ	秋鮭角切り															●													
	コンソメ		●			●														●	●										
	薄力粉		●																												
	調理用牛乳					●																									
	調理用バター					●																									
12月8日 (月)	牛乳		牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																													
	冬野菜カレー	鶏肉ムネ（2cm角切）																			●										
		サラダ油																		●											
		ハウスカレーフレーク	●																	●											
		ジェフサカレーフレーク	●																	●											
	ツナとわかめの サラダ	乾燥わかめ						△	△																						
		和風おろしドレッシング	●												●					●				●							
	ゆずゆずフルーツ	りんご																						●							
バナナ																										●					
ストロベリーダイス		△			△														△												

2025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9日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	たらのおろしがけ	助宗タラ角切（2cm角）										△					△	△												
		大豆白絞油																		●										
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	白菜の甘酢和え	ちりめん						△	△			△																		
		乾燥わかめ						△	△																					
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		穀物酢	△																	△			△	△						
	里いものみそ汁	厚揚げ																		●										
		煮干しだし						△	△			△																		
		みそ																		●										
		白みそ																		●										
12月10日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	元気ハンバーグ	国産合挽ミンチ														●					●									
		しぼり豆腐																		●										
		パン粉	●																											
		薄力粉	●																											
		牛乳				●																								
		角切りチーズ				●																								
	●ケールと卵のソテー	カットベーコン	△		△												△			△	△	●	△		△		△			
		●いりたまご	●		●															●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	→卵対応食	カットベーコン	△		△												△			△	△	●	△		△		△			
		有塩バター450 g				●																								
こいくちしょうゆ		●																	●											
かぼちゃのポトフ	チキンウインナー（スキンレス）	△		△												△			△	●	△	△		△		△				
	コンソメ（乳なし）																			●	●									
12月11日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	焼きぎょうざ ゆずこしょうだれ	スクールランチギョーザ	●		△	△	△	△	△			△		△		△		△	●	△	●	△	△	△	△	△		△		
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	春雨の中華和え	チキンハム（短冊）	△		△												△			△	●	△	△		△		△			
		ごま油																										●		
		穀物酢	△																	△			△		△	△				
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	大根のピリ辛煮	豚肉（もも肉小切）																				●								
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		みそ																		●										
		中華スープ	●																	●	●	●						●		
		ごま油																										●		

2025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。

[illegible]

2025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	マカダミアナッツ
12月17日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	さわらの 梅肉ソースかけ	大豆白絞油																		●										
		穀物酢	△																	△			△	△						
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	白菜と水菜の 塩こんぶ和え	塩こんぶ	●																●											
	●おでん	鶏肉モモ（2cm角切）																			●									
		●うずら卵水煮			●																									
		粗挽ミニカクテルウインナー	△		△												△			△	●	●	△		△		△			
		さつまあげ（玉ねぎボール）						△	△			△								△										
		乾燥むすびめ																	△											
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	→卵対応食	鶏モモ(2cm角切)																			●									
		サラダ油 1.5k g																		●										
		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1k g							△	△																				
		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				●																								
	ご飯	該当なし																												
	酢豚	豚肉（もも肉角切）																				●								
		大豆白絞油																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		穀物酢	△																	△			△	△						
		サラダ油																		●										
	チンゲン菜の なめたけ和え	信州生まれのなめ茸	●																	●										
		もみのり							△	△																		△		
		すりごま（白）																										●		
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	フォーのスープ	鶏肉ムネ（1.5cm角切）																			●									
太もやし																			●											
中華スープ		●																	●	●	●						●			
こいくちしょうゆ		●																	●											
12月19日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	さばのみそ煮	さば切身																	●											
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		白みそ																		●										
	切干大根の ソース炒め	豚肉（もも肉小切）																				●								
		カゴメとんかつソース																		●					●					
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		サラダ油																		●										
	おふのすまし汁	おわら蕪	●		△																									
乾燥わかめ								△	△																					
うすくちしょうゆ		●																	●											

2025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。

[illegible]

2025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。

※ I 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。

[illegible]