2026年3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	マカダミアナッツ
3月2日（月）	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	もずく丼の具	豚肉（ミンチ）																			●									
		サラダ油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	ごぼうサラダ	こいくちしょうゆ	●																●											
		チキンささみ水煮																		●										
		すりごま（白）																									●			
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
	たらのみそ汁	助宗タラ角切										△					△	△												
		白みそ																	●											
		みそ																	●											
		煮干しだし						△	△			△																		
3月3日（火）	牛乳	牛乳				●																								
	ゆずちらし	合わせ酢	●		△	△	△	△	△			△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△		△	△		
		やさしい海の細かまぼこ黄	△		△	△		△	△			△						△	△	△					△					
		サラダ油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	さばの塩焼き	氷温造り塩さば切身																●												
	あすっこのおかか和え	こいくちしょうゆ	●																●											
	三色だんごの すまし汁	春夏冬（あきない）だんご	△																△											
		鶏肉ムネ（1.5cm角切）																		●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
3月4日（水）	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	ホキの ゆずソースかけ	大豆白絞油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△																△			△		△	△					
	大根ナムル	こいくちしょうゆ	●																●											
		ごま油																									●			
		すりごま（白）																									●			
	●中華風卵スープ	●たまご			●																									
		中華スープ	●																●	●	●						●			
		こいくちしょうゆ	●																●											
	→卵対応食	ほぐしささみ水煮																		●										
		地養鶏ブイヨン																		●										
		中華スープ(理研)	●																●	●	●						●			
		馬鈴薯でんぷん1kg																	△											

2026年3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	マカダミアナッツ
3月5日（木）	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	マカロニグラタン	鶏肉モモ（1cmこま切）																		●										
		マカロニ（単管）	●																											
		有塩バター				●																								
		調理用牛乳				●																								
		コンソメ	●			●													●	●										
		ミックスチーズ				●																								
	アーモンドサラダ	クッキングアーモンド（細切）																											●	
		穀物酢	△																△			△		△	△					
		うすくちしょうゆ	●																●											
	ミートボールと野菜のスープ	ポーク&チキンミートボールSS	●																	●	●									
		コンソメ（乳なし）																		●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●											
3月6日（金）	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	すき焼き丼の具	国産牛肉（モモスライス）														●														
		サラダ油																	●											
		厚揚げ																	●											
		糸こんにゃく（白）																	△											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	お祝いなるとのおみそ汁	やさしい海の祝なると	△		△														△											
		煮干しだし						△	△			△																		
		みそ																	●											
		白みそ																	●											
	美都いちごのフルーツポンチ	冷凍メルト白玉																	△											
3月9日（月）	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	いわしの香味フライ	いわし香味フライ	●		△	△		△				△					△	△	△								△			
		大豆白絞油																	●											
	塩こんぶ和え	塩こんぶ	●																●											
		うすくちしょうゆ	●																●											
	ふのみそ汁	おわら麩	●		△																									
		油揚げ																	●											
		煮干しだし						△	△			△																		
		みそ																	●											
		白みそ																	●											

2026年3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	マカダミアナッツ
3月10日（火）	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	鶏ちゃん焼き	鶏肉モモ（1.5cm角切）																		●										
		みそ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		ごま油																									●			
	小松菜とチーズの のりじゃこ和え	角切りチーズ				●																								
		もみのり						△	△																		△			
		ちりめん						△	△			△																		
		こいくちしょうゆ	●																●											
	春雨のすまし汁	厚揚げ																	●											
		乾燥わかめ						△	△																					
		うすくちしょうゆ	●																●											
3月11日（水）	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	切干大根の サラダ	スクール糸かまぼこ（ほぐし）	△		△	△		△	△										△						△		△			
		こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△																△			△		△	△					
		サラダ油																	●											
		いりごま（白）																									●			
	●キーマカレーの具	国産合挽ミンチ														●					●									
		サラダ油																	●											
		蒸しひきわり大豆																	●											
		●うずら卵水煮			●																									
		カレー粉	△			△										△			△	△	△									
		こいくちしょうゆ	●																●											
	→卵対応食	国産合挽きミンチ														●					●									
		カレー粉(純)200g	△			△										△			△	△	△									
		サラダ油1.5ｋｇ																	●											
		ハウス給食用カレーフレークN	●																●											
		ジャフサカレーフレーク	●																●											
		有塩バター450g				●																								
	りんご	りんご																						●						
3月12日（木）	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	さわらの ごまだれかけ	大豆白絞油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		みそ																	●											
		すりごま（白）																									●			
	和風ポテトサラダ	ピッコロハム	△		△											△			△	●	△	△		△			△			
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	塩こうじスープ	鶏肉ムネ（1.5cm角切）																		●										
		コンソメ（乳なし）																		●	●									

2026年3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	マカダミアナッツ
3月13日（金）	牛乳	牛乳				●																								
	ラーメン	学給ラーメン	●		△	△												△	△	△	△				△		△			
		ごま油																									●			
	春巻き	安心素材春巻	●																●		●				●		●			
		大豆白絞油																	●											
	ツナマヨサラダ	すりごま（白）																									●			
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	みそラーメンのスープ	豚肉（もも肉小切）																			●									
		サラダ油																	●											
		太もやし																	●											
		中華スープ	●																●	●	●						●			
		こいくちしょうゆ	●																●											
		みそ																	●											
		白みそ																	●											
3月16日（月）	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	子持ちししゃも	該当なし																												
	ほうれん草のナムル	太もやし																	●											
		すりごま（白）																									●			
		ごま油																									●			
		こいくちしょうゆ	●																●											
	厚揚げの中華煮	豚肉（もも肉小切）																			●									
		サラダ油																	●											
		厚揚げ																	●											
		中華スープ	●																●	●	●						●			
		こいくちしょうゆ	●																●											
		ごま油																									●			
3月17日（火）	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	ゆずおろしハンバーグ	ポーク＆チキンハンバーグ	●																	●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●											
	納豆和え	ひきわり納豆（冷）																	●											
		みそ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		焼ききざみのり						△	△																					
	わかめのごまみそ汁	乾燥わかめ						△	△																					
		すりごま（白）																									●			
		みそ																	●											
		白みそ																	●											
		煮干しだし						△	△			△																		

2026年3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	マカダミアナッツ
3月18日（水）	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	マスのピザ焼き	マス切身															●													
		ミックスチーズ				●																								
	●にんじんしりしり	●いりたまご	●		●														●											
		すりごま（白）																									●			
		こいくちしょうゆ	●																●											
		サラダ油																	●											
	→卵対応食	こいくちしょうゆ	●																●											
		サラダ油1.5kg																	●											
	オニオンスープ	豚肉（ミンチ）																			●									
		サラダ油																	●											
		コンソメ	●			●													●	●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
3月19日（木）	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	フランゴ・エンソパード	鶏肉モモ（1.5cm角切）																		●										
		コンソメ	●			●													●	●										
		こいくちしょうゆ	●																●											
	フェイジョンサラダ	蒸しひよこ豆																	△											
		蒸し白インゲン豆																	△											
		穀物酢	△																△			△		△	△					
		サラダ油																	●											
	プッシェーロ	カットベーコン	△		△											△			△	△	●	△		△			△			
		コンソメ	●			●													●	●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
		サラダ油																	●											
3月23日（月）	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	ぶりのコロコロ揚げ	こいくちしょうゆ	●																●											
		大豆白絞油																	●											
	梅肉和え	こいくちしょうゆ	●																●											
	しいたけのみそ汁	木綿豆腐																	●											
		煮干しだし						△	△			△																		
		みそ																	●											
		白みそ																	●											