

2026年8・9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。

[illegible]

2026年8・9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。

[illegible]

2026年8・9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]

2026年8・9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	
9月9日 (水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	さばの コチュジャン焼き	さば切身																●													
		みそ																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		ごま油																									●				
		いりごま（白）																									●				
	●バンサンスー	チキンハム（短冊）	△		△												△			△	●	△	△		△			△			
		●錦糸卵	●		●															●											
		ごま油																									●				
		穀物酢	△																	△			△		△	△					
		うすくちしょうゆ	●																	●											
	冬瓜のスープ	厚揚げ																		●											
		乾燥わかめ								△	△																				
		中華スープ	●																	●	●	●						●			
		うすくちしょうゆ	●																	●											
9月10日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	チキン南蛮	鶏肉ムネ切身																		●											
		大豆白絞油																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		穀物酢	△																	△			△		△	△					
		プラントベースタルタルソース																		●											
	きゅうりのしそ和え	こいくちしょうゆ	●																●												
	ざぶ汁	木綿豆腐																		●											
さつまあげ（玉ねぎ）									△	△			△						△												
こいくちしょうゆ		●																	●												
9月11日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	赤魚の 西京焼き	白みそ																	●												
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	そうめんうりの ごま酢和え	チキンハム（短冊）	△		△												△			△	●	△	△		△			△			
		すりごま（白）																									●				
		穀物酢	△																	△			△		△	△					
		うすくちしょうゆ	●																	●											
	ねぎ塩肉じゃが	豚肉（もも肉小切）																				●									
		糸こんにゃく（白）																		△											
		サラダ油																		●											
中華スープ		●																	●	●	●						●				

2026年8・9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。

※ 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
9月14日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鶏肉の麺焼き	鶏肉モモ切身																			●									
	カラフル じゃこピーマン	太もやし																		●										
		系こんにゃく（白）																		△										
		ちりめん							△	△			△																	
		ごま油																										●		
		いりごま（白）																										●		
		こいくちしょうゆ		●																	●									
沢煮椀	豚肉（もも肉小切）																				●									
	こいくちしょうゆ		●																	●										
9月15日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	カレイのからあげ	大豆白絞油																		●										
	ねばねば和え	ひきわり納豆（冷）																		●										
		こいくちしょうゆ		●																●										
	かぼちゃのみそ汁	国産大豆カット油揚げ																		●										
		みそ																		●										
		白みそ																		●										
煮干しだし								△	△			△								●										
9月16日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	とうもろこしご飯	調理用バター				●																								
	豚肉とピーマンの ごまソース炒め	豚肉（もも肉小切）																				●								
		サラダ油																		●										
		うすくちしょうゆ		●																●										
		穀物酢		△																△			△		△	△				
		すりごま（白）																										●		
	●とたまスープ	カットベーコン		△		△											△			△	△	●	△		△			△		
		サラダ油																		●										
		●たまご				●																								
コンソメ			●			●													●	●										
うすくちしょうゆ			●																●											
二十世紀梨	該当なし																													

2026年8・9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。

[illegible]

2026年8・9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。

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	
9月25日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	さんまの甘露煮	さんま甘露煮	●																	●											
	のりチーズ和え	星型チーズ（白）				●																									
		もみのり						△	△																		△				
		こいくちしょうゆ		●																	●										
	さつまいもの みそ汁	煮干しだし						△	△			△																			
		みそ																			●										
白みそ																				●											
みたらしかぼちゃだんご	こいくちしょうゆ	●																		●											
9月28日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ロールパン	すこやかロール	●		△	△	△			△																					
	ポテトコロッケ	国産豚肉コロッケ	●		△	△														●		●									
		大豆白絞油																			●										
	いかのゆずマリネ	赤いか鹿子短冊										●																			
		穀物酢	△																		△		△		△	△					
		サラダ油																			●										
	夏野菜の ボロネーゼ	スパゲティ	●																												
		豚肉（ミンチ）																				●									
クラスメイト（粉チーズ）					●																										
コンソメ		●			●															●	●										
9月29日 (火)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	和風ハンバーグ	ポーク&チキンハンバーグ	●																		●	●									
		こいくちしょうゆ	●																		●										
	納豆サラダ	チキンハム（短冊）	△		△											△				△	●	△	△		△		△				
		ひきわり納豆（冷）																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		ノンエッグマヨネーズ																		●											
	みょうが入り みそ汁	木綿豆腐																		●											
乾燥わかめ							△	△																							
みそ																			●												
白みそ																			●												
煮干しだし							△	△			△																				

2026年8・9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]