

2025年10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	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	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	
10月1日 (水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	子持ちししゃも	該当なし																													
	わかめの酢の物	出雲のおいしいちくわ5mm							△	△		△								△											
		乾燥わかめ							△	△																					
		すりごま（白）																											●		
		穀物酢	△																	△				△		△	△				
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	●親子丼の具	鶏肉モモ（2cm角切）																			●										
		●たまご				●																									
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		サラダ油																		●											
	→[対応食]	鶏肉モモ(2cm角切)																			●										
		サラダ油 1.5kg																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		馬鈴しょ澱粉1kg																		△											
10月2日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	ハンバーグ ゆずソース	ポーク＆チキンハンバーグ	●																		●	●									
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		穀物酢	△																	△				△		△	△				
	ひじきのサラダ	こいくちしょうゆ	●																	●											
		大豆水煮																		●											
		穀物酢	△																	△				△		△	△				
		うすくちしょうゆ	●																	●											
		サラダ油																		●											
	ポテトスープ	鶏肉ムネ（1.5cm角切）																			●										
		サラダ油																		●											
		マッシュポテト（乾燥）																		△											
コンソメ		●			●														●	●											
10月3日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	かぼちゃ グラタン	カットベーコン	△		△										△					△	△	●		△		△			△		
		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	●																	●											
	トマトと鶏肉の スープ	鶏肉モモ（1.5cm角切）																			●										
		サラダ油																		●											
コンソメ乳なし（理研）																				●	●										
うすくちしょうゆ		●																	●												

2025年10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	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	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
10月6日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	さんまの ゆずおろしかけ	大豆白絞油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		穀物酢	△																	△			△	△	△					
	小松菜のおひたし	こいくちしょうゆ	●																●											
	豚汁	豚肉（もも肉こま切）																		●		●								
		サラダ油																		●										
		国産大豆カット油揚げ																		●										
		みそ																		●										
白みそ																			●											
みたらしかぼちゃだんご	こいくちしょうゆ	●																	●											
10月7日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	ピリ辛そぼろ丼の具	鶏肉むねミンチ																			●									
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		ごま油																		●									●	
		しぼり豆腐																		●										
		細もやし																		●										
	きゅうりと 切干大根のナムル	白菜キムチ（りはら）	△					●												△									●	
		こいくちしょうゆ	●																	●									●	
		すりごま（白）																											●	
	ワンタンスープ	ごま油																											●	
		なめらかワンタン	●																	●	●	●							●	
		中華スープ	●																	●	●	●							●	
こいくちしょうゆ	●																	●												
10月8日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	レパニラ炒め	カットレバーミニ澱粉付	△			△	△													△	●	△			△				△	
		高野豆腐（サイコロ）																		●										
		大豆白絞油																		●										
		太もやし																		●										
		ごま油																											●	
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	●さつまいもと 卵のサラダ	●いりたまご	●		●															●									△	
		ピッコロハム	△		△											△				△	●	△			△	△			△	
		ノンエッグマヨネーズ																		●										
		穀物酢	△																	△				△	△	△				
	→[対応食]	ピッコロハム	△		△											△				△	●	△			△	△			△	
		QPノンエッグ マヨネーズ（卵不使用）																		●										
		穀物酢	△																	△				△	△	△				
	いろどり 野菜スープ	豚肉（もも肉小切）																				●								
カレー粉		△			△										△				△	△	△									
コンソメ乳なし（理研）																				●	●									
こいくちしょうゆ		●																	●											

2025年10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	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	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
10月9日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	いわしの アングレーズ	いわし小口切り	△					△			△							△	△	△										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		大豆白絞油																		●										
		パン粉	●																											
	海そうサラダ	海そうサラダGS100g						△	△																					
		すりごま（白）																											●	
		穀物酢	△																	△			△		△	△				
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		ごま油																											●	
	鶏つくね汁	鶏つくね	△		△											△				△	●	△		△		△			△	
		うすくちしょうゆ	●																	●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
10月10日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	手作りピザ	強力粉	●																											
		薄力粉	●																											
		無添加ポークウインナーｽﾗｲｽ	△													△				△	△	●								
		ミックスチーズ				●																								
	カミカミサラダ	ちりめん						△	△		△																			
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		穀物酢	△																	△			△		△	△				
		サラダ油																		●										
	冬瓜の スープ	鶏肉モモ（1.5cm角切）																			●									
		コンソメ	●			●														●	●									
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		うすくちしょうゆ	●																	●										
		サラダ油																		●										
10月14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																	●											
	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						△	△																					
	鶏肉と野菜のみそ汁	鶏肉モモ（2cm角切）																			●									
		厚揚げ																		●										
		みそ																		●										

2025年10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	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	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
10月15日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	秋なすと豚肉の スタミナ炒め	豚肉（もも肉小切）																				●								
		サラダ油																		●										
		焼き肉のたれ	●																	●						●				
		こいくちしょうゆ	●																	●								●		
	シャキッと ポテトサラダ	穀物酢	△																	△			△		△	△				
		サラダ油																		●				△		△	△			
	●サンラータン スープ	●たまご				●																								
		太もやし																		●										
		中華スープ	●																	●	●	●							●	
		うすくちしょうゆ	●																	●										
		ごま油																											●	
		穀物酢	△																		△			△		△	△			
	→[対応食]	太もやし																		●										
		冷凍豆腐																		●										
		中華スープ（理研）	●																	●	●	●							●	
		うすくちしょうゆ	●																	●										
		馬鈴しょ澱粉1kg																		△										
		穀物酢	△																	△				△		△	△			
		ごま油 1.65kg																											●	
	10月16日 (木)	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			●																	●										
みそ																				●										
おからと チーズのサラダ		おから																		●										
		チキンささみ水煮																			●									
		角切りチーズ					●																							
		穀物酢	△																	△			△		△	△				
大根のすまし汁	ノンエッグマヨネーズ																		●											
	木綿豆腐																		●											
うすくちしょうゆ	●																		●											
10月17日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	さつまいもカレー	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	●																	●										
	ゆずドレ グリーンサラダ	チキンハム（短冊）	△		△										△					△	●	△		△		△	△		△	
		穀物酢	△																	△				△		△	△			
		うすくちしょうゆ	●																	●										
アールスメロン	該当なし																													

2025年10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]

2025年10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	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	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
10月23日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	マスの ちゃんちゃん焼き	マス切身															●													
		ノンエッグマヨネーズ																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		みそ																		●										
		調理用バター				●																								
	りっちゃんの 元気サラダ	チキンハム（短冊）	△		△											△				△	●	△		△		△			△	
		穀物酢	△																	△				△		△	△			
		サラダ油																		●										
	白玉だんごの すまし汁	白玉だんご																		△										
		鶏肉ムネ（1.5cm角切）																			●									
		うすくちしょうゆ	●																	●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
10月24日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ジャージャー麺 （めん）	学給ラーメン	●		△	△													△	△	△	△				△		△		
		ごま油																											●	
	ジャージャー麺 （肉みそ）	豚肉（ミンチ）																				●								
		ごま油																											●	
		蒸しひきわり大豆																		●										
		中華スープ	●																	●	●	●							●	
		みそ																		●										
		テンメンジャン	●																	●									●	
		こいくちしょうゆ	●																	●										
ジャージャー麺 （野菜の具）	細もやし																	●												
さつまいものからあげ	大豆白絞油																	●												
10月27日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	豚肉の しょうが炒め	豚肉（もも肉こま切）																				●								
		むきえだまめ																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		サラダ油																		●										
	梅肉和え	こいくちしょうゆ	●																●											
	厚揚げのみそ汁	厚揚げ																		●										
		みそ																		●										
白みそ																			●											
煮干しだし								△	△		△																			

2025年10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10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]