

## 2025年5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	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
5月1日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ホキのお茶揚げ	大豆白絞油																●											
	ごぼうサラダ	すりごま（白）																										●	
		ノンエッグマヨネーズ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	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		●																●											
5月2日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	たけのご飯	サラダ油																●											
		国産大豆カット油揚げ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ぶりのしょうが照り焼き	こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
	菜の花のおかか和え	チキンハム（短冊）	△		△	△							△					△	●	△		△		△			△		
こいくちしょうゆ		●																●											
とうふのみそ汁	木綿豆腐																	●											
	おわら麩	●		△																									
	煮干しだし							△	△		△																		
	みそ																	●											
5月7日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	●オムレツ	●オムレツ（プレーン）	●		●													●											
	→対応食	鮭フライ	●						△		△					●	△	●											
		サラダ油																	●										
	大根サラダ	チキンささみ水煮																	●										
		穀物酢	△																△				△		△	△			
うすくちしょうゆ		●																●											
ハヤシライス	国産牛肉（モモスライス）												●																
	サラダ油																	●											
	ハヤシルウ（粉末）	●			△							△						●	△	△									
	マイルドデミグラスソース	●		△	△	△	△	△										●											

## 2025年5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	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
5月8日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	カレイのからあげ	大豆白絞油																●												
	たけのこの土佐煮	さつまあげ（玉ねぎ）							△	△		△							△											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		煮干しだし							△	△		△																		
	もずくのみそ汁	国産大豆カット油揚げ																	●											
煮干しだし								△	△		△																			
みそ																		●												
5月9日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	豚キムチ	豚肉（もも肉小切）																		●										
		サラダ油																	●											
		白菜キムチ（りはら）	△					●											△								●			
		太もやし																	●											
		焼き肉のたれ	●																●						●					
		こいくちしょうゆ	●																●											
	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	●																●											
	五目中華スープ	厚揚げ																	●											
中華スープ		●																●	●	●							●			
こいくちしょうゆ		●																●												
5月12日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	雷豆腐	焼き豆腐																	●											
		鶏肉（もも肉ダイス）2cm																		●										
		こいくちしょうゆ	●																●											
		ごま油																										●		
	切干大根の ごま酢和え	チキンささみ水煮																		●										
		すりごま（白）																										●		
		穀物酢	△																△				△	△	△					
		こいくちしょうゆ	●																●											
	沢煮椀	国産豚ももスライス																			●									
乾燥わかめ									△	△																				
こいくちしょうゆ		●																●												
うすくちしょうゆ		●																●												

## 2025年5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	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
5月13日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	さばそぼろご飯の具	さばサラダ油缶詰															●	●												
		糸こんにゃく(白)																	△											
		こいくちしょうゆ	●															●												
	ゆかり和え	しそご飯の素(国産赤しそ)	△		△	△																								
	だんご汁	薄力小麦粉	●																											
		白玉粉	△	△																										
		鶏肉むね(2cm)																	●											
		煮干しだし							△	△		△																		
みそ																	●													
5月14日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	鶏のからあげ	鶏肉むね切身																	●											
		こいくちしょうゆ	●															●												
		ごま油																									●			
		大豆白絞油																●												
	スナップエンドウのサラダ	和風玉ねぎドレッシング	●														●		●											
	●キャベツと卵の 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		●															●													
→対応食	鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカットIQF																	●												
	サラダ油 1.5kg																●													
	コンソメ乳なし(理研)																	●	●											
	うすくちしょうゆ	●															●													
5月15日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	あじの梅煮	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																●												
	根菜汁	国産大豆カット油揚げ																●												
みそ																	●													
煮干しだし								△	△		△																			

## 2025年5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	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
5月16日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	豚肉の香草焼き	カナダ産豚ロース																		●										
		こいくちしょうゆ	●																●											
		サラダ油																	●											
	アスパラとウインナーのソテー	チキンウインナー10mm	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		サラダ油																	●											
山菜のけんちん汁	木綿豆腐																	●												
	こいくちしょうゆ	●																●												
	ごま油																											●		
5月19日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鶏肉とキャベツのゆずぼん炒め	鶏肉（もも肉ダイス）2cm																		●										
		サラダ油																		●										
		みとぼん酢	●																	●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	アーモンド和え	クッキングアーモンド（細切）																											●	
こいくちしょうゆ		●																	●											
春雨のみそ汁	厚揚げ																		●											
	乾燥わかめ								△	△																				
	みそ																		●											
5月20日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	うどん	国産小麦冷凍うどん	●																											
	小さいわしの米粉揚げ	小さいわし米粉揚げ	△						△									△	△		△							△		
		大豆白絞油																		●										
	あすっこのごまマヨ和え	チキンささみ水煮																		●										
		すりごま（白）																											●	
		ノンエッグマヨネーズ																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	カレーうどんの汁	鶏肉（もも肉ダイス）2cm																			●									
		国産大豆カット油揚げ																			●									
ハウスカレーフレーク		●																	●											
こいくちしょうゆ		●																	●											
りんご	りんご																										●			

## 2025年5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	あわび	いか	いくら	オレシジ	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
5月21日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	豆ご飯	該当なし																											
	焼きぎょうざ ゆず風味	スクールランチギョーザ	●		△	△	△	△	△		△		△				△	●	△	●		△	△	△	△		△		
		うすくちしょうゆ	●															●											
	ミルクおから	鶏肉（もも肉ダイス）1cm																	●										
		さつまあげ（玉ねぎ）							△	△		△						△											
		おから																●											
		牛乳（料理用）				●																							
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
●かき玉汁	●たまご			●																									
	うすくちしょうゆ	●																●											
→対応食	木綿豆腐																	●											
	うすくちしょうゆ	●																●											
5月22日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	マスの バター醤油焼き	マス切身															●												
		こいくちしょうゆ	●																●										
		調理用バター				●																							
	わかめとささみの 中華和え	乾燥わかめ							△	△																			
		チキンささみ水煮																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△																△				△	△	△				
		ごま油																										●	
なめこ汁	厚揚げ																	●											
	なめこ水煮	△						△						△			△	△	△	△				△			△		
	煮干しだし							△	△		△																		
	みそ																	●											
5月23日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	かぼちゃコロッケ	国産かぼちゃひき肉フライ	●		△	△		△	△									●		●				●					
		大豆白絞油																	●										
	切干大根の サラダ	細もやし																	●										
		チキンハム（短冊）	△		△	△								△				△	●	△		△		△			△		
		ごま油																										●	
		塩こんぶ	●																●										
	ごま豆乳スープ	豚肉（ミンチ）																		●									
		サラダ油																		●									
無調整豆乳																			●										
中華スープ		●																●	●	●							●		
みそ																			●										
すりごま（白）																											●		
練りごま																											●		

## 2025年5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	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
5月26日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	つくねのお好み焼き風	キャベツ入り平つくね	△		△	△								△				△	●	●		△		△				△	
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	たこのサラダ	カットたこ	△					△			△					△	△	△											
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ノンエッグマヨネーズ																	●										
	船場汁	サバ小口切	△					△	△		△					△	●	△											
		うすくちしょうゆ	●																●										
5月27日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	子持ちししゃも	該当なし																											
	マーボー丼の具	豚肉（ミンチ）																		●									
		サラダ油																	●										
		木綿豆腐																	●										
		みそ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		中華スープ	●																●	●	●							●	
	ごま油																											●	
ゆずっこゼリー	該当なし																												
5月28日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	ハンバーグのオニオンソース	ポーク&チキンハンバーグ	●																●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
	●ポテトサラダ	●いりたまご	●		●														●										
		ノンエッグマヨネーズ																	●										
	→対応食	穀物酢	△															△				△	△	△					
		ピッコロハム	△		△	△							△					△	●	△		△	△				△		
		QPノンエッグマヨネーズ（卵不使用）																	●										
	野菜たっぷりスープ	穀物酢	△															△				△	△	△					
鶏肉（もも肉ダイス）1cm																			●										
コンソメ		●			●													●	●										
こいくちしょうゆ		●																●											
野菜たっぷりスープ	うすくちしょうゆ	●																●											
	サラダ油																	●											

## 2025年5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	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
5月29日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	春巻き	安心素材春巻	●															●		●						●	●		
		大豆白絞油																●											
	大根ナムル	こいくちしょうゆ	●															●											
		ごま油																										●	
		すりごま（白）																									●		
	キムチ肉じゃが	豚肉（もも肉小切）																			●								
		白菜キムチ（りはら）	△					●										△									●		
		系こんにゃく（白）																△											
サラダ油																	●												
こいくちしょうゆ		●															●												
5月30日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	鶏肉の レモン酢揚げ	鶏肉（ささみ）50g																		●									
		大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	磯香和え	細もやし																●											
		出雲のおいしいちくわ5mm							△	△		△						△											
		もみのり							△	△																	△		
		こいくちしょうゆ	●															●											
	ふのみそ汁	おわら麩	●		△																								
国産大豆カット油揚げ																	●												
煮干しだし								△	△		△																		
みそ																	●												