

2025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]

2025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]

2025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	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
9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				●																								
	●千草和え	●いりたまご	●		●															●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	→対応食	こいくちしょうゆ	●																	●										
	はんぺんのすまし汁	はんぺんおわん種（白）																		●				●						
うすくちしょうゆ		●																	●											
9月11日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	いかの天ぷら	いか天ぷら	●					△			●							△	△	●										
		大豆白絞油																		●										
	小松菜ときのこのマヨじゃこ炒め	ちりめん						△	△		△									△	●	△		△		△			△	
		チキンハム（短冊）	△		△										△					△						△				
		ノンエッグマヨネーズ																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	深川めしの具	おいしいあさり								△																				
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		サラダ油																		●										
		油揚げ																		●										
うすくちしょうゆ		●																	●											
みそ																			●											
白みそ																			●											
9月12日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	豚肉とみょうがの梅おかか炒め	豚肉（もも肉小切）																				●								
		ごま油																										●		
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	しそ和え	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																		●										
		乾燥わかめ						△	△																					
		みそ																		●										
煮干しだし							△	△		△																				
二十世紀梨	該当なし																													

2025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]

2025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]

2025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。

※ 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	
9月25日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	鶏肉の ハーブグリル	鶏肉モモ（切身）																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	カラフル じゃこピーマン	太もやし																		●											
		糸こんにゃく（白）																		△											
		ちりめん							△	△		△																			
		ごま油																											●		
		いりごま（白）																											●		
		こいくちしょうゆ	●																		●										
	かぼちゃの 豆乳スープ	カットベーコン	△		△											△				△	△	●		△	△				△		
		サラダ油																		●											
		無調整豆乳																		●											
		コンソメ（乳なし）																			●	●									
		米粉のホワイトルウ	△			△										△				△	△	△									
	9月26日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
		ご飯	該当なし																												
カレーのからあげ		大豆白絞油																	●												
ほうれん草の カレー風味和え		出雲のおいしいちくわ5mm						△	△		△									△											
		カレー粉	△			△										△				△	△	△									
		ノンエッグマヨネーズ																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
鶏肉と冬瓜の とろみ煮		鶏肉モモ（1.5cm角切）																			●										
		うすくちしょうゆ	●																	●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
9月29日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	ホイコーロー	豚肉（もも肉小切）																			●										
		サラダ油																		●											
		テンメンジャン	●																	●									●		
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	きゅうりともやしの ナムル	太もやし																		●											
		すりごま（白）																											●		
		ごま油																											●		
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	えびだんごの スープ	えびボール	△		△	△		●																							
		乾燥わかめ							△	△																					
		中華スープ	●																	●	●	●							●		
		こいくちしょうゆ	●																	●											

2025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]