

2025年1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	
1月8日 (水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	ぶりの西京焼き	白みそ																	●												
		こいくちしょうゆ	●																●												
	紅白ゆずなます	うすくちしょうゆ	●																●												
		穀物酢	△																△				△	△	△						
	●七草入り かきたま汁	●たまご			●																										
		うすくちしょうゆ	●																●												
	→対応食	大根葉1cmカット IQF																		△											
		JFDA冷凍とうふ(サイコロ)																		●											
うすくちしょうゆ		●																	●												
こいくちしょうゆ		●																	●												
1月9日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	切干大根の 中華炒め	カットベーコン	△		△	△									△				△	△	●		△		△			△			
		中華スープ	●			△		△	△		△				△	△		△	●	●	△				△	△		●		△	
		こいくちしょうゆ	●																●												
		ごま油																										●			
	冬野菜カレー	鶏肉むね(1.5cm)																			●										
		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	●																●												
みかん	該当なし																														
1月10日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	たらの ゆずおろしがけ	助宗タラ角切									△						△	△													
		大豆白絞油																	●												
		うすくちしょうゆ	●																●												
	ブロッコリーの 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	●																●												
	だんご汁	細もやし																	●												
		厚揚げ																	●												
		煮干しだし						△	△		△									●											
みそ																		●													

2025年1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
1月14日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	チキン南蛮	鶏肉むね切身																		●										
		大豆白絞油																	●											
		穀物酢	△																△				△		△					
		こいくちしょうゆ	●																●											
	タルタルソース	ノンエッグタルタルハーフ																●												
	こんにゃくのごま和え	太もやし																	●											
		チキンハム（短冊）	△		△	△									△				△	●	△		△		△			△		
		こいくちしょうゆ	●																●											
		ごま油																										●		
		すりごま																										●		
	厚揚げのみそ汁	乾燥わかめ						△	△																					
		厚揚げ																	●											
煮干しだし							△	△		△																				
みそ																		●												
1月15日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	●ルーロー飯の具	豚肉（もも肉角切）																			●									
		サラダ油																	●											
		●うずら卵水煮			●																									
		こいくちしょうゆ	●																●											
		ごま油																										●		
	→対応食	豚モモ(2cm角)																			●									
		サラダ油 1.5kg																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		馬鈴薯でんぷん1kg	△			△									△				△											
	春雨スープ	細もやし																	●											
		チキンささみ水煮																		●										
		乾燥わかめ						△	△																	△	△		●	△
中華スープ		●			△		△	△		△				△	△	△	△	●	●	△				△	△		●			
こいくちしょうゆ		●																●												
焼きりんご	りんご																							●						
	調理用バター				●																									
1月16日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	シイラのマヨコーンチーズ焼き	ノンエッグマヨネーズ																●												
		ミックスチーズ				●																								
	塩昆布和え	塩こんぶ	●															●												
	ピリ辛ぽかぽか豚汁	豚肉（もも肉小切）																			●									
		国産大豆カット油揚げ																	●											
		木綿豆腐																	●											
		はくさいキムチ（りはら）	△					●											△									●		
		ごま油																										●		
みそ																		●												
煮干しだし							△	△		△																				

2025年1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
1月17日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	美都のきなこビーンズ	蒸し大豆																●												
		大豆白絞油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		きな粉																	●											
	ブロッコリーのソテー	ポークウィンナースライス	△												△			△	△	●										
		こいくちしょうゆ	●																●											
	ほうれん草のポタージュ	鶏肉むね (1.5cm)																		●										
		サラダ油																	●											
コンソメ		●			●													●	●											
調理用牛乳					●																									
スキムミルク					●																									
調理用バター					●																									
1月20日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	カラフルポーク丼の具	豚肉 (もも肉角切)																		●										
		大豆白絞油																	●											
		むきえだまめ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△																△				△		△	△				
		中華スープ	●			△		△	△		△				△	△		△	●	●	△				△	△		●		△
	白菜の酢の物	こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△																△				△		△	△				
	なめこ汁	木綿豆腐																	●											
		なめこ水煮	△					△							△			△	△	△	△			△				△		
		煮干しだし						△	△		△																			
		みそ																	●											
1月21日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	さごしの梅みそ焼き	白みそ																●												
	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						△	△																					
	のっぺい汁	鶏肉むね (1.5cm)																		●										
ごま油																											●			
こいくちしょうゆ		●																●												

2025年1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
1月22日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	ハンバーグ デミグラスソースかけ	ポーク&チキンハンバーグ	●																	●	●									
		マイルドデミグラスソース	●		△	△	△	△	△											●										
	切干大根の ゆずドレサラダ	穀物酢	△																△			△		△	△					
		うすくちしょうゆ	●																●											
	●ふわふわスープ	●たまご			●																									
		クラスメイト（粉チーズ）			△	●	△												△		△					△		△		△
		パン粉	●																											
		コンソメ	●			●													●	●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
	→対応食	荒挽ミニカテルウインナー	△		△	△									△				△	●	●		△		△			△		
		クラスメイト（粉チーズ）			△	●	△												△		△					△		△		△
		乾燥パン粉フレークス 2kg	●			△													●											
		理研 コンソメS 500g	●			●													●	●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
1月23日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	揚げぶり大根	こいくちしょうゆ	●																●											
		大豆白絞油																	●											
		煮干しだし						△	△		△																			
	ゆかり和え	しそご飯の素	△		△	△																								
	鶏肉と根菜の みそ汁	鶏肉（もも肉ダイス）2cm																		●										
煮干しだし							△	△		△																				
みそ																		●												
1月24日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	花野菜のごまマヨ和え	すりごま（白）																									●			
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	うずめ飯の具	鶏肉むね（2cm角）																		●										
		なめこ水煮	△					△						△				△	△	△	△			△				△		
		うすくちしょうゆ	●																●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
焼ききざみのり							△	△																						
ゆずっこゼリー	該当なし																													

2025年1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
1月27日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	冷めてもおいしい！ 鶏もも肉のわさびマヨ	鶏肉もも切身																	●										
		ノンエッグマヨネーズ																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	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		●															●												
冬野菜のゆず塩鍋	スクールがんもどき																●					△				△			
	うすくちしょうゆ	●															●												
1月28日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	マスの塩麴焼き	マス切身														●													
	たくあん和え	こいくちしょうゆ	●															●											
	きりたんぼ鍋	鶏肉むね（2cm角）																	●										
		中華スープ	●			△		△	△		△			△	△		△	●	●	△				△	△		●		△
		うすくちしょうゆ	●															●											
1月29日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	とんかつ	やわらかとんかつ	●															●		●									
		大豆白絞油																●											
	冬野菜の磯香和え	出雲のおいしいちくわ5mm						△	△		△							△											
		もみのり						△	△																		△		
		こいくちしょうゆ	●															●											
	●カツ丼の具	●たまご			●																								
		こいくちしょうゆ	●															●											
	→対応食	木綿豆腐																●											
		だし昆布						△	△		△																		
こいくちしょうゆ		●															●												
馬鈴薯でんぷん1kg		△			△									△			△												

2025年1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
1月30日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	くじらの竜田揚げ	鯨竜田揚げ	●																	●										
		大豆白絞油																		●										
	益田野菜の キムチ炒め	豚肉（もも肉小切）																		●										
		サラダ油																		●										
		はくさいキムチ（りはら）	△					●												△								●		
		焼き肉のタレ	●																	●					●			●		
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	みぞれ汁	鶏つくね	△		△	△										△				△	●	△		△		△			△	
うすくちしょうゆ		●																	●											
1月31日 (金)	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）1cm																			●									
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		ごま油																											●	
	ひじきとチーズの サラダ	こいくちしょうゆ	●																	●										
		角切りチーズ8mm				●																								
		穀物酢	△																	△			△		△	△				
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	しょうが汁	豚肉（もも肉小切）																			●									
		太もやし																		●										
		煮干しだし							△	△		△																		
		みそ																		●										