

2026年3月2日（月）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：サンドイッチロール・飲用牛乳・スラッピージョー・ビーンズサラダ・キャロットポタージュ

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																													
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	ナッツ	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
サンドイッチロール 【特例:乳】			○	○																		○									
サンドイッチロール	79.00		○	○																		○									
飲用牛乳			○																												
飲用牛乳	206.00		○																												
スラッピージョー				○																		○	○		○						
ぶた肉	38.25																					○	○		○						
たまねぎ	25.50																								○						
にんじん	10.95																														
小麦粉	1.90			○																											
チキンコンソメの素	0.76																						○								
砂糖	1.36																														
トマトケチャップ	3.40																														
トマト	3.40																														
ウスターソース	3.00																					○									
塩	0.09																														
ビーンズサラダ																						○									
大豆	12.75																					○									
キャベツ	12.75																														
きゅうり	8.50																														
えだまめ	8.50																					○									
スイートコーン(ホール)	8.50																														
コーンクリーミードレッシング	4.51																														
キャロットポタージュ 【特例:乳】			○	○																		○	○		○						
ショルダーベーコン	4.25																					○			○						
にんじん	8.50																														

○: アレルゲンが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲: アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいといわれているもの  
(※): クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月2日（月）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター(献立A)【小学校】

献立：サンドイッチロール・飲用牛乳・スラッピージョー・ビーンズサラダ・キャロットポタージュ

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																												
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレングジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
たまねぎ	34.00																													
はくさい	17.00																													
にんじん(ペースト)	17.00																													
パセリ	0.01																													
牛乳	25.50		○																											
生クリーム	2.55		○																											
チーズ	2.55		○																											
ベシャメルソースの素	8.50		○	○																	○									
チキンコンソメの素	1.02																					○								
塩	0.09																													
こしょう	0.02																													

○:アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲:アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月3日（火）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ちらしずし・飲用牛乳・厚焼き卵・ふだま汁・ひなあられ

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																			
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	クルー	牛肉	ごま	さけ	さば
ちらしずし				▲																○	
ごはん	70.00																				
れんこん	12.75																				
にんじん	8.50																				
かまぼこ	4.25																				
たけのこ	8.50																				
油揚げ	4.25																			○	
かんぴょう	1.28																				
しょうゆ	3.40			▲																▲	
砂糖	1.53																				
本みりん	0.76																				
和風だし	0.34			▲																▲	
砂糖	5.10																				
酢	6.80																				
塩	0.34																				
飲用牛乳			○																		
飲用牛乳	206.00		○																		
厚焼き卵【特例：卵】		○																			
厚焼き卵	50.00	○																			
ふだま汁				○																○	○
とり肉	17.00																			○	○
にんじん	8.50																				
豆腐	34.00																			○	
焼きふ	0.85			○																○	

○：アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月3日（火）

食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ちらしずし・飲用牛乳・厚焼き卵・ふだま汁・ひなあられ

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																													
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
みつば	2.55																														
酒	0.43																														
しょうゆ	0.43			▲																		▲									
うすくちしょうゆ	2.13			▲																		▲									
けずりぶし	1.28																				○										
和風だし	0.43			▲																		▲									
塩	0.09																														
ひなあられ																															
ひなあられ	7.00																														

○：アレルゲンが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月4日（水）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・とり肉の唐揚げ・ナムル・ワントンスープ・乾燥小魚

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																													
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
ごはん																															
ごはん	70.00																														
飲用牛乳			○																												
飲用牛乳	206.00		○																												
とり肉の唐揚げ				○																			▲	○							
とり肉	50.00																							○							
じゃがいもでん粉	4.80																														
小麦粉	4.80			○																											
しょうが	0.80																														
しょうゆ	3.20			▲																			▲								
酒	0.80																														
米ぬか油	4.80																														
ナムル				▲															○				▲								
もやし	25.50																		○												
チンゲンサイ	8.50																														
キャベツ	17.00																														
ごま(すり)	0.51																		○												
しょうゆ(あえ用)	2.55			▲																			▲								
ごま油	1.02																		▲												
ワントンスープ				○															▲				○	▲		○					
ショルダーベーコン	8.50																					○				○					
ワントン皮	5.10			○																											
はくさい	21.25																														
にんじん	8.50																														
たまねぎ	12.75																														

○：アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月4日（水）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター(献立A)【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・とり肉の唐揚げ・ナムル・ワントンスープ・乾燥小魚

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																												
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
葉ねぎ	4.25																													
しょうが	0.43																													
中華スープの素	0.85																		▲				▲							
しょうゆ	2.21			▲																		▲								
オイスターソース	0.85			▲																		▲								
じゃがいもでん粉	1.36																													
乾燥小魚																														
乾燥小魚	5.00																													

○:アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲:アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月5日（木）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・コーヒー牛乳の素・さわらの竜田揚げ・昆布和え・ゆばのすまし汁

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																												
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
ごはん																														
ごはん	70.00																													
飲用牛乳			○																											
飲用牛乳	206.00		○																											
コーヒー牛乳の素																														
コーヒー牛乳の素	12.50																													
さわらの竜田揚げ				▲																		▲								
さわら	40.00																													
じゃがいもでん粉	6.40																													
しょうゆ	2.64			▲																		▲								
しょうが	0.96																													
酒	0.80																													
米ぬか油	4.00																													
昆布和え				▲																		▲								
はくさい	34.00																													
にんじん	8.50																													
きゅうり	8.50																													
こんぶ	0.43																													
しょうゆ(あえ用)	1.96			▲																		▲								
砂糖	0.51																													
ゆばのすまし汁				▲																	○	○								
かまぼこ	8.50																													
ゆば	5.95																					○								
えのきたけ	8.50																													
にんじん	12.75																													

○：アレルゲンが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月5日（木）

食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・コーヒー牛乳の素・さわらの竜田揚げ・昆布和え・ゆばのすまし汁

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																													
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレングジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
だいこん	25.50																														
葉ねぎ	4.25																														
しょうゆ	2.55			▲																		▲									
うすくちしょうゆ	2.55			▲																		▲									
けずりぶし	2.55																				○										
和風だし	0.42			▲																		▲									

○：アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいと思われるもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。



2026年3月6日（金）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・レバー入りつくね・福神あえ・肉じゃが

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																														
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	ナッツ	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
ごはん																																
ごはん	70.00																															
飲用牛乳			○																													
飲用牛乳	206.00		○																													
レバー入りつくね																						▲	○									
レバー入りつくね	40.00																					▲	○									
福神あえ																						▲										
キャベツ	29.75																															
こまつな	8.50																															
福神漬	12.75																					▲										
塩	0.04																															
肉じゃが				▲																			▲			○						
ぶた肉	25.50																								○							
じゃがいも	51.00																															
たまねぎ	42.50																															
にんじん	21.25																															
しらたき	17.00																															
さやいんげん	4.25																															
砂糖	1.70																															
しょうゆ	5.53			▲																			▲									
本みりん	1.53																															
和風だし	0.51			▲																			▲									

○：アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいと考えられているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月9日（月）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター(献立A)【小学校】

献立：米粉パン・飲用牛乳・ハンバーグ・コーンサラダ・ポトフ

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																													
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
米粉パン【特例:乳】			○	○																		○									
米粉パン	73.00		○	○																		○									
飲用牛乳			○																												
飲用牛乳	206.00		○																												
ハンバーグ																						○	○		○						
ハンバーグ	50.00																					○	○		○						
トマトケチャップ	11.20																								○						
ウスターソース	4.00																					○									
砂糖	2.40																														
コーンサラダ																															
まぐろ(油漬)	8.50																														
にんじん	8.50																														
キャベツ	25.50																														
スイートコーン(ホール)	8.50																														
サウザンアイランドドレッシング	4.51																														
ポトフ																							○		○						
ウインナー	17.00																								○						
はくさい	25.50																														
にんじん	17.00																														
たまねぎ	25.50																														
じゃがいも	42.50																														
しめじ	8.50																														
さやいんげん	8.50																														
チキンコンソメの素	1.70																						○								
塩	0.09																														

○:アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲:アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月9日（月）

食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター(献立A)【小学校】

献立：米粉パン・飲用牛乳・ハンバーグ・コーンサラダ・ポトフ

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																													
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
こしょう	0.02																														
ローリエ	0.02																														

○:アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲:アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月10日（火）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・納豆巻き・ひじきの炒め煮・かきたま汁・手巻きのり

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																														
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	ナッツ	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
ごはん																																
ごはん	70.00																															
飲用牛乳			○																													
飲用牛乳	206.00		○																													
納豆巻き【特例:乳】			○	▲																		○										
納豆	32.00																					○										
チーズ	9.60		○																													
パセリ	0.05																															
砂糖	0.24																															
しょうゆ(あえ用)	1.60			▲																		▲										
ひじきの炒め煮				▲																		▲			○							
ぶた肉	8.50																								○							
じゃがいも	25.50																															
にんじん	8.50																															
ひじき	1.28																															
さやいんげん	4.25																															
しょうゆ	2.12			▲																		▲										
本みりん	1.02																															
砂糖	0.85																															
和風だし	0.17			▲																		▲										
米ぬか油 1.8㍑入	0.43																															
かきたま汁【特例:卵】		○		▲																	○	▲										
鶏卵	21.25	○																														
たまねぎ	25.50																															
にんじん	8.50																															

○：アレルゲンが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいと思われるもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月10日（火）

食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・納豆巻き・ひじきの炒め煮・かきたま汁・手巻きのり

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																														
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
しいたけ	1.02																															
かまぼこ	8.50																															
葉ねぎ	4.25																															
けずりぶし	2.55																					○										
うすくちしょうゆ	2.97			▲																			▲									
本みりん	0.77																															
塩	0.04																															
じゃがいもでん粉	1.02																															
和風だし	0.43			▲																			▲									
手巻きのり																																
のり	3.00																															

○：アレルゲンが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月11日（水）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・愛知の野菜入り春巻き・切干しだいこんのさっぱりサラダ・麻婆豆腐

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																											
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
ごはん																													
ごはん	70.00																												
飲用牛乳			○																										
飲用牛乳	206.00		○																										
愛知の野菜入り春巻き				○														▲			▲	○							
愛知の野菜入り春巻き	50.00			○														▲			▲	○							
米ぬか油	5.00																												
切干しだいこんのさっぱりサラダ				▲														○			○	○							
鶏ささみ	4.25																					○							
切干しだいこん	3.40																												
えだまめ	8.50																				○								
もやし	8.50																												
スイートコーン（ホール）	8.50																												
砂糖	1.28																												
しょうゆ（あえ用）	2.13			▲																	▲								
ごま油	0.60																	▲											
酢	1.28																												
レモン果汁	1.28																												
ごま（すり）	1.28																	○											
麻婆豆腐				▲														▲			○	▲		○					
ぶた肉	21.25																				○			○					
豆腐	51.00																				○								
たまねぎ	42.50																												
にんじん	17.00																												
根深ねぎ	17.00																												

○：アレルゲンが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいと思われるもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月11日（水）

食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・愛知の野菜入り春巻き・切干しだいこんのさっぱりサラダ・麻婆豆腐

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																												
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
しょうが	0.43																													
しょうゆ	5.10			▲																		▲								
豆みそ	3.83																					▲								
砂糖	1.70																													
じゃがいもでん粉	1.70																													
ごま油	0.43																	▲												
中華スープの素	0.68																		▲			▲								

○：アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月12日（木）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：白玉うどん・飲用牛乳・れんこんサンドフライ・ツナサラダ・マヨネーズ風ドレッシング〈ツナサラダ用〉（※）・肉うどん

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																														
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
白玉うどん				○																												
白玉うどん	180.00			○																												
飲用牛乳			○																													
飲用牛乳	206.00		○																													
れんこんサンドフライ				○																		○	○									
れんこんサンドフライ	40.00			○																		○	○									
米ぬか油	4.00																															
ツナサラダ																																
まぐろ(油漬)	8.50																															
チンゲンサイ	8.50																															
キャベツ	34.00																															
マヨネーズ風ドレッシング<ツナサラダ用>(※)																						○										
マヨネーズ風ドレッシング(卵・乳なし)	8.00																					○										
肉うどん				▲																		○	○			○						
ぶた肉	29.75																									○						
油揚げ	4.25																					○										
にんじん	8.50																															
だいこん	12.75																															
ごぼう	4.25																															
根深ねぎ	4.25																															
しょうゆ	5.10			▲																			▲									
酒	0.85																															
けずりぶし	1.28																					○										
和風だし	0.85			▲																			▲									
塩	0.09																															

○：アレルゲンが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。



2026年3月13日（金）

食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・さばの銀紙焼き・野菜のねりごまあえ・生揚げのそぼろ煮

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																														
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	ナッツ	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
ごはん																																
ごはん	70.00																															
飲用牛乳			○																													
飲用牛乳	206.00		○																													
さばの銀紙焼き																					○	▲										
さばの銀紙焼き	50.00																				○	▲										
野菜のねりごまあえ				▲															○			▲										
こまつな	8.50																		○													
キャベツ	34.00																															
にんじん	8.50																															
砂糖	0.85																															
しょうゆ(あえ用)	1.70			▲																		▲										
ごま(練り)	1.70																		○													
ごま(すり)	0.85																		○													
生揚げのそぼろ煮				▲																		○			○							
ぶた肉	17.00																					○			○							
生揚げ	25.50																					○										
はんぺん	8.50																					○										
だいこん	34.00																															
にんじん	17.00																															
たまねぎ	42.50																															
さやいんげん	8.50																															
しょうが	0.43																															
和風だし	0.85			▲																		▲										
じゃがいもでん粉	1.87																															

○：アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月13日(金)

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター(献立A)【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・さばの銀紙焼き・野菜のねりごまあえ・生揚げのそぼろ煮

[illegible]

○:アレルゲンが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。

▲: アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※): クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月16日（月）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ツイストパン・飲用牛乳・野菜入りしゅうまい・中華あえ・炒めビーフン

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																														
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	ナッツ	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
ツイストパン 【特例:乳】			○	○																		○										
ツイストパン	74.00		○	○																		○										
飲用牛乳			○																													
飲用牛乳	206.00		○																													
野菜入りしゅうまい				○																		○	○		○							
野菜入りしゅうまい	36.00			○																		○	○		○							
中華あえ				▲																○		▲										
もやし	38.25																			○												
きゅうり	8.50																															
チンゲンサイ	8.50																															
砂糖	0.85																															
しょうゆ(あえ用)	2.55			▲																		▲										
酢	0.51																															
ごま油	1.02																			▲												
ごま(すり)	0.51																			○												
炒めビーフン				▲																▲		▲	▲		○							
ビーフン	21.25																															
ぶた肉	21.25																									○						
キャベツ	42.50																															
にんじん	17.00																															
たまねぎ	17.00																															
さやいんげん	8.50																															
しょうゆ	3.57			▲																		▲										
砂糖	1.70																															
中華スープの素	1.02																			▲			▲									

○:アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲:アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月16日(月)

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター(献立A)【小学校】

献立：ツイストパン・飲用牛乳・野菜入りしゅうまい・中華あえ・炒めビーフン

[illegible]

○:アレルゲンが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。

▲: アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
 (※): クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月17日（火）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：ごはん・飲用牛乳・いわしのしょうが煮・たくあんあえ・高野豆腐の卵とじ

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																													
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	ナッツ	マカダミア	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
ごはん																															
ごはん	70.00																														
飲用牛乳			○																												
飲用牛乳	206.00		○																												
いわしのしょうが煮				▲																	▲										
いわしのしょうが煮	40.00			▲																	▲										
たくあんあえ																		○													
キャベツ	29.75																		○												
たくあん漬	12.75																														
きゅうり	8.50																														
ごま(いり)	1.28																	○													
塩	0.09																														
高野豆腐の卵とじ【特例:卵】		○		▲																○	○			○							
凍り豆腐	5.10																				○										
鶏卵	25.50	○																													
ぶた肉	17.00																							○							
たまねぎ	42.50																														
はくさい	34.00																														
にんじん	17.00																														
しいたけ	0.85																														
けずりぶし	1.28																			○											
砂糖	2.04																														
しょうゆ	4.51			▲																	▲										
本みりん	0.85																														

○:アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲:アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月18日（水）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター（献立A）【小学校】

献立：赤飯・飲用牛乳・えびカツ・れんこんサラダ・沢煮わん・米粉のケーキ（いちご豆乳クリーム）

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																				
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば
大豆																						
鶏肉																						
バナナ																						
豚肉																						
マカダミアナッツ																						
もも																						
やまいも																						
りんご																						
ゼラチン																						
赤飯																						
ごはん	47.52																					
もち米	24.48																					
あずき	14.40																					
塩	0.72																					
飲用牛乳			○																			
飲用牛乳	206.00		○																			
えびカツ				○			○														○	
えびカツ	40.00			○			○														○	
米ぬか油	4.00																					
れんこんサラダ																					▲	
まぐろ（油漬）	8.50																					
キャベツ	12.75																					
れんこん	21.25																					
スイートコーン（ホール）	8.50																					
和風ドレッシング（卵・乳なし）	4.51																				▲	
沢煮わん				▲																	○	▲
ぶた肉	17.00																				○	
にんじん	8.50																					
だいこん	17.00																					
たけのこ	8.50																					
ごぼう	8.50																					
葉ねぎ	4.25																					
しいたけ	1.02																					

○：アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲：アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいと考えられているもの  
（※）：クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月18日（水）

食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター(献立A)【小学校】

献立：赤飯・飲用牛乳・えびカツ・れんこんサラダ・沢煮わん・米粉のケーキ（いちご豆乳クリーム）

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																												
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	カシュー	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
けずりぶし	2.55																				○									
うすくちしょうゆ	1.87			▲																		▲								
しょうゆ	1.87			▲																		▲								
酒	1.70																													
こしょう	0.03																													
和風だし	0.34			▲																		▲								
米粉のケーキ(いちご豆乳クリーム)																						○								
米粉のケーキ(いちご豆乳クリーム)	30.00																					○								

○:アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲:アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。

2026年3月23日（月）

## 食物アレルギー原因食品一覧表

足助給食センター(献立A)【小学校】

献立：スライspan・メープルジャム・飲用牛乳・ミンチカツ・カラフルソテー・パスタスープ

料理名／食品名	使用量 g	食物アレルギー原因食品																			
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレング	ナッツ	フルーツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば
スライspan【特例:乳】			○	○																○	
スライspan	82.00		○	○																○	
メープルジャム																					
メープルジャム	12.00																				
飲用牛乳			○																		
飲用牛乳	206.00		○																		
ミンチカツ				○																○	
ミンチカツ	50.00			○																○	
米ぬか油	5.00																				
カラフルソテー																				○	○
まぐろ(油漬)	6.80																				
赤ピーマン	6.80																				
キャベツ	21.25																				
スイートコーン(ホール)	6.80																				
えだまめ	6.80																			○	
チキンコンソメの素	0.51																			○	
こしょう	0.02																				
塩	0.09																				
パスタスープ				○																○	○
ショルダーベーコン	8.50																			○	○
たまねぎ	34.00																				
はくさい	17.00																				
にんじん	8.50																				
マカロニ	4.25			○																	
パセリ	0.01																				

○:アレルギーが含まれる食品  
コンタミネーションは表示していません。▲:アレルギーが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。



▲: アレルゲンが含まれる食品のうち、症状誘発の原因となりにくいとされているもの  
(※): クラスで配膳の際に使用します。