

2026年6月1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・飲用牛乳・スラッピージョー・豆乳スープ・冷凍みかん（生）

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		
<b>スライSPAN【特例:乳】</b>			○	○																			○										
スライSPAN	82.00		○	○																			○										
<b>飲用牛乳</b>			○																														
飲用牛乳	206.00		○																														
<b>スラッピージョー</b>				○																			○	○		○							
ぶた肉	42.50																								○								
たまねぎ	25.50																																
にんじん	17.00																																
小麦粉	2.13			○																													
チキンコンソメの素	0.85																							○									
砂糖	1.53																																
トマトケチャップ	3.83																																
トマト	3.83																																
ウスターソース	3.40																						○										
塩	0.09																																
<b>豆乳スープ</b>																							○	○		○							
ショルダーベーコン	12.75																						○			○							
じゃがいも	17.00																																
にんじん	8.50																																
たまねぎ	25.50																																
キャベツ	17.00																																
パセリ	0.02																																
チキンコンソメの素	2.13																							○									
塩	0.06																																
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6月8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：クロロール・飲用牛乳・オムレツ・厚切りきゅうりのサラダ・ポークビーンズ

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	
<b>クロロール【特例:乳】</b>			○	○																			○									
クロロール	82.00		○	○																			○									
<b>飲用牛乳</b>			○																													
飲用牛乳	206.00		○																													
<b>オムレツ【特例:卵】</b>		○																					▲	▲								
オムレツ	50.00	○																					▲	▲								
<b>厚切りきゅうりのサラダ</b>																										○						
ハム	8.50																									○						
キャベツ	12.75																															
きゅうり	25.50																															
スイートコーン(ホール)	4.25																															
コールスロードレッシング(卵乳なし)	4.51																															
<b>ポークビーンズ</b>																							○	○		○						
ぶた肉	17.00																									○						
大豆	25.50																						○									
たまねぎ	51.00																															
じゃがいも	42.50																															
にんじん	17.00																															
マッシュルーム	4.25																															
トマトケチャップ	15.30																															
ウスターソース	2.13																						○									
砂糖	1.02																															
チキンコンソメの素	1.45																								○							
こしょう	0.03																															

○: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6月9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：わかめごはん・飲用牛乳・いかフライ・ツナあえ・豚汁

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	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		
豆みそ	8.50																						▲										
けずりぶし	1.02																					○											
和風だし	0.43			▲																			▲										

○: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6月12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・抹茶ふりかけ・飲用牛乳・とり肉の照り焼き・ひじきサラダ・マヨネーズ風ドレッシング<ひじきサラダ用>（※）・根菜汁

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	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	
<b>ごはん</b>																																
ごはん	70.00																															
<b>抹茶ふりかけ</b>																																
抹茶ふりかけ	2.50			○																○			○									
<b>飲用牛乳</b>																																
飲用牛乳	206.00		○																													
<b>とり肉の照り焼き</b>																																
とり肉	40.00			▲																			▲	○								
酒	0.42																															
本みりん	1.19																															
砂糖	1.44																															
しょうゆ	3.40			▲																			▲									
じゃがいもでん粉	0.59																															
水	11.90																															
<b>ひじきサラダ</b>																																
ひじき	1.28			○																○			▲									
まぐろ(油漬)	8.50																															
きゅうり	8.50																															
マカロニ	2.55			○																												
キャベツ	17.00																															
スイートコーン(ホール)	4.25																															
ごま(いり)	0.43																			○												
しょうゆ(あえ用)	1.23			▲																			▲									
砂糖	0.17																															
<b>マヨネーズ風ドレッシング&lt;ひじきサラダ用&gt;(※)</b>																																
																							○									

○: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6月12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・抹茶ふりかけ・飲用牛乳・とり肉の照り焼き・ひじきサラダ・マヨネーズ風ドレッシング&lt;ひじきサラダ用&gt;（※）・根菜汁

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	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					
マヨネーズ風ドレッシング(卵・乳なし)	8.00																						○													
<b>根菜汁</b>				▲																		○	○													
油揚げ	4.25																					○	○													
にんじん	8.50																																			
こんにゃく	8.50																																			
れんこん	12.75																																			
だいこん	25.50																																			
葉ねぎ	4.25																																			
ごぼう	12.75																																			
しいたけ	1.02																																			
けずりぶし	1.02																					○														
和風だし	0.43			▲																			▲													
本みりん	0.68																																			
しょうゆ	1.87			▲																			▲													
うすくちしょうゆ	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思われるもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。

2026年6月15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：サンドイッチバンズ・飲用牛乳・フィッシュバーガー・中濃ソース<フィッシュバーガー用>（※）・マカロニサラダ  
 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	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	
<b>サンドイッチバンズ【特例:乳】</b>			○	○																			○									
サンドイッチバンズ	57.00		○	○																			○									
<b>飲用牛乳</b>			○																													
飲用牛乳	206.00		○																													
<b>フィッシュバーガー</b>				○																			○									
たらフライ	40.00			○																			○									
米ぬか油	4.00																															
<b>中濃ソース&lt;フィッシュバーガー用&gt;(※)【特例:りんご】</b>				○																			○						○			
中濃ソース	4.00			○																			○						○			
<b>マカロニサラダ</b>				○																					○							
マカロニ	4.25			○																												
キャベツ	25.50																															
きゅうり	8.50																															
ハム	8.50																								○							
塩	0.17																															
こしょう	0.02																															
コーンクリーミードレッシング	4.51																															
<b>キャロットポタージュ【特例:乳】</b>			○	○																			○	○								
とり肉	17.00																							○	○							
じゃがいも	25.50																															
たまねぎ	34.00																															
牛乳	17.00		○																													
にんじん(ペースト)	12.75																															
チーズ	2.55		○																													
生クリーム	2.55		○																													

○: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6月15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：サンドイッチバンズ・飲用牛乳・フィッシュバーガー・中濃ソース<フィッシュバーガー用>（※）・マカロニサラダ  
 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	クルーイ	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	
脱脂粉乳	2.55		○																												
バター	1.02		○																												
ベシヤメルソースの素	8.50		○	○																		○									
チキンコンソメの素	1.02																						○								
塩	0.17																														
こしょう	0.02																														

○: 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6月16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・大学いも・ナムル・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	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		
しょうゆ	6.38			▲																			▲										
豆みそ	3.83																						▲										
砂糖	1.70																																
じゃがいもでん粉	1.70																																
ごま油	0.43																				▲												
一味唐辛子	0.09																																
中華スープの素	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思われるもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。











2026年6月22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・照り焼きハンバーグ・キャロットサラダ・マヨネーズ風ドレッシング<キャロットサラダ用>（※）  
ミネストローネ

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	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	
<b>米粉パン【特例:乳】</b>			○	○																			○									
米粉パン	73.00		○	○																			○									
<b>飲用牛乳</b>			○																													
飲用牛乳	206.00		○																													
<b>照り焼きハンバーグ</b>				▲																			○	○		○						
ハンバーグ	50.00																					○	○		○							
本みりん	1.19																															
砂糖	1.44																															
しょうゆ	3.40			▲																			▲									
じゃがいもでん粉	0.59																															
水	11.90																															
<b>キャロットサラダ</b>																																
まぐろ(油漬)	4.25																															
キャベツ	21.25																															
きゅうり	4.25																															
スイートコーン(ホール)	8.50																															
にんじん	12.75																															
<b>マヨネーズ風ドレッシング&lt;キャロットサラダ用&gt;(※)</b>																							○									
マヨネーズ風ドレッシング(卵・乳なし)	8.00																						○									
<b>ミネストローネ</b>				○																			○	○		○						
ショルダーベーコン	8.50																					○			○							
マカロニ	4.25			○																												
にんじん	4.25																															
たまねぎ	34.00																															
じゃがいも	25.50																															

○: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されているもの  
(※):クラスで配膳の際に使用します。





2026年6月24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：麦ごはん・飲用牛乳・パオズ・ビビンバ丼・みそたれ・チンゲンサイと卵のスープ

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
<b>麦ごはん</b>																															
ごはん	65.00																														
精麦	6.30																														
<b>飲用牛乳</b>			○																												
飲用牛乳	206.00		○																												
<b>パオズ</b>				○																			○			○					
パオズ	25.00			○																			○		○						
<b>ビビンバ丼</b>				▲																○			▲			○					
ぶた肉	34.00																			○			▲			○					
ごま油	1.28																			▲											
ほうれんそう	12.75																														
にんじん	8.50																														
もやし	29.75																														
しょうゆ	2.55			▲																				▲							
砂糖	0.85																														
ごま(いり)	1.02																			○											
<b>みそたれ</b>																								▲							
みそたれ	15.00																							▲							
<b>チンゲンサイと卵のスープ【特例:卵】</b>		○		▲																▲			○	▲		○					
ショルダーベーコン	8.50																			▲			○	▲		○					
鶏卵	25.50	○																													
キャベツ	21.25																														
チンゲンサイ	8.50																														
にんじん	12.75																														
中華スープの素	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6月24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：麦ごはん・飲用牛乳・パオズ・ビビンバ丼・みそたれ・チンゲンサイと卵のスープ

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	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		
しょうゆ	1.96			▲																			▲											
オイスターソース	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6月25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・チキンチキンごぼう・おかかあえ・かみなり汁

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	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																																	
しょうゆ	3.40			▲																			▲											
うすくちしょうゆ	3.40			▲																			▲											
酒	2.13																																	
本みりん	1.02																																	
けずりぶし	3.40																						○											
ごま油	1.28																					▲												

○: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6月26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：麦ごはん・飲用牛乳・れんこんサンドフライ・手作りふりかけ・さつま汁

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	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			
米みそ	7.65																						▲											
和風だし	0.34			▲																			▲											

○: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6月29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・炒めビーフン・レモンゼリーミックス

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							
<b>ツイストパン【特例:乳】</b>			○	○																			○															
ツイストパン	74.00		○	○																			○															
<b>飲用牛乳</b>			○																																			
飲用牛乳	206.00		○																																			
<b>野菜入りしゅうまい</b>				○																			○	○		○												
野菜入りしゅうまい	36.00			○																			○	○		○												
<b>炒めビーフン</b>				▲																▲			▲	▲		○												
ビーフン	21.25			▲																▲			▲	▲		○												
ぶた肉	17.00																									○												
キャベツ	42.50																																					
にんじん	17.00																																					
しょうゆ	3.57			▲																			▲															
砂糖	1.70																																					
中華スープの素	1.02																			▲				▲														
塩	0.10																																					
米ぬか油 1.8%入	0.21																																					
<b>レモンゼリーミックス【特例:もも】</b>																																						
黄桃	12.75																																					
パインアップル	21.25																																					
カクテルゼリー(レモン)	25.50																																					

○: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6月30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・ちくわの磯辺揚げ・たくあんあえ・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	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
<b>ごはん</b>																															
ごはん	70.00																														
<b>飲用牛乳</b>																															
飲用牛乳	206.00		○																												
<b>ちくわの磯辺揚げ</b>																															
ちくわ	40.00			○																											
小麦粉	4.00			○																											
あおのり	0.20																														
水	6.00																														
米ぬか油	4.00																														
<b>たくあんあえ</b>																															
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																														
<b>豆腐の卵とじ【特例:卵】</b>																															
豆腐	34.00	○		▲																				○	○						
とり肉	17.00																														
鶏卵	34.00	○																													
にんじん	17.00																														
たまねぎ	42.50																														
葉ねぎ	8.50																														
しいたけ	4.25																														
砂糖	1.36																														

○:アレルギーが含まれる食品  
 ▲: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6月30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・ちくわの磯辺揚げ・たくあんあえ・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	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			
しょうゆ	5.10			▲																			▲											
本みりん	0.98																																	
じゃがいもでん粉	1.02																																	
和風だし	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。