

[幼稚園給食 4月 アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2025 年		献立1	昼食	0:通常献立																								3(幼稚園)								2025-03-19								1ページ
日付		献立名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	除去食 (除去する アレルゲン)													
			小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイ フルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダ ミア ナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラ チン	バナナ	ごま	カ シュー ナッツ	アー モンド														
4/14	月	牛乳				○																																						
		ごはん																																										
		チキンナゲット																		○	○																							
		野菜のしそひじき和え	○																	○	○																							
		豚汁																	○	○▲		○																						
		お祝いデザート																		○	○																							
4/15	火	牛乳				○																																						
		ごはん																																										
		みそチキンカツ	○																	○▲	○																							
		たくあん和え																																										
		若竹汁	▲																○	▲		○																						
4/16	水	牛乳				○																																						
		ごはん																																										
		厚焼き卵				○																																						
		ふき入りきんぴらごぼう	▲																	▲		○																						
		けんちん汁	▲																○	○▲	○																							
4/17	木	牛乳				○																																						
		ロールパン	○			○														○																								
		フランクフルト																			○																							
		焼きそば	○																	○		○																						
		みかんゼリー																																										
4/18	金	牛乳				○																																						
		ごはん																																										
		ビビンバ 具(肉)																		▲		○								▲														
		ビビンバ 具(ナムル)	▲																	○▲																								
		ビーフンスープ	▲																	▲	○	○																						
4/21	月	ヨーグルト				○																																						
		牛乳				○																																						
		ごはん																																										
		いわしの梅煮	○																	○																								
		春キャベツの和えもの	▲																	▲																								
4/22	火	沢煮わん	▲																○	○▲		○																						
		牛乳				○																																						
		コッペパン	○			○														○																								
		鶏肉のハーブ焼き																			○																							
		あまなつゼリーポンチ																						○		○																		
4/23	水	豆乳スープ																	○		○																							
		牛乳				○																																						
		ごはん																																										
		愛知県産食材入りぎょうざ	○																	○		○																						
		バンサンスー																																										
4/24	木	わかめスープ	▲																○▲	○	○																							
		牛乳				○																																						
		ごはん																																										
		半田ポークの豚丼	▲																	▲		○																						
		千草あえ																		○																								
4/24	木	乾燥小魚	○																○																									

○:アレルギー対象食品

▲:調味料等に含まれるアレルゲン

○:アレルギー対象食品 ▲:調味料等に含まれるアレルゲン

[幼稚園給食 4月 アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2025 年		献立1	昼食	0:通常献立														3(幼稚園)								2025-03-19				2ページ	
日付		献立名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	除去食 (除去する アレルゲン)
			小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カシューナッツ	アーモンド	
4/25	金	牛乳				○																									
		ごはん																													
		カレー																				○									
		ハムステーキ																			○	○									
		アスパラサラダ																													
4/28	月	牛乳				○																									
		ごはん																													
		春巻き	○																○		○							○			
		ひじきのあえ物	▲																▲												
		生揚げの中華煮	▲																○▲		○										
4/30	水	牛乳				○																									
		ごはん																													
		宗田かつおのおかか煮	○																○												
		野菜の梅肉和え	▲																▲												
		肉じゃが	▲																○	▲		○									
○:アレルギー対象食品 ▲:調味料等に含まれるアレルゲン																															

【アレルギー資料の補足について】

- ・ コンタミネーションに関する表示はしていません。
※コンタミネーションとは…食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物資が微量混入してしまう場合をいう。
(例) 調理器具・食器は、洗浄後使い回します。
給食センター調理場でアレルゲンとなる食品の取り扱いのある場合があります。
食品工場でアレルゲンとなる食品の取り扱いのある場合があります。
- ・ ▲は給食センターで使用する調味料（しょうゆ・うすくちしょうゆ・みそ・ごま油・りんご酢）を記載しています。
- ・ 揚げ油の変更
4月11日（金）から新しい油を使い、4月中は同じ油を使用します。
- ・ 揚げ油について
揚げ物機器の油の循環により、揚げ油に微量のアレルゲン成分が残る場合があります。
小中学校給食で、4月11日（金）タラとじゃが芋の唐揚げ、4月21日（月）米粉ホキフライを揚げます。
- ・ 魚（加工品を含む）は、えび・かにを食べています。
- ・ 海藻は、えび・かにの生息する海域で採取しています。
- ・ 魚卵について 魚には、魚卵が混入する場合があります。
- ・ 4月17日（木）の小中学校給食の「焼きそば」には「いか」を使用しています。