

[幼稚園給食 12月 アレルギー対象食品使用献立一覧表]

献立1

0:通常献立

0:通常献立

2025-11-17

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	
12/1	月	牛乳				○																									
		ごはん																													
		いわしの生姜煮	○																○												
		ほうれん草の磯香和え	▲																	▲											
		生揚げのうま煮	▲																○	○▲		○									
12/2	火	牛乳				○																									
		ごはん																													
		豆腐ハンバーグの野菜あんかけ	▲																	○▲	○	○									
		ブロッコリーの和え物	▲																	○▲											
		里いものみそ汁																	○	▲		○									
12/3	水	牛乳				○																									
		ロールパン	○			○														○											
		ハムステーキ																		○	○										
		ポークビーンズ	▲																	○▲		○									
		りんご																							○						
12/4	木	牛乳				○																									
		ごはん																													
		えびしゅうまい	○									○										○									
		バンバンジーサラダ																			○										
		マーボー豆腐	▲																	○▲	○	○									
12/5	金	牛乳				○																									
		ごはん																													
		根菜カレー																			○										
		とんかつ	○																			○									
		ツナサラダ																		○											
12/8	月	牛乳				○																									
		ごはん																													
		宗田かつおのおかか煮	○																	○											
		ひじきと野菜のごま酢和え	▲																	▲	○							○			
		みそおでん																		○▲		○									
12/9	火	牛乳				○																									
		ごはん																													
		半田ガパオ風みそ丼	▲																	▲	○								▲		
		フライドチキン																		○	○										
		ビーフンスープ	▲																	▲	○	○									
12/10	水	牛乳				○																									
		スライスパン	○			○														○											
		オムレツのケチャップソースかけ																		○											
		ひじきとれんこんのサラダ																		○											
		冬野菜の豆乳シチュー																		○	○										
		いちごジャム																													
12/11	木	牛乳				○																									
		ごはん																													
		けんちん信田のみそかけ																		○▲											
		きゅうりの酢の物																													
		すき焼き風煮	▲																	▲		○									
12/12	金	牛乳				○																									
		中華めん	○																												
		みそラーメンスープ	▲																												
		たらとじゃが芋のからあげ																													
		ぶどうゼリー																													

▲:調味料等に含まれるアレルギー

[幼稚園給食 12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)																						2025-11-17		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 アレルギー)
		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	
12/15	月	牛乳			○																									
		ごはん																												
		野菜はんぺん																○												
		白菜の煮びたし	▲															○▲												
		大根と豚肉の煮物	▲														○	○▲		○										
12/16	火	牛乳			○																									
		ごはん																												
		カレーコロッケ	○															○												
		焼き肉風炒め	▲															▲		○										
		みそ汁															○	○▲												
12/17	水	牛乳			○																									
		ミルクロールパン	○		○													○												
		焼きそば	○															○		○										
		ごぼう入りつくね																○		○										
		フルーツポンチ																				○								
12/18	木	牛乳			○																									
		ごはん																												
		さばの味噌煮															○	○												
		たくあん和え																												
		肉じゃが	▲														○	▲		○										
12/19	金	牛乳			○																									
		ごはん																												
		チキンナゲット																○	○											
		筑前煮	▲														○	▲	○											
		半田の卵のかきたま汁	▲		○												○	○▲												卵
12/22	月	牛乳			○																									
		ごはん																												
		チキンライスの具																○	○											
		もみの木ハンバーグの照り焼きソースかけ	▲															○▲	○	○										
		野菜スープ	▲															▲	○	○										
		クリスマスケーキ																○												

- 【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ギーとなる食品の取り扱いのある場合があります。
食品工場アレルギー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
11月5日（水）からの油を引き続き、12月中も使用します。
 - ・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ギー成分が残る場合があります。
小中学校給食で、12月19日（金）わかさぎの南蛮漬けの「わかさぎ」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。
 - ・小中学校給食の12月11日（木）「いかときゅうりの酢の物」、12月17日（水）「焼きそば」に「いか」を使用しています。