

[ 幼稚園給食 2月 アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2026 年		献立1	昼食	0:通常献立														3(幼稚園)										2026-01-20		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	
2/2	月	牛乳				○																									
		デニッシュパン	○			○														○											
		花野菜の豆乳シチュー																		○		○									
		チキンサラダ																			○										
		ヨーグルト				○															○										
2/3	火	牛乳				○																									
		ごはん																													
		宗田かつおのおかか煮	○																	○											
		小松菜の磯香和え	▲																	▲											
		ちゃんこ汁																	○	○	▲	○									
2/4	水	乾燥小魚	○																○	○											
		牛乳				○																									
		ごはん																													
		ハヤシライス	○																	○		○									
		フランクフルト																			○										
2/5	木	にんじんサラダ																													
		牛乳				○																									
		ごはん																													
		さばの塩焼き																	○												
		きんぴらごぼう	▲																	▲		○									
2/6	金	湯葉のすまし汁	▲																○	○	▲										
		牛乳				○																									
		ごはん																													
		ビビンバ (肉)																		▲		○									
		ビビンバ (ナムル)	▲																	○	▲								▲		
2/9	月	わかめスープ	▲																○	▲	○										
		りんごゼリー																							○						
		牛乳				○																									
		ごはん																													
		厚焼き卵			○																										
2/10	火	野菜のしそひじき和え	○																○												
		筑前煮	▲																○	▲	○										
		牛乳				○																									
		ごはん																													
		愛知のれんこん入りつくね																		○	○										
2/12	木	ブロッコリーのごま和え	▲																	▲											
		けんちん汁	▲																	○	▲	○									
		味付き乾燥豆腐	○																○	○											
		牛乳				○																									
		ごはん																													
2/13	金	さわらの照り焼き	▲																	▲											
		きゅうりの酢の物																													
		みそおでん																		○	▲		○								
		牛乳				○																									
		ソフトめん	○																												
2/13	金	ミートソース	○	▲																○	▲		○								
		鶏肉のハーブ焼き																			○										
		イタリアンサラダ																													
		いちごのハートプリン																		○						○					

○: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 2月 アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2026 年		献立1	昼食	0:通常献立										3(幼稚園)										2026-01-20		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	
2/16	月	牛乳			○																									
		ごはん																												
		五目ご飯の具	▲																▲	○										
		いわしの梅煮	○																○		○									
2/17	火	豚汁															○	○▲		○										
		牛乳				○																								
		ごはん																												
		しゅうまい	○																	○										
2/18	水	だいコーンサラダ																○		○										
		八宝菜	▲															▲	○	○										
		牛乳				○																								
		米粉ロール	○			○													○		○									
2/19	木	焼きそば	○															○		○										
		たらとれんこんのから揚げ	▲															▲												
		みかんゼリー																												
		牛乳				○																								
2/20	金	ごはん																												
		半田の酢入りヤンニョム風チキン	▲																▲	○										
		菜ばなの和え物	▲																○	▲										
		中華スープ	▲																○	▲	○									
2/24	火	牛乳				○																								
		ごはん																												
		焼きぎょうざ	○																○	○	○						○			
		バンバンジーサラダ	○																○	○										
2/25	水	マーボー豆腐	▲															○	○	○										
		牛乳				○																								
		ごはん																												
		あじの甘辛	▲																▲											
2/26	木	野菜の梅肉和え	▲															▲												
		親子煮	▲		○													○	○	○										卵
		牛乳				○																								
		ごはん																												
2/27	金	半田ポークカレー																		○										
		ハムステーキ																	○	○										
		ツナサラダ																	○											
		牛乳				○																								
2/27	金	中華めん	○																											
		半田たまりしょうゆラーメンスープ																	▲	○	○									
		ちくわの米粉磯辺揚げ																												
		切干大根の煮物	▲																											

○: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・たまりしょうゆ・みそ・ごま油・りんご酢）を記載しています。
- 揚げ油の変更  
2月2日（月）から新しい油を使用します。
- 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ギー成分が残る場合があります。  
小中学校給食で、2月2日（月）きな粉揚げパンの「パン」、2月3日（日）いわしのかば焼きの「いわしの開き」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。
- 2月12日（木）小中学校給食の「いかときゅうりの酢の物」に「いか」を使用しています。
- 2月17日（火）小中学校給食の「八宝菜」に「えび」を使用しています。
- 2月18日（水）小中学校給食の「焼きそば」に「いか」を使用しています。