


給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください、学校からの配布物等でご確認いただくようお願いいたします。

月	火	水	木	金
8月29日 ごはん 油淋鶏 春雨とチンゲン菜のあえ物 とうがんスープ 牛乳(乳)	30日 ハヤシライス(乳)(小) (麦ごはん) ポイル野菜 ごまドレッシング 牛乳(乳)	31日 ごはん ホキフライ(小) 五目豆 みそ汁 牛乳(乳)	9月1日 黒丸パン(小) マカロニグラタン(乳)(小) ジュリエンスープ 牛乳(乳)	2日 ごはん マーボーなす にらたまスープ(卵) 梨 牛乳(乳)
884kcal 37.1g	910kcal 31.5g	871kcal 31.9g	804kcal 33.1g	808kcal 36.7g
お月見の行事食 5日 みそそばごはん (ごはん) きゅうりのしょうが炒め 芋煮汁 月見団子・みたらしあん 牛乳(乳)	6日 ごはん 手羽元のしょうが煮 ラタトゥイユ(小) バジタブルスープ 牛乳(乳)	7日 麦ごはん ドライカレー(小) 卵スープ(卵) 牛乳(乳)	8日 ごはん とり肉のから揚げ たくあんときゅうりの炒め物(小) 豚汁 牛乳(乳)	9日 ごはん あじの香味ソース じゃが芋のおかかあえ 生揚げのスープ 牛乳(乳)
883kcal 36.0g	811kcal 28.9g	850kcal 39.0g	904kcal 37.7g	758kcal 36.0g
12日 ねぎ塩豚丼 (麦ごはん) 中華スープ ヨーグルト(乳) 牛乳(乳)	13日 ごはん 豆腐ハンバーグ おろしソース 粉ふき芋 わかめとえのきのスープ 牛乳(乳)	14日 ごはん とり肉の レモンソースかけ ココロサラダ コーンクリームスープ 牛乳(乳)(小)	15日 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) ごま酢あえ みそ汁 牛乳(乳)	16日 ごはん さわらのカレー揚げ 塩だれ野菜 ワンタンスープ(小) 牛乳(乳)
819kcal 36.4g	764kcal 28.5g	873kcal 35.8g	770kcal 32.5g	815kcal 34.4g
学校給食のレシピと レシピ動画を公開中！ *がついた料理はレシピと レシピ動画を紹介しています。 右のQRコード をご利用ください。 	20日 ごはん ごま塩 めかじきと大豆の みそがらめ タンメン(小) ぶどう 牛乳(乳)	21日 チキンクリームライス(乳)(小) (ターメリックライス) ポイル野菜 和風ドレッシング 牛乳(乳)	22日 ごはん さばの塩焼き 切り干し大根の ベーコン煮 みそ汁 牛乳(乳)	学校給食費の口座振替日 (納期限) 【第4期】 (8・9月分) 9月30日(金) ※前日までに登録口座に入金・ 残高のご確認をしていただき ますようお願いいたします。
896kcal 35.8g	868kcal 29.0g	810kcal 30.5g		
26日 麦ごはん ポークカレー(小) ピクルス はっこう乳(乳)	27日 ごはん ししゃものから揚げ* 肉じゃが みそ汁 牛乳(乳)	28日 白パン(小) ラザニア(乳)(小) ひじきのサラダ* 牛乳(乳)	29日 ごはん ブルコギ 塩きゅうり 野菜スープ 牛乳(乳)	30日 ごはん 銀ひらすのてり焼き キャベツのおかかあえ かきたま汁(卵) 牛乳(乳)
843kcal 28.2g	812kcal 30.7g	770kcal 35.7g	766kcal 34.7g	763kcal 38.7g

★県内産の食材は、米（他県産とのブレンド）、牛乳です。
とうがんは、県内産を指定して調達します。
★市内産の野菜は、9月2日のマーボーなす、9月6日のラタトゥイユ、9月28日のラザニアの「なす」です。
(天候の影響により、県内産、市内産食材を使用できない場合があります。)
※枠内下部の数字は、エネルギー(kcal)とたんぱく質(g)を表示しています。



給食での食物アレルギー情報について

「卵、乳、小麦」を使用している献立に以下の表示(卵)(乳)(小麦)を記載しています。
このうち、除去できるものについては除去食対応をします。



※表示義務のある7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば)のうち、
えび、かに、落花生、そばの4品目は給食では使用しません。

食物アレルギーの情報や給食で使用する食材の
情報については、QRコードをご利用ください。
QRコードをご利用できない方は、学校にご相談
いただくか、以下のURLを直接入力してください。
<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000037906.html>
※給食の食材の産地、放射能検査結果、学校給食レシピも
ご覧いただけます。



令和4年8・9月分献立表 給食回数 23回 川崎市立中学校 自校合築校

8月 29日(月)	ごはん 油淋鶏 春雨とチンゲン菜のあえ物 とうがんとスープ 牛乳	30日(火)	ハヤシライス(麦ごはん) ポイル野菜 ごまドレッシング 牛乳	31日(水)	ごはん ホキフライ 五目豆 みそ汁 牛乳	9月 1日(木)	黒丸パン マカロニグラタン ジュリエンスープ 牛乳	2日(金)	ごはん マーボーなす にらたまスープ 梨 牛乳
●ごはん 精白米 105 ●油淋鶏 油(揚げ物) 4 とり肉(皮つき) 40 とり肉(皮なし) 40 酒 1.2 粗塩 0.2 こしょう 0.02 片栗粉(揚げ物) 12 ごま油 0.5 長ねぎ 10 しょうが 0.5 砂糖 1.2 しょうゆ 3.2 水 5 がらすープ(ポーク&チキン) 0.08 酢 2.4 片栗粉 0.3 ●春雨とチンゲン菜のあえ物 ごま油 0.7 にんじん 8 粗塩(ゆで塩) 10 たけのこ(水煮) 10 チンゲン菜 10 粗塩(ゆで塩) 10 もやし 10 粗塩(ゆで塩) 10 エネルギー 844 kcal たんぱく質 37.1 g	●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●ごまドレッシング ごまドレッシング(袋) 8.4 ●ハヤシライス 米白絞油 0.5 にんにく 0.65 豚肉(もも) 32.5 豚肉(肩) 32.5 粗塩 0.1 こしょう 0.01 赤ワイン 3.9 たまねぎ 78 にんじん 26 湯 湯 粗塩 0.9 新じゃが芋 35 トマトケチャップ 15.6 デミグラスソース 6.5 ウスターソース 4.55 しょうゆ 1.95 砂糖 0.13 米白絞油 5.85 小麦粉 5.85 生クリーム 3.9 ●ポイル野菜 ホールコーン(冷凍) 26 もやし 19.5 キャベツ 19.5 粗塩(ゆで塩) 19.5 エネルギー 910 kcal たんぱく質 31.5 g	●ごはん 精白米 105 ●ホキフライ 油(揚げ物) 9.1 ホキフライ(冷凍) 70 ●中濃ソース 中濃ソース 6 ●五目豆 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮つき) 18 にんじん 11 こんぶ(角切) 1.1 ひじき 0.88 こんにやく 16.5 大豆 13.2 砂糖 2.2 しょうゆ 4 ●みそ汁 水 0.65 こんぶ(だし用) 6.5 けずり節かつお 30 たまねぎ 30 とうがんと 30 えのきたけ 6 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 エネルギー 871 kcal たんぱく質 31.9 g	●黒丸パン 黒丸パン 60 ●マカロニグラタン 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮なし) 25 たまねぎ 32.5 にんじん 13 粗塩 0.6 こしょう 0.04 マッシュルーム(冷凍) 5 プロセスチーズ 6 米白絞油 4.55 小麦粉 4.55 調理用牛乳 70 脱脂粉乳 5 マカロニ 26 粗塩(ゆで塩) 4 粉チーズ(エダム) 0.5 パセリ 0.75 ●ジュリエンスープ 米白絞油 0.5 ベーコン 5.2 セロリ 3 にんじん 15 たまねぎ 40 湯 湯 キャベツ 52 粗塩 0.8 こしょう 0.04 スープの素 1.3 パセリ 0.39 エネルギー 804 kcal たんぱく質 33.1 g	●ごはん 精白米 105 ●マーボーなす にんにく 2 しょうが 0.28 豆板醤 0.42 豚ひき肉(もも) 45 酒 1.4 粗塩 0.1 こしょう 0.01 なす(市内産) 0.6 砂糖 57 しょうゆ 3.5 中華スープの素(袋) 0.7 トマトケチャップ 7 大豆ミート(小粒) 3 長ねぎ 14 片栗粉 1.4 ごま油 0.7 ●にらたまスープ 湯 156 とり肉(もも皮なし) 26 粗塩 0.9 中華スープの素(袋) 1.5 しょうゆ 2.6 豆腐(冷凍・カット) 40 片栗粉 1.3 エネルギー 808 kcal たんぱく質 36.7 g	●梨(2/8) 梨(豊水) 88.4 塩(塩水)				
5日(月) みそそぼろごはん(ごはん) きゅうりのしょうが炒め 芋煮汁 月見団子 みたらしあん 牛乳	6日(火) ごはん 手羽元のしょうが煮 ラタトゥイユ ベジタブルスープ 牛乳	7日(水) 麦ごはん 卵スープ	8日(木) ごはん とり肉のから揚げ たくあんときゅうりの炒め物 豚汁 牛乳	9日(金) ごはん あじの香味ソース じゃが芋のおかかあえ 生揚げのスープ 牛乳					
●ごはん 精白米 100 ●みそそぼろごはん 米白絞油 0.45 しょうが 0.45 豚ひき肉(もも) 45 たまねぎ 18 たけのこ(水煮) 9 砂糖 2.34 酒 1.17 みりん 1.17 しょうゆ 0.59 赤みそ(減塩) 7.2 大豆ミート(小粒) 3.6 むぎえだ豆(冷凍) 4.5 粗塩(ゆで塩) 4.5 ●きゅうりのしょうが炒め ごま油 1.3 しょうが 0.65 きゅうり 45.5 酢 2.6 砂糖 1.3 粗塩 0.39 しょうゆ 1.3 ●芋煮汁 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 エネルギー 883 kcal たんぱく質 36.0 g	●ごはん 精白米 105 ●手羽元のしょうが煮(2) 湯 湯 酒 酒 粗塩 粗塩 こしょう 0.03 しょうゆ 4.5 しょうが 0.7 ●ラタトゥイユ 米白絞油 0.25 にんにく 0.25 ベーコン 2.5 白ワイン 0.5 たまねぎ 30 にんじん 12 粗塩 0.3 こしょう 0.03 なす(市内産) 6 ズッキーニ 6 トマト水煮(缶詰) 10 トマトケチャップ 2.5 エリンギ 4 米白絞油 1 小麦粉 1 ピーマン 2.5 粗塩(ゆで塩) 粗塩(ゆで塩) エネルギー 811 kcal たんぱく質 28.9 g	●麦ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●ドライカレー 米白絞油 1 豚ひき肉(もも) 45 赤ワイン 2.6 たまねぎ 45 にんじん 32.5 大豆 10 粗塩 1.3 ウスターソース 3.25 トマト水煮(缶詰) 6.5 大豆ミート(小粒) 5 しょうゆ 2.6 カレー粉 0.91 米白絞油 1.3 小麦粉 1.3 ピーマン 6.5 粗塩(ゆで塩) 粗塩(ゆで塩) ●卵スープ 米白絞油 0.5 ベーコン 1.3 とり肉(もも皮なし) 20 たまねぎ 20 湯 湯 粗塩 0.8 こしょう 0.04 エネルギー 850 kcal たんぱく質 39.0 g	●ごはん 精白米 105 ●とり肉のから揚げ 油(揚げ物) 3.5 とり肉(皮つき) 70 塩こうじ 6 にんにく 0.2 しょうが 0.3 片栗粉(揚げ物汁) 12.6 ●たくあんときゅうりの炒め物 ごま油 0.75 たくあんづけ 22.5 きゅうり 22.5 しょうゆ 0.3 白いりごま 0.75 ●豚汁 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 ごぼう 6.5 にんじん 13 湯 湯 とうがんと 26 新じゃが芋 36 豆腐 30 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 5.4 粗塩(ゆで塩) 粗塩(ゆで塩) エネルギー 904 kcal たんぱく質 37.7 g	●ごはん 精白米 100 ●あじの香味ソース あじ(冷凍・切り身) 60 米白絞油 0.1 にんにく 0.4 しょうが 1 湯 湯 砂糖 2 赤みそ(減塩) 1.1 みりん 0.5 しょうゆ 2.4 豆板醤 0.04 酢 0.7 ごま油 0.24 片栗粉 0.24 ●じゃが芋のおかかあえ 新じゃが芋 56 にんじん 4 粗塩(ゆで塩) 粗塩(ゆで塩) ごま油 0.4 ひじき 0.4 しょうゆ 2.6 酒 2 みりん 2 わけぎ 1.6 上けずり節 1 エネルギー 758 kcal たんぱく質 36.0 g	●生揚げのスープ 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮なし) 26 にんにく 15 キャベツ 30 生揚げ(冷凍) 35 粗塩 0.8 しょうゆ 1.5 中華スープの素(袋) 1.5 長ねぎ 15 チンゲン菜 15				

令和4年8・9月分献立表 給食回数 23回 川崎市立中学校 自校合築校

12日(月)	ねぎ塩豚丼(妻ごはん) 中華スープ ヨーグルト 牛乳 (乳)	13日(火)	ごはん 豆腐ハンバーグおろしソース 粉ふき芋 わかめとえのきのスープ (乳)	14日(水)	ごはん とり肉のレモンソースかけ コロコロサラダ コーンクリームスープ 牛乳 (乳小)	15日(木)	高野豆腐のそぼろごはん(妻ごはん) ごま酢あえ みそ汁 牛乳 (乳)	16日(金)	ごはん さわらのカレー揚げ 塩だれ野菜 ワンタンスープ 牛乳 (乳小)
●妻ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●ねぎ塩豚丼 ごま油 1 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 にんにく 0.39 粗塩 0.1 こしょう 0.03 酒 0.9 にんじん 13 もやし 50 粗塩(ゆで塩) 0.9 粗塩 0.01 こしょう 0.26 中華スープの素(袋) 0.65 しょうゆ 20 長ねぎ 1.1 レモン果汁(冷凍) 1.3 ●中華スープ 湯 20 とり肉(もも皮なし) 10 たけのこ(水煮) 13 にんじん 35 たまねぎ 0.3 きくらげ(乾燥) 819 kcal たんぱく質 36.4 g	●ごはん 精白米 100 ●豆腐ハンバーグおろしソース 豆腐ハンバーグ(冷凍) 80 湯 3 砂糖 5 しょうゆ 2 みりん 30 大根おろし(冷凍) 0.3 ●粉ふき芋 水 70 新じゃが芋 0.18 粗塩(ゆで塩) 0.3 ●わかめとえのきのスープ 水 0.65 こんぶ(だし用) 6.5 けずり節かつお 25 とり肉(もも皮つき) 13 にんじん 26 たまねぎ 13 えのきたけ 0.9 粗塩 0.02 こしょう 1.3 しょうゆ 1.3 片栗粉 1.3	●ごはん 精白米 105 ●とり肉のレモンソースかけ とり肉(もも皮なし・切り身) 70 しょうが 0.88 酒 1 しょうゆ 1.7 みりん 1.1 湯 3.7 しょうゆ 3 砂糖 3 レモン果汁(冷凍) 0.3 片栗粉 0.3 ●コロコロサラダ(ポイル野菜) 大根 16 にんじん 11.2 粗塩(ゆで塩) 32 ●コロコロサラダ(ドレッシング) 米白絞油 1.3 りんご酢 2.6 しょうゆ 2.8 粗塩 0.2 洋辛子 0.2 砂糖 0.2 粗塩 0.03 たまねぎ 6.5 ●コーンクリームスープ 水 5 にんじん 0.65 粗塩(ゆで塩) 6	●妻ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●高野豆腐のそぼろごはん 米白絞油 1 しょうが 0.65 豚ひき肉(もも) 52 にんじん 19.5 酒 1.3 みりん 2.6 砂糖 3.75 しょうゆ 7.5 凍り豆腐 6.5 ●ごま酢あえ もやし 24 キャベツ 24 にんじん 6 粗塩(ゆで塩) 6 ホールコーン(冷凍) 1.44 酢 1.2 砂糖 0.24 しょうゆ 2.4 白いりごま 0.6 ●みそ汁 水 0.65 こんぶ(だし用) 6	●ごはん 精白米 100 ●さわらのカレー揚げ 油(揚げ物) 3 さわら(冷凍・切り身) 60 片栗粉(揚げ物) 9 湯 8.4 酒 1.8 みりん 1.2 砂糖 1.6 しょうゆ 3.6 カレー粉 0.4 片栗粉 0.24 ●塩だれ野菜 キャベツ 55 にんじん 5 粗塩(ゆで塩) 0.45 ごま油 0.4 粗塩 1.5 ●ワンタンスープ 湯 150 豚肉(もも) 12 豚肉(肩) 13 にんじん 15 もやし 40 粗塩 0.7 エネルギー 815 kcal たんぱく質 34.4 g					
20日(火) ごはん ごま塩 めかじきと大豆のみそがらめ タンメン ぶどう (乳小)	21日(水) チキンクリームライス (ターメリックライス) ポイル野菜 和風ドレッシング 牛乳 (乳小)	22日(木) ごはん さばの塩焼き 切り干し大根のベーコン煮 みそ汁 (乳)	26日(月) 妻ごはん ポークカレー ビクルス はっこう乳 (乳小)	27日(火) ごはん しゃものから揚げ 肉じゃが みそ汁 牛乳 (乳)					
●ごはん 精白米 90 ●ごま塩 黒いりごま 2 粗塩 0.1 水 26 ●めかじきと大豆のみそがらめ 油(揚げ物) 2 大豆(蒸し) 40 片栗粉(揚げ物) 6 油(揚げ物) 1.8 めかじき(冷凍・角切) 32 しょうが 0.55 しょうゆ 1.4 片栗粉(揚げ物汁) 5.76 湯 6 赤みそ(減塩) 3.3 砂糖 2.2 みりん 1.1 ●タンメン 米白絞油 0.5 にんにく 0.21 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 たまねぎ 26 にんじん 13 湯 896 kcal たんぱく質 35.8 g	●ターメリックライス 精白米 110 ターメリック 0.07 ●チキンクリームライス 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮つき) 54 たまねぎ 62.4 にんじん 15.6 粗塩 1.2 こしょう 0.06 湯 28.08 エリンギ 12 米白絞油 7.02 小麦粉 7.02 調理用牛乳 80 パセリ 0.65 ●ポイル野菜 ホールコーン(冷凍) 15 にんじん 5 もやし 40 むきえだ豆(冷凍) 5 ●和風ドレッシング 和風ドレッシング(袋) 8.8	●ごはん 精白米 105 ●さばの塩焼き 塩さば 60 ●切り干し大根のベーコン煮 米白絞油 0.5 ベーコン 4.8 切り干し大根 8.4 にんじん 7.2 水 0.05 こんぶ(だし用) 1.5 けずり節かつお 0.6 砂糖 3 しょうゆ 1.2 みりん 0.65 ●みそ汁 水 6.5 こんぶ(だし用) 35 けずり節かつお 35 たまねぎ 6.5 豆腐 5.4 えのきたけ 5.4 赤みそ(減塩) 5.4 白みそ(減塩) 7.8 わかめ(冷凍) 810 kcal たんぱく質 30.5 g	●妻ごはん 精白米 95 米粒麦 15 ●ポークカレー 米白絞油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 粗塩 0.1 こしょう 0.01 赤ワイン 1.5 たまねぎ 94 にんじん 32 粗塩 1.4 こしょう 0.02 湯 65 新じゃが芋 8 トマト水煮(缶詰) 3.5 ウスターソース 2 しょうゆ 1.1 カレー粉 5.85 米白絞油 5.85 小麦粉 5.85 ●ビクルス きゅうり 45.5 砂糖 2.6 酢 3.9 エネルギー 843 kcal たんぱく質 28.2 g	●ごはん 精白米 105 ●しゃものから揚げ(2) 油(揚げ物) 2 しゃも(冷凍・生干し) 40 片栗粉(揚げ物) 6 ●肉じゃが 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 14 豚肉(肩) 14 つきこんにやく 24 にんじん 16 たまねぎ 24 湯 48 新じゃが芋 48 酒 0.4 砂糖 1.8 しょうゆ 5.4 さやいんげん(冷凍) 3.9 粗塩(ゆで塩) ●みそ汁 水 0.65 こんぶ(だし用) 6.5 けずり節かつお 3.5 きざみかんびょう 36 たまねぎ 30 豆腐 812 kcal たんぱく質 30.7 g					

令和4年8・9月分献立表 給食回数 23回 川崎市立中学校 自校合築校

28日(水)	白パン ラザニア ひじきのサラダ (乳)(小)	29日(木)	ごはん プルコギ 塩きゅうり 野菜スープ 牛乳 (乳)	30日(金)	ごはん 銀ひらすのてり焼き キャベツのおかかあえ かきたま汁 牛乳 (卵)(乳)
●白パン 白パン 60 ●ラザニア 米白絞油 0.5 ベーコン 2.6 にんにく 0.39 豚ひき肉(もも) 45.5 たまねぎ 39 にんじん 19.5 粗塩 0.5 こしょう 0.04 トマト水煮(缶詰) 15 なす(市内産) 26 スッキーニ 13 トマトケチャップ 13 ウスターソース 2 リボンマカロニ 26 粗塩(ゆで塩) 米白絞油 1.95 小麦粉 1.95 大豆ミート(小粒) 3 パセリ 0.3 粉チーズ(エダム) 4 ●ひじきのサラダ(ポイル野菜) ひじき 1.04 ホールコーン(冷凍) 13 にんじん 6.5 キャベツ 39 エネルギー 770 kcal たんぱく質 35.7 g	●ごはん 精白米 105 ●プルコギ 米白絞油 0.5 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 しょうが 0.3 にんにく 0.3 酒 0.5 しょうゆ 0.7 米白絞油 0.5 たまねぎ 40 にんじん 10 酒 0.5 砂糖 2.5 しょうゆ 5 コチジャン 1 いら 7 片栗粉 0.5 ごま油 0.5 ●塩きゅうり きゅうり 45 粗塩 0.7 ●野菜スープ 米白絞油 0.5 とり肉(もも皮なし) 20 にんじん 13 エネルギー 766 kcal たんぱく質 34.7 g	●ごはん 精白米 105 ●銀ひらすのてり焼き 銀ひらす(冷凍・切り身) 60 酒 0.5 しょうゆ 1 湯 2 砂糖 1.3 しょうゆ 2.6 みりん 1.3 片栗粉 0.3 ●キャベツのおかかあえ キャベツ 52 もやし 13 にんじん 6.5 粗塩(ゆで塩) 粗塩 0.26 しょうゆ 2.6 上げずり節 0.65 ●かきたま汁 水 156 こんぶ(だし用) 0.65 けずり節かつお 6.5 とり肉(もも皮なし) 30 にんじん 13 粗塩 0.75 こしょう 0.03 エネルギー 763 kcal たんぱく質 38.7 g			

【令和4年8・9月】

アレルギーの原因物質を含む加工食品の表示について

献立名	加工食品名	アレルギーの原因物質		
		卵	乳	小麦
ハヤシライス	デミグラスソース			○
ホキフライ	ホキフライ			○
黒丸パン	黒丸パン			○
マカロニグラタン	マカロニ			○
たくあんときゅうりの炒め物	たくあんづけ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
ワンタンスープ	ワンタンの皮			○
タンメン	中華めん			○
ほっこう乳	アシドミルク		○	
白パン	白パン			○
ラザニア	リボンマカロニ			○

※上記のアレルギー原因物質以外に給食で使用する食品の中で、とり肉、豚肉、さば、大豆、ごまもアレルギーの原因となることがあります。
 ※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレルギー物質は、除去の対象とはしません。
 ※えび、かに、落花生、そばは使用しません。
 ※こんぶ、わかめ、ひじき、もずく、あおさ、のり、白菜刻みキムチに含まれるこんぶは、えび、かきが生息する場所で採取しています。

※除去する必要のない調味料・だし・添加物等
 (文部科学省 学校給食における食物アレルギー対応指針より)
 鶏卵：卵殻カルシウム
 牛乳：乳糖・乳清焼成カルシウム
 小麦：しょうゆ・酢・みそ
 大豆：大豆油・しょうゆ・みそ
 ごま：ごま油
 魚類：かつおだし・いりこだし・魚しょう
 肉類：エキス

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。
 ※飲用牛乳は200ccです。