

月	火	水	木	金
3日 麦ごはん 肉じゃが 根菜のごまサラダ 春雨スープ 牛乳★(乳) 805kcal 29.9g	4日 節分の行事食 麦ごはん いわしのかば焼き* もやし炒め 豚汁 いり大豆 牛乳★(乳) 796kcal 33.8g	5日 冬野菜のマーボー丼 (麦ごはん) わかめスープ ぼんかん 牛乳★(乳) 747kcal 31.0g	6日 麦ごはん ハンバーグ おろしソース(小) じゃが芋の和風あえ 白菜のみそ汁 牛乳★(乳) 794kcal 30.5g	7日 麦ごはん とり肉のしょうが煮 ポイル野菜 和風ドレッシングあえ カレーすいとん(小) 牛乳★(乳) 807kcal 39.8g
10日 麦ごはん 春巻き(小) とり肉の甘酢炒め 卵スープ(卵) 牛乳★(乳) 846kcal 33.7g	12日 献立コンクール 保護者部門最優秀賞 宮崎中学校 保護者の 柿本 勝栄さんが考案した 副菜を提供します。 〈テーマ〉旬の野菜ですっと もっと健康に！ 〈副菜〉小松菜と厚揚げの煮浸し	13日 麦ごはん ホキフライ(小) 中濃ソース 塩だれ野菜 白いんげん豆の ポタージュ(乳) 牛乳★(乳) 908kcal 31.0g	14日 ブルコギ丼 (麦ごはん) 白菜スープ 牛乳★(乳) 801kcal 36.4g	14日 ごはん ちくわの磯辺揚げ(小) 小松菜と厚揚げの煮浸し 保護者部門最優秀賞 具だくさん！ ちゃんこなべ風スープ* 牛乳★(乳) 825kcal 29.3g
17日 かながわ作品学校給食デー ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 キャベツの塩こんぶあえ 大根のトロみ汁 牛乳★(乳) 773kcal 33.4g	18日 麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ ピリ辛白菜 たまねぎのみそ汁 牛乳★(乳) 846kcal 32.1g	19日 麦ごはん キーマカレー(小) ひじきのサラダ* 牛乳★(乳) 826kcal 30.1g	20日 麦ごはん 蒸ししゅうまい(小) 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳★(乳) 784kcal 30.9g	21日 チキンクリーム ライス(乳)(小) (ターメリックライス) キャベツのスープ煮* 牛乳★(乳) 862kcal 30.1g
※給食休止日が学校ごとに 異なりますので、ご 注意いただき、学校から の配布物などで確認 いただくようお願いい たします。	25日 麦ごはん とり肉の揚げあえ カルシウム たっぷりサラダ(乳) かんぴょうのみそ汁 牛乳★(乳) 871kcal 34.7g	26日 ロールパン★(小) ミートパスタ(小) ベジタブルスープ フルーツボンチ 牛乳★(乳) 862kcal 36.3g	27日 麦ごはん さばの塩焼き 五目豆 沢煮碗 牛乳★(乳) 832kcal 34.1g	28日 小松菜入りそぼろごはん (麦ごはん) 磯香あえ さつま汁 牛乳★(乳) 779kcal 35.1g

## 学校給食レシピ動画を新たに公開します!

\*がついた料理のほか、学校給食で提供しているレシピとレシピ動画を公開中です。新たにカレークリームズパゲッティ、ユーリンチー、切り干し大根のゴマヨサラダのレシピ動画を2月中旬に公開します。  
『川崎市 学校給食レシピ』又は『川崎市 学校給食レシピ動画』で検索してください。



▲詳細はこちら

## 【かながわ産品学校給食デー】

17日(月)

県内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深めるとともに食べ物の成り立ちを理解し、大切にすることを育てることに繋ぎ、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。

この日の県内産食材は、米、キャベツ、大根、牛乳の予定です。

## 学校給食費の口座振替日(納期限)

【第8期】(1月分)

1月31日(金)

【第9期】(2・3月分)

2月28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。



※県内産の食材は米(他県産とのブレンド)、牛乳です。

キャベツと大根は、県内産を指定して調達します。

※「かわさきそだち」(市内産)の野菜

6日 ハンバーグおろしソース「大根」

10日 卵スープ「ほうれん草」

14日 小松菜と厚揚げの煮浸し「小松菜」

(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。)

※★のついているものは、学校に直接配送されます。

※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。



野菜ちゃんのイラストのある日は「かわさきそだち」の使用日です。

## 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8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)のうち、えび、かに、落花生、そば、くるみの5品目は給食では使用しません。



▲詳細はこちら

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、HPに掲載しています。  
※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7年 2月分献立表(詳細版)

◎給食目標「地産地消について考えよう」

献立名の下段に献立のねらいを記載しています。◎印の献立は、給食目標に即したねらいの献立です。

川崎市南部学校給食センター B献立

※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。

3日(月)	麦ごはん 肉じゃが 根菜のごまサラダ 春雨スープ 牛乳	4日(火)	麦ごはん いわしのかば焼き もやし炒め 豚汁 いり大豆 牛乳	5日(水)	冬野菜のマーボー丼(麦ごはん) わかめスープ ぼんかん 牛乳	6日(木)	麦ごはん ハンバーグおろしソース じゃが芋の和風あえ 白菜のみそ汁 牛乳	7日(金)	麦ごはん とり肉のしょうが煮 ポイル野菜和風ドレッシングあえ カレーすいとん 牛乳
【献立のねらい】じゃが芋の産地を知る		節分について知る		旬の果物「ぼんかん」を味わう		◎「かわさきそだち」の大根を味わう		すいとんの由来を知る	
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	にんじん 15 大根 20 こんにやく 10	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	塩 0.8 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.5 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 13	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	たまねぎ 15 白菜 40 油揚げ(冷) 8 赤みそ 5 白みそ 5 長ねぎ 10 ほうれん草(冷) 10	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	にんじん 15 もやし 20 砂糖 0.2 しょうゆ 2.5 みりん 1.1 塩 0.7 カレー粉 0.5 すいとん(冷) 30 長ねぎ 10 片栗粉 1.5
●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 17 豚肉(肩) 17 こんにやく 15 にんじん 22 たまねぎ 22 水 55 じゃが芋 0.4 酒 2.2 砂糖 5.5 しょうゆ 5.5 さいいんげん(冷) 6	塩 1 こしょう 0.02 しょうゆ 1.2 春雨 5 片栗粉 0.6 ほうれん草(冷) 10	●いわしのかば焼き 塩 2 いわし(フィレ・濃粉付) 40 水 2.5 みりん 0.7 砂糖 2.1 しょうゆ 3.5 酒 1	●冬野菜のマーボー丼 油 0.5 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豆板醤 0.3 豚ひき肉(もも) 24 大豆ミート(小粒) 4.8 大根 30 砂糖 1.3 しょうゆ 5 トマトケチャップ 7 水 6.2 赤みそ 60 豆腐(冷) 15 長ねぎ 16 片栗粉 8 小松菜 0.4 ごま油 0.4 ラー油 0.3	●ぼんかん ぼんかん 27	●じゃが芋の和風あえ じゃが芋 56 にんじん 8 ゆで塩 0.4 ごま油 0.4 ひじき 2.8 しょうゆ 2.1 酒 2.1 みりん 2.1 むきえだ豆(冷) 5 けずり節(かつお) 0.5	●ハンバーグおろしソース ハンバーグ 80 水 5 砂糖 1 しょうゆ 3 大根(市内産) 14 おろし 0.6 みりん 2 片栗粉 0.4	●とり肉のしょうが煮 とり肉(皮なし) 80 水 1 酒 3.2 砂糖 4.8 しょうゆ 0.9 しょうが 30 たまねぎ 1.8 片栗粉 1.8	●ポイル野菜 和風ドレッシングあえ にんじん 10 ホールコーン(冷) 15 キャベツ 35 ゆで塩 6 和風ドレッシング 0.06	●カレーすいとん 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 20 たまねぎ 0.6
●根菜のごまサラダ まぐろフレーク 12 ごぼう 8 切り干し大根 4 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 9 ごまドレッシング 1 白すりごま 1		●もやし炒め 油 0.5 ベーコン 3.6 たまねぎ 12 にんじん 6 もやし 50 ゆで塩 0.3 こしょう 0.02 しょうゆ 0.6 片栗粉 0.5	節分の行事食	●わかめスープ ベーコン 2.4 水 20 とり肉(皮なし) 15 にんじん 30 たまねぎ 30		●白菜のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 0.5		●ポイル野菜 和風ドレッシングあえ にんじん 10 ホールコーン(冷) 15 キャベツ 35 ゆで塩 6 和風ドレッシング 0.06	●カレーすいとん 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 20 たまねぎ 0.6
●春雨スープ 水 1		●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10		●わかめスープ ベーコン 2.4 水 20 とり肉(皮なし) 15 にんじん 30 たまねぎ 30		●白菜のみそ汁 水 0.6 こんぶ 6 厚けずり節(かつお) 0.5		●ポイル野菜 和風ドレッシングあえ にんじん 10 ホールコーン(冷) 15 キャベツ 35 ゆで塩 6 和風ドレッシング 0.06	●カレーすいとん 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 15 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 20 たまねぎ 0.6
エネルギー 805 kcal	たんぱく質 29.9 g	エネルギー 796 kcal	たんぱく質 33.8 g	エネルギー 747 kcal	たんぱく質 31.0 g	エネルギー 784 kcal	たんぱく質 30.5 g	エネルギー 807 kcal	たんぱく質 38.8 g
10日(月)	麦ごはん 春巻き とり肉の甘酢炒め 卵スープ 牛乳	11日(火)	建国記念の日	12日(水)	麦ごはん ホキフライ 中濃ソース 塩だれ野菜 白いんげん豆のポターージュ 牛乳	13日(木)	ブルコギ丼(麦ごはん) 白菜スープ 牛乳	14日(金)	ごはん ちくわの磯辺揚げ 小松菜と厚揚げの煮浸し 具だくさん! ちゃんこなべ風スープ 牛乳
◎「かわさきそだち」のほうれん草を味わう		節分の行事食		ポターージュを味わう		旬の食品「白菜」を味わう		献立コンクール保護者部門の料理を味わう	
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	こしょう 0.04 がらスープ 1.3 ホールコーン(冷) 22 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18 ほうれん草(市内産) 9 ゆで塩	●麦ごはん 精白米 100 米粒麦 10	●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きたちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水 35 白玉団子(冷) 20 長ねぎ 10	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8	スープの素 1 調理用牛乳 60 脱脂粉乳 5 米粉 3	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8	がらスープ 1.3 しょうゆ 1 片栗粉 1.2	●ごはん 精白米 100 にんじん 10 大根 25 とり肉団子 15 酒 0.3 塩 0.9 しょうゆ 1 がらスープ 1 白菜 35 白玉団子(冷) 20 長ねぎ 10	●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きたちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水 35 白玉団子(冷) 20 長ねぎ 10
●春巻き 揚げ油 2 春巻き 50		●ホキフライ 揚げ油 9.1 ホキフライ 70		●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8		●ブルコギ丼 豚肉(もも) 35 豚肉(肩) 35 ごま油 1.3 にんにく 0.4 しょうゆ 7 酒 2 コチジャン 5 砂糖 1.8 たまねぎ 45 にんじん 20 もやし 20 にら 4 片栗粉 1.3 白いりごま 1.5	●小松菜と厚揚げの煮浸し 水 0.2 こんぶ 2.4 厚けずり節(かつお) 0.7 砂糖 1.5 みりん 0.3 しょうゆ 2 にんじん 8 生揚げ(冷) 30 しめじ 8 小松菜(市内産) 13 ゆで塩 0.3 片栗粉 0.3	●小松菜と厚揚げの煮浸し 水 0.2 こんぶ 2.4 厚けずり節(かつお) 0.7 砂糖 1.5 みりん 0.3 しょうゆ 2 にんじん 8 生揚げ(冷) 30 しめじ 8 小松菜(市内産) 13 ゆで塩 0.3 片栗粉 0.3	●具だくさん! ちゃんこなべ風スープ 水 0.3 こんぶ 2 厚けずり節(かつお) 2
●とり肉の甘酢炒め ごま油 0.5 しょうが 0.2 とり肉(皮つき) 70 塩 0.2 こしょう 0.01 酒 1.5 しょうゆ 1.5 たまねぎ 25 にんじん 10 酢 4 砂糖 2.7 塩 0.1 トマトケチャップ 6 片栗粉 0.7		●白いんげん豆のポターージュ 油 0.6 ベーコン 6 たまねぎ 40 にんじん 15 塩 1 こしょう 0.04 水 20 じゃが芋 20 白いんげん豆ペースト(冷) 34		●白いんげん豆のポターージュ 油 0.6 ベーコン 6 たまねぎ 40 にんじん 15 塩 1 こしょう 0.04 水 20 じゃが芋 20 白いんげん豆ペースト(冷) 34		●白菜スープ 油 0.5 ベーコン 2.5 とり肉(皮なし) 25 にんじん 10 しめじ 6 白菜 60 塩 0.8 こしょう 0.03		●具だくさん! ちゃんこなべ風スープ 水 0.3 こんぶ 2 厚けずり節(かつお) 2	
●卵スープ 油 0.5 ベーコン 4 たまねぎ 30 水 1 塩 1		※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。		エネルギー 908 kcal	たんぱく質 31.0 g	エネルギー 801 kcal	たんぱく質 36.4 g	エネルギー 825 kcal	たんぱく質 29.3 g

17日(月)	ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 キャベツの塩こんぶあえ 大根のとりみ汁 牛乳	18日(火)	麦ごはん ぶりの塩こうじから揚げ ピリ辛白菜 たまねぎのみそ汁 牛乳	19日(水)	麦ごはん キーマカレー ひじきのサラダ 牛乳	20日(木)	麦ごはん 蒸ししゅうまい 肉野菜炒め 青菜と豆腐のスープ 牛乳	21日(金)	チキンクリームライス(ターメリックライス) キャベツのスープ煮 牛乳
◎神奈川県産の食材を味わう		新献立 ピリ辛白菜を味わう		ひじきの栄養を知る		小松菜の栄養を知る		ターメリックについて知る	
●ごはん 精白米 105 ●豚肉と春雨のすき焼き煮 油 0.5 豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30 酒 1 ごぼう 8 にんじん 10 えのきたけ(冷) 8 水 砂糖 1.9 しょうゆ 5.4 みりん 0.4 春雨 4 長ねぎ 16 ●キャベツの塩こんぶあえ キャベツ 52 にんじん 8 ゆで塩 0.5 ごま油 0.3 塩 1.3 塩こんぶ 1 白いりごま 1 ●大根のとりみ汁 水 0.6 こんぶ	厚けずり節(かつお) 4 とり肉(皮つき) 20 大根 35 しょうゆ 1.7 塩 0.8 豆腐(冷) 3.5 ぶり(角) 70 にんにく 0.2 しょうが 0.2 酒 0.5 塩 0.2 しょうゆ 0.2 みりん 0.2 液体塩こうじ 6 片栗粉 12.6 ●ピリ辛白菜 油 0.5 にんにく 0.4 ベーコン 4 にんじん 10 白菜 50 塩 0.3 粗びき黒こしょう 0.01 一味唐辛子 0.01 しょうゆ 0.2 ●たまねぎのみそ汁 水 0.6 こんぶ	厚けずり節(かつお) 6 たまねぎ 45 豆腐(冷) 36 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 ほうれん草(冷) 10 ●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 ●キーマカレー 油 1.3 にんにく 0.6 しょうが 0.6 豚ひき肉(もも) 37 たまねぎ 80 にんじん 30 塩 1.7 ウスターソース 4.3 じゃが芋 45 大豆ミート(小粒) 9 カレー粉 1 油 5.2 小麦粉 5.8 さやいんげん(冷) 5 ●ひじきのサラダ ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10 にんじん 10 キャベツ 20 むきえだ豆(冷) 5 ゆで塩 1.4 酢	砂糖 0.7 しょうゆ 3 油 0.7 白いりごま 0.4 白すりごま 0.4 ●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 水 豆腐(冷) 30 塩 1 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 1.2 片栗粉 0.6 小松菜 10 ●肉野菜炒め 油 0.5 しょうが 0.6 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 塩 0.1 こしょう 0.01 にんじん 8 たまねぎ 15 もやし 22 キャベツ 15 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.4 片栗粉 1 チンゲン菜 5 ●青菜と豆腐のスープ 油 0.5 ベーコン 4 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 25 にんじん 10	●ターメリックライス 精白米 105 油 1 ターメリック 0.06 ●チキンクリームライス 油 0.7 ベーコン 1 とり肉(皮つき) 50 たまねぎ 65 にんじん 20 塩 1.4 こしょう 0.06 チーズ 5 水 28 油 7 小麦粉 8.4 調理用牛乳 72.3 豆乳 10 ほうれん草(冷) 5 ●キャベツのスープ煮 油 0.6 ベーコン 4.8 キャベツ 66 にんじん 6 スープの素 0.4 塩 0.36 こしょう 0.02 しょうゆ 0.3	エネルギー 773 kcal たんぱく質 33.4 g	エネルギー 846 kcal たんぱく質 32.1 g	エネルギー 826 kcal たんぱく質 30.1 g	エネルギー 784 kcal たんぱく質 30.9 g	エネルギー 862 kcal たんぱく質 30.1 g
24日(月)	振替休日	25日(火)	麦ごはん とり肉の揚げあえ カルシウムたっぷりサラダ かんびょうのみそ汁 牛乳	26日(水)	ロールパン ミートパスタ ベジタブルスープ フルーツポンチ 牛乳	27日(木)	麦ごはん さばの塩焼き 五目豆 沢煮糰 牛乳	28日(金)	小松菜入りそぼろごはん(麦ごはん) 磯香あえ さつま汁 牛乳
カルシウムを多く含む食品を知る		マカロニについて知る		さばについて知る		さつま汁について知る			
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●とり肉の揚げあえ 揚げ油 4 とり肉(皮つき) 80 しょうゆ 1 酒 2 しょうが 0.3 片栗粉 14.4 油 0.3 たまねぎ 15 水 3 酒 1 みりん 2 砂糖 1.8 しょうゆ 3.2 酢 3.4 ●カルシウムたっぷりサラダ にんじん 8 キャベツ 25 小松菜 10 ゆで塩 3 しらす干し 5 チーズ 7 ごまドレッシング 1 白すりごま 1	●かんびょうのみそ汁 水 6 こんぶ 0.6 厚けずり節(かつお) 5 かんびょう 6 豆腐(冷) 25 赤みそ 4.8 白みそ 4.8 長ねぎ 10 わかめ(冷) 6	●ロールパン ロールパン 60 ●ミートパスタ 油 0.4 にんにく 0.24 豚ひき肉(もも) 45 たまねぎ 55 にんじん 15 塩 0.48 こしょう 0.04 トマト水煮 15 トマトピューレ 10 トマトケチャップ 9 ウスターソース 2 リボンマカロニ 30 ゆで塩 1.2 油 1.2 小麦粉 1.2 ●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 2 とり肉(皮つき) 20 たまねぎ 25 にんじん 15 水 0.8 塩 2 こしょう 0.02 スープの素 1.2	じゃが芋 35 ミックスビーンズ 15 片栗粉 0.6 さやいんげん(冷) 3 ●フルーツポンチ ミックスフルーツ 60 野菜入りゼリー 40 ●さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60 ●五目豆 油 0.6 とり肉(皮つき) 10 にんじん 15 ひじき 1 こんにゃく 15 ゆで大豆 25 砂糖 2 しょうゆ 4 ●沢煮糰 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 10 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 ごぼう 30 大根 15 にんじん 0.5 酒 0.8 塩 2 しょうゆ 2 小松菜 5 ●磯香あえ もやし 35 にんじん 8 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 2.7 しょうゆ 0.3 きざみのり ●さつま汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 0.5 油 0.5 とり肉(皮つき) 18	●麦ごはん 精白米 102 米粒麦 8 大根 20 赤みそ 4.8 油揚げ(冷) 6 じゃが芋 20 長ねぎ 12 赤みそ 4.8 一味唐辛子 0.01 ●小松菜入りそぼろごはん 油 0.6 しょうが 0.6 豚ひき肉(もも) 50 大豆ミート(小粒) 4 にんじん 12 酒 1.2 砂糖 3 しょうゆ 6.7 小松菜 10 ごま油 0.6 ●磯香あえ もやし 35 にんじん 8 ほうれん草(冷) 12 ゆで塩 2.7 しょうゆ 0.3 きざみのり ●さつま汁 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節(かつお) 0.5 油 0.5 とり肉(皮つき) 18	エネルギー 871 kcal たんぱく質 34.7 g	エネルギー 862 kcal たんぱく質 36.3 g	エネルギー 832 kcal たんぱく質 34.1 g	エネルギー 779 kcal たんぱく質 35.1 g	

【令和7年2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
カレーすいとん	すいとん(冷)			○
ハンバーグおろしソース	ハンバーグ			○
ホキフライ	ホキフライ			○
春巻き	春巻き			○
ロールパン	ロールパン			○
ミートパスタ	リボンマカロニ			○
蒸ししゅうまい	しゅうまい			○

※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、ごま、さば、大豆、とり肉、豚肉、桃、りんご、オレンジ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、くるみは使用しません。

※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