




月	火	水	木	金
<p>【かながわ産品学校給食デー】 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、大根、ほうれん草、牛乳の予定です。</p> 	<p>1日 麦ごはん さばのねぎみそかけ 白菜のおかか煮 わかめスープ 牛乳★(乳)</p> <p>788kcal 31.0g</p>	<p>2日 麦ごはん パオズ(小) ホイコーロー にらたまスープ(卵) 牛乳★(乳)</p> <p>799kcal 36.3g</p>	<p>3日 節分の行事食 麦ごはん いわしのかば焼き* ごま酢あえ さつま汁 いり大豆 牛乳★(乳)</p> <p>777kcal 32.2g</p>	
<p>6日 麦ごはん まぐろのみそがらめ* 春雨の塩炒め 豆腐と大根のトロみ汁 牛乳★(乳)</p> <p>783kcal 39.5g</p>	<p>7日 ロールパン★(小) ポテトのクリーム煮(乳)(小) ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳★(乳)</p> <p>828kcal 29.6g</p>	<p>8日 五目ごはん(しょうゆごはん) ちくわの磯辺揚げ(小) 豚汁 牛乳★(乳)</p> <p>854kcal 36.8g</p>	<p>9日 豚キムチ丼(麦ごはん) もずくの中中華スープ ぼんかん 牛乳★(乳)</p> <p>773kcal 36.0g</p>	<p>10日 麦ごはん とり肉のオニオンソース 切り干し大根のベーコン煮* カレーすいとん(小) 牛乳★(乳)</p> <p>893kcal 37.5g</p>
<p>13日 麦ごはん いかのチリソース もやしとうま煮 寒天の中中華スープ 牛乳★(乳)</p> <p>753kcal 34.2g</p>	<p>14日 麦ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 三色ナムル 豆腐のみそ汁 いちごヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)</p> <p>836kcal 35.6g</p>	<p>15日 カレーミートサンド(丸パン★(小)) ジャーマンポテト コーンクリームスープ(乳)(小) 牛乳★(乳)</p> <p>794kcal 36.9g</p>	<p>16日 ごはん とんかつ(小) 中濃ソース ひじきのサラダ* ミネストローネ 牛乳★(乳)</p> <p>910kcal 27.1g</p>	<p>17日 小松菜入りそぼろごはん(麦ごはん) 塩だれ野菜 けんちん汁* 牛乳★(乳)</p> <p>760kcal 34.8g</p>
<p>20日 かながわ産品学校給食デー 麦ごはん さけの塩焼き 肉じゃが 冬野菜のみそ汁 牛乳★(乳)</p> <p>822kcal 39.0g</p>	<p>21日 麦ごはん ミートボールカレー(小) 野菜ソテー ヨーグルト★(乳) 牛乳★(乳)</p> <p>886kcal 29.5g</p>	<p>22日 麦ごはん とり肉のてり焼き 根菜のごまサラダ 豚肉と白菜のスープ 牛乳★(乳)</p> <p>813kcal 39.6g</p>	<p>※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。学校からの配布物などでご確認ください。よろしくお願いいたします。</p>	
<p>27日 麦ごはん チキンストロガノフ(乳)(小) じゃこ大根 牛乳★(乳)</p> <p>863kcal 31.4g</p>	<p>28日 肉丼(麦ごはん) ポイル野菜 ごまドレッシング 青菜とハムのスープ 牛乳★(乳)</p> <p>828kcal 36.3g</p>	<p>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、切り干し大根のベーコン煮、肉団子中華スープ、過去の献立コンクール市長賞受賞献立から野菜入りスタミナ丼のレシピ動画を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。</p>  <p>▲詳細はこちら</p>		

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、小松菜、大根については、県内を含む複数の産地より調達します。市内産の野菜は、20日の冬野菜のみそ汁の「大根」と「ほうれん草」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。）
※★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。


学校給食費の口座振替日(納期限)
【第8期】(1月分)
1月31日(火)
【第9期】(2・3月分)
2月28日(火)
※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。

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してい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。



▲詳細はこちら

左側は広告欄です。川崎市の学校給食の掲載内容は関係ありません。

〇裏側の給食センターだよりもご覧ください。

令和5年 2月分献立表(詳細版)

川崎市中部学校給食センター D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。

		1日(水)		2日(木)		3日(金)			
		麦ごはん さばのねぎみそかけ 白菜のおかか煮 わかめスープ 牛乳(乳)		麦ごはん パオズ ホイコーロー にらたまスープ 牛乳(卵乳小)		麦ごはん いわしのかば焼き ごま酢あえ さつま汁 いり大豆 牛乳(乳)			
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> ※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。 </div>		●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●さばのねぎみそかけ さば(切り身) 60 油 0.2 長ねぎ 7 水 5 赤みそ 6 砂糖 2 みりん 2 酒 1 片栗粉 0.2 ●白菜のおかか煮 しょうゆ 2.3 白菜 50 もやし 20 小松菜 10 ゆで塩 10 けずり節 0.8 ●わかめスープ 水 0.6 こんぶ 4 厚けずり節 20 とり肉(皮なし) 15 にんじん 35 たまねぎ 35 エネルギー 788 kcal	えのきたけ(冷) 7 塩 0.48 しょうゆ 2.4 片栗粉 1.2 わかめ(冷) 12 たんばく質 31.0 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●パオズ パオズ 50 ●ホイコーロー 油 1 にんにく 0.2 しょうが 0.3 豚肉(もも) 22.5 豚肉(肩) 22.5 酒 1 長ねぎ 10 キャベツ 60 ゆで塩 0.1 しょうゆ 3 テンメンジャン 3 砂糖 1.4 オイスターソース 0.5 ごま油 0.6 豆板醤 0.2 片栗粉 2 ビーマン 5 ●にらたまスープ 水 12 とり肉(皮なし) 12 エネルギー 789 kcal	塩 0.9 こしょう 0.02 がらスープ 1.3 しょうゆ 2.4 豆腐(冷) 39 片栗粉 1.2 にら 12 水 24 卵 0.6 たんばく質 36.3 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●いわしのかば焼き 揚げ油 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 ●ごま酢あえ 切り干し大根 3 もやし 15 きゅうり 10 にんじん 5 ホールコーン(冷) 10 ゆで塩 1 砂糖 1.2 塩 0.24 しょうゆ 2 白いりごま 0.5 白すりごま 0.5 ●さつま汁 水 0.6 こんぶ 0.6 エネルギー 777 kcal	厚けずり節 4 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 12 にんじん 15 赤みそ 5 油揚げ(冷) 6 じゃが芋 25 長ねぎ 12 赤みそ 5 一味唐辛子 0.01 ●いり大豆 いり大豆(袋) 8 たんばく質 32.2 g		
		6日(月) 麦ごはん まぐろのみそがらめ 春雨の塩炒め 豆腐と大根のどろみ汁 牛乳(乳)		7日(火) ロールパン ポテトのクリーム煮 ジュリエンスープ フルーツポンチ 牛乳(乳小)		8日(水) 五目ごはん(しょうゆごはん) ちくわの磯辺揚げ 豚汁 牛乳(乳小)		9日(木) 豚キムチ丼(麦ごはん) もずく中華スープ ぼんかん 牛乳(乳)	
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●まぐろのみそがらめ 揚げ油 3 まぐろ(角) 60 しょうが 0.5 しょうゆ 1.8 片栗粉 10.8 水 5 赤みそ 4 砂糖 2 みりん 1 ●春雨の塩炒め 油 0.5 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 酒 0.3 干しいたけ 0.1 たまねぎ 15 にんじん 5 塩 0.5 こしょう 0.01 しょうゆ 0.3 もやし 20 テンゲン菜 5 春雨 5 ごま油 0.2 エネルギー 783 kcal	●豆腐と大根のどろみ汁 水 4 こんぶ 0.6 厚けずり節 4 とり肉(皮なし) 15 大根 33 しょうゆ 1.7 塩 0.9 豆腐(冷) 35 片栗粉 2 長ねぎ 10 ほうれん草(冷) 5 たんばく質 39.5 g	●ロールパン ロールパン 60 ●ポテトのクリーム煮 油 2 ベーコン 0.5 とり肉(皮なし) 30 たまねぎ 30 にんじん 15 エリンギ(冷) 10 塩 0.8 こしょう 0.04 チーズ 5 ペンネマカロニ 12 調理用牛乳 55 豆乳 5.4 油 4.5 小麦粉 4.5 じゃが芋 60 ゆで塩 5 さやいんげん(冷) 5 ●ジュリエンスープ 油 0.6 ベーコン 5 セロリ 1 にんじん 15 たまねぎ 25 水 25 エネルギー 828 kcal	キャベツ 35 スープの素 1.3 しょうゆ 0.4 塩 0.7 こしょう 0.04 ●フルーツポンチ ミックスフルーツ 80 ダイゼリー(みかん) 30 ●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10 エネルギー 854 kcal	●しょうゆごはん 精白米 95 しょうゆ 2.5 ●五目ごはんの具 油 0.5 たけのこ(水煮) 10 とり肉(皮なし) 30 にんじん 10 酒 1.1 油揚げ(冷) 11 水 2.7 砂糖 5.5 しょうゆ 5 さやいんげん(冷) 5 ●ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3 水 5 ●豚汁 油 0.6 豚肉(もも) 12.5 豚肉(肩) 12.5 ごぼう 10 にんじん 15 こんにゃく 10 エネルギー 854 kcal	●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●豚キムチ丼 油 0.65 にんにく 0.4 豚肉(もも) 36 豚肉(肩) 36 酒 2 たまねぎ 40 キャベツ 20 エリンギ(冷) 10 にら 6 白菜刻みキムチ(冷) 20 砂糖 1.8 しょうゆ 6 片栗粉 1 ●もずく中華スープ 水 25 とり肉(皮なし) 15 たまねぎ 15 にんじん 10 たけのこ(水煮) 10 塩 0.9 こしょう 0.03 がらスープ 1.3 しょうゆ 2 片栗粉 0.7 エネルギー 773 kcal	もずく 10 テンゲン菜 5 ごま油 0.6 ●ぼんかん ぼんかん 54 たんばく質 36.0 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●とり肉のオニオンソース 揚げ油 3.5 とり肉(皮つき) 35 とり肉(皮なし) 35 酒 1.2 塩 0.2 こしょう 0.02 片栗粉 12 油 0.5 にんにく 0.5 しょうが 0.5 たまねぎ 10 水 5.8 しょうゆ 3.5 酒 1.5 みりん 1 砂糖 1 ●切り干し大根のベーコン煮 油 0.36 ベーコン 4.8 切り干し大根 10 にんじん 12 水 0.1 こんぶ 0.1 厚けずり節 1.2 エネルギー 893 kcal	砂糖 0.6 しょうゆ 3.3 みりん 1.2 さやいんげん(冷) 5 ●カレーすいとん 水 4 こんぶ 0.6 厚けずり節 4 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 たまねぎ 20 にんじん 15 もやし 20 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 たんばく質 37.5 g	

13日(月)	麦ごはん、いかのチリソース、もやしのうま煮、寒天の中華スープ、牛乳	14日(火)	麦ごはん、豚肉と春雨のすき焼き煮、三色ナムル、豆腐のみそ汁、いちごヨーグルト、牛乳	15日(水)	カレーミートサンド(丸パン)、ジャーマンポテト、コーンクリームスープ、牛乳	16日(木)	ごはん、とんかつ、中濃ソース、ひじきのサラダ、ミネストローネ、牛乳	17日(金)	小松菜入りそぼろごはん(麦ごはん)、塩だれ野菜、けんちん汁、牛乳
●麦ごはん 精白米 97 米粒麦 8 ●いかのチリソース 揚げ油 3.5 いか 70 酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03 片栗粉 10.5 油 0.5 にんにく 0.3 豆板醤 0.2 長ねぎ 3.5 水 5 砂糖 0.5 トマトケチャップ 9 酢 0.5 ●もやしのうま煮 油 0.5 しょうが 0.13 豚肉(もも) 7 砂糖 1 しょうゆ 3.5 にんじん 7 もやし 58 片栗粉 0.8 にら 4 エネルギー 753 kcal	●寒天の中華スープ 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 20 にんじん 10 水 0.5 こんにやく寒天 0.8 白菜 25 酒 0.9 塩 0.03 こしょう 1.7 しょうゆ 1.3 がらスープ 0.6 片栗粉 10 チンゲン菜 0.6 ごま油 0.6 たんぱく質 34.2 g	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●豆腐のみそ汁 水 0.6 こんにぶ 6 厚けずり節 25 たまねぎ 30 かんぴょう 2 豆腐(冷) 40 塩 5 ごぼう 5 カレー粉 5 ウスターソース 4 トマトケチャップ 5 大豆ミート(大粒) 5 片栗粉 0.4 ●ジャーマンポテト 油 0.5 ベーコン 5.6 炒めたたまねぎ(冷) 15 塩 0.28 こしょう 0.01 粗びき黒こしょう 0.01 じゃが芋 60 ゆで塩 60 ●コーンクリームスープ 油 0.5 ベーコン 2.6 塩 20 とり肉(皮なし) 20 エネルギー 836 kcal	白すりごま 0.7 ●三色ナムル もやし 35 にんじん 15 ほうれん草(冷) 10 ゆで塩 1 ごま油 0.1 にんにく 0.45 塩 0.1 みりん 0.1 白いりごま 0.7 たんぱく質 35.6 g	●丸パン 丸パン 60 ●カレーミートサンド 油 0.5 豚ひき肉(もも) 40 たまねぎ 15 にんじん 30 砂糖 0.2 塩 5 カレー粉 0.4 ウスターソース 4 トマトケチャップ 5 大豆ミート(大粒) 5 片栗粉 0.4 ●ジャーマンポテト 油 0.5 ベーコン 5.6 炒めたたまねぎ(冷) 15 塩 0.28 こしょう 0.01 粗びき黒こしょう 0.01 じゃが芋 60 ゆで塩 60 ●コーンクリームスープ 油 0.5 ベーコン 2.6 塩 20 とり肉(皮なし) 20 エネルギー 794 kcal	たまねぎ 30 丸パン 1 こしょう 0.04 水 0.04 ホールコーン(冷) 25 コーンビュレ(冷) 25 油 3 小麦粉 3 調理用牛乳 67 ほうれん草(冷) 5 ●ごはん 精白米 100 ●とんかつ 揚げ油 9.1 豚ロースカツ 70 ●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ●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 ●ミネストローネ 油 0.6 にんにく 0.36 セロリ 1.5 ベーコン 4.5 たまねぎ 25 エネルギー 910 kcal	にんじん 15 じゃが芋 25 塩 0.9 こしょう 0.04 水 0.6 スープの素 25 トマト水煮 2.5 トマトケチャップ 2.5 ●麦ごはん 精白米 102 水 8 米粒麦 8 ●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(大粒) 4 にんじん 12 酒 1.2 砂糖 2.4 しょうゆ 7.2 小松菜 10 ごま油 0.6 ●塩だれ野菜 きゅうり 10 もやし 25 白菜 35 ゆで塩 0.7 ごま油 0.8 白いりごま 1.2 塩 0.4 ●けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 18 ごぼう 10 にんじん 15 エネルギー 760 kcal	こんにやく 15 水 0.6 厚けずり節 4 じゃが芋 20 塩 0.5 豆腐(冷) 36 しょうゆ 3.6 長ねぎ 12 エネルギー 760 kcal		
20日(月) 麦ごはん、さけの塩焼き、肉じゃが、冬野菜のみそ汁、牛乳	21日(火) 麦ごはん、ミートボールカレー、野菜ソテー、ヨーグルト、牛乳	22日(水) 麦ごはん、とり肉のてり焼き、根菜のごまサラダ、豚肉と白菜のスープ、牛乳	23日(木) 天皇誕生日	24日(金) 麦ごはん、あじフライ、中濃ソース、スタミナ炒め、生薬コンソメスープ、牛乳					
●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●さけの塩焼き 塩さけ(切り身) 60 ●肉じゃが 油 0.8 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 こんにやく 14 にんじん 20 たまねぎ 20 水 40 じゃが芋 40 酒 0.4 砂糖 2 しょうゆ 5 さやいんげん(冷) 5 ●冬野菜のみそ汁 こんにぶ 0.6 厚けずり節 6 水 17 大根(市産) 30 豆腐(冷) 8 油揚げ(冷) 2 白菜 8 赤みそ 5 エネルギー 822 kcal	白みそ 5 ほうれん草(市内産) 9 ゆで塩 8 ●ミートボールカレー 油 0.5 にんにく 0.6 しょうが 0.3 たまねぎ 35 豚肉(もも) 10 豚肉(肩) 10 炒めたたまねぎ(冷) 17 にんじん 32 水 40 じゃが芋 40 肉団子(冷) 12 トマト水煮 2 カラメルソース 1.4 塩 0.03 こしょう 2 しょうゆ 4 ウスターソース 6.5 小麦粉 1 カレー粉 0.6 ●野菜ソテー 油 2.4 ベーコン 13 にんじん 12 ホールコーン(冷) 35 エネルギー 886 kcal	●麦ごはん 精白米 92 米粒麦 8 ●とり肉のてり焼き とり肉(もも皮なし・切り身) 90 酒 1 しょうゆ 7 水 2 砂糖 3 みりん 2 片栗粉 0.5 ●根菜のごまサラダ まくるフレーク 12 ごぼう 10 にんじん 5 切り干し大根 3 ホールコーン(冷) 5 むきえだ豆(冷) 3 ゆで塩 0.01 ごまドレッシング 10 白すりごま 1 ●豚肉と白菜のスープ 油 0.5 豚肉(もも) 13 豚肉(肩) 13 酒 0.5 エネルギー 813 kcal	水 10 にんじん 40 白菜 0.9 塩 0.04 こしょう 1.3 がらスープ 2 しょうゆ 1.3 片栗粉 10 長ねぎ 5 チンゲン菜 5 ●あじフライ 揚げ油 9.1 あじフライ 70 ●中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ●スタミナ炒め 油 0.5 にんにく 0.4 しょうが 0.1 豚肉(もも) 15 豚肉(肩) 15 にんじん 8 たまねぎ 20 砂糖 1.4 しょうゆ 4.2 塩 0.07 オイスターソース 1.4 もやし 35 にら 5 片栗粉 1.4 ごま油 0.3 ●生薬コンソメスープ 油 0.6 エネルギー 907 kcal	ペーコン 2 とり肉(皮なし) 20 たまねぎ 15 にんじん 10 水 0.7 塩 0.02 こしょう 1.2 スープの素 0.4 しょうゆ 8 ホールコーン(冷) 20 じゃが芋 10 白菜 4 ちらしかまぼこ 8 ミックスビーンズ 0.5 しょうが 4 片栗粉 0.5 エネルギー 907 kcal	たんぱく質 39.0 g	たんぱく質 29.5 g	たんぱく質 39.6 g	たんぱく質 27.1 g	たんぱく質 34.8 g

27日(月)	麦ごはん チキンストロガノフ じゃこ大根 牛乳	(乳)小	28日(火)	肉井(麦ごはん) ポイル野菜 ごまドレッシング 青菜とハムのスープ	(乳)
●麦ごはん		20	●麦ごはん		0.5
精白米	102		精白米	97	10
米粒麦	8	1.4	米粒麦	8	15
●チキンストロガノフ		0.6	●肉井		20
油	0.7	1.8	油	1.2	12
とり肉(皮つき)	70	0.6	豚肉(もも)	35	8
赤ワイン	4		豚肉(肩)	35	
たまねぎ	54		しょうが	1	0.04
エリンギ(冷)	10		にんにく	0.4	1.3
にんにく	30		酒	0.6	0.6
水			こんにゃく	40	0.8
たまねぎ	30		ごぼう	10	
トマト水煮	5		にんじん	15	
塩	1.1		たまねぎ	54	
こしょう	0.07		砂糖	3	
デミグラスソース	16		しょうゆ	8.7	
トマトケチャップ	6.5		片栗粉	2	
ウスターソース	5.2		さやいんげん(冷)	5	
しょうゆ	1.3		●ポイル野菜		
小麦粉	8		ホールコーン(冷)	15	
油	6.6		もやし	20	
生クリーム	2.5		キャベツ	20	
●じゃこ大根(じゃこ)			ゆで塩		
ごま油	0.3		●ごまドレッシング		
しらす干し	3		ごまドレッシング(袋)	8.4	
●じゃこ大根(大根)			●青菜とハムのスープ		
大根	30		エネルギー	828 kcal	たんぱく質 36.3 g
エネルギー	863 kcal	たんぱく質 31.4 g			

【令和5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
ロールパン	ロールパン			○
ポテトのクリーム煮	ペンネマカロニ			○
チキンストロガノフ	デミグラスソース			○
カレーすいとん	すいとん			○
あじフライ	あじフライ			○
ヨーグルト	ヨーグルト		○	
とんかつ	豚ロースカツ			○
バオズ	バオズ			○
丸パン	丸パン			○
いちごヨーグルト	いちごヨーグルト		○	

※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、いか、ごま、さけ、さば、大豆、とり肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン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。

※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