

食物アレルギー対応食食品材料一覧表

中学校

東八千代調理場

●印がついている加工食品は、()内に「特定原材料」と「特定原材料に準じるもの」を記載しています。

出力日 2026年4月30日

献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	5月1日(金曜日) 献立名／食品名
/	/	/	/	筍ご飯 こめ 精白米 学校給食用強化米 鶏肉もも小間 皮なし 人参 油揚げ(きざみ) 干しいたけ スライス たけのこ新物 水煮 油(大豆油以外) 清酒 濃口醤油 和風だしの素 食塩 ハンバーグおろしだれかけ ●ハンバーグ (鶏肉 豚肉 大豆) 大根おろし 濃口醤油 清酒 みりん/本みりん 砂糖 三温糖 和風だしの素 でん粉 根菜ごまサラダ ベーコンスライス(カット) ごぼう ささがき 人参 どうもろこし ホールスタイル キャベツ ごま油 マヨネーズ(卵不使用) 濃口醤油 こしょう 混合、粉 砂糖 上白糖 白炒りごま 白すりごま
				/

食物アレルギー対応食食品材料一覧表

中学校

東八千代調理場

●印がついている加工食品は、()内に「特定原材料」と「特定原材料に準じるもの」を記載しています。

出力日 2026年4月30日

5月4日(月曜日) 献立名/食品名	5月5日(火曜日) 献立名/食品名	5月6日(水曜日) 献立名/食品名	5月7日(木曜日) 献立名/食品名	5月8日(金曜日) 献立名/食品名
/	/	/	<p>鶏肉の豆乳クリーム煮(アレルギー用) ベーコンスライス(カット) 鶏肉もも小間 皮なし ぶどう酒/白 たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 とうもろこし ホールスタイル 豆乳バター(アレルギー用) 食塩 こしょう 混合、粉 ローレル粉 洋風スープの素 豆乳 米粉 水</p> <p>豆腐ナゲット(アレルギー用) 冷凍豆腐(サイコロ) 鶏肉もも挽き 皮なし 人参 玉ねぎ 米粉 でん粉 洋風スープの素 砂糖 上白糖 濃口醤油 食塩 こしょう 混合、粉 マヨネーズ(アレルギー用) 油(大豆油以外)</p> <p>人参サラダ まぐろ油漬け レモン果汁 100% ブロッコリー フローレット小 人参 きゅうり サラダ油 穀物酢 こしょう 混合、粉 濃口醤油 砂糖 上白糖 食塩 白炒りごま 白すりごま</p>	<p>ご飯 こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>のっぺい汁 鶏肉もも小間 皮なし ● なると巻 (該当なし) 人参 大根(葉切り) こんにやく 色紙切り 長ねぎ 洗いねぎ えのきたけ(冷蔵)1/3カット みりん/本みりん 水 こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 食塩 うすくちしょうゆ でん粉</p> <p>かつおフライ甘だれ(アレルギー用) かつお 2cm角切り 清酒 大豆フレーク(アレルギー用) 油(大豆油以外) 濃口醤油 砂糖 上白糖 みりん/本みりん しょうが でん粉 水</p> <p>ひじきの炒り煮 豚肉もも千切り さつま揚げ(ブレン) 芽ひじき 乾 むき枝豆 こんにやく しらたき 人参 砂糖 上白糖 濃口醤油 みりん/本みりん 和風だしの素 ごま油 水</p>

食物アレルギー対応食食品材料一覧表

中学校

昼 ●印がついている加工食品は、 内に「特定原材料」と「特定原材料に準じるもの」を記載しています。

東八千代調理場

出力日 2026年4月30日

5月11日(月曜日) 献立名/食品名	5月12日(火曜日) 献立名/食品名	5月13日(水曜日) 献立名/食品名	5月14日(木曜日) 献立名/食品名	5月15日(金曜日) 献立名/食品名
<p>ご飯</p> <p>こめ 精白米 学校給食用強化米 中華風コンソースープ(アレルギー用) 鶏肉もも千切り 皮なし 清酒 冷凍豆腐(サイコロ) 人参 長ねぎ 洗いねぎ えのきたけ(冷蔵)1/3カット とうもろこし クリームコーン缶 食塩 濃縮鶏ガラブイヨン 中華スープの素 こしょう 混合、粉 でん粉 ごま油 水</p> <p>いかのチリソースかけ いか切り身 両面切り目入り 食塩 こしょう 混合、粉 清酒 でん粉 油(大豆油以外) ごま油 豆板醤 にんにく しょうが トマトケチャップ 水 ガラスープ 中華風味 食塩 砂糖 上白糖 清酒 長ねぎ 洗いねぎ</p> <p>パン/バンジーサラダ 鶏肉むね 千切り 皮なし しょうが 長ねぎ 洗いねぎ 清酒 食塩 きゅうり もやし 生 人参 白ねりごま 濃口醤油 米みそ白色辛みそ 穀物酢 ごま油 砂糖 上白糖 ラー油 白炒りごま</p>	<p>ご飯</p> <p>こめ 精白米 学校給食用強化米 新じゃが芋のそぼろ煮 鶏肉もも挽き 皮なし じゃが芋 男しゃくSS 生揚げ(角切り) たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 グリーンピース 冷凍 油(大豆油以外) 清酒 砂糖 上白糖 濃口醤油 みりん/本みりん 和風だしの素 水 でん粉</p> <p>ししゃもの香り揚げ 子持ちししゃも 濃口醤油 清酒 砂糖 上白糖 ごま油 一味唐辛子粉 でん粉 油(大豆油以外)</p> <p>小松菜の磯香和え 小松菜 葉、生 白菜 濃口醤油 みりん/本みりん 和風だしの素 しらす干し 刻みのり</p>	<p>米粉きな粉パン(アレルギー用) 米粉 パンミックス(アレルギー用) 水 サラダ油 ドライイースト きな粉 砂糖 上白糖 食塩 サラダ油</p> <p>ひつつみのカレーうどん風(アレルギー用) ひつつみ(アレルギー用) 豚肉もも小間 (該当なし) なると巻 たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 干しいたけ スライス 長ねぎ 洗いねぎ カレー粉 濃口醤油 和風だしの素 カレールウ(アレルギー用) 油(大豆油以外) 清酒 みりん/本みりん 水</p> <p>大豆サラダ 大豆水煮 濃口醤油 砂糖 上白糖 まぐろ油漬け レモン果汁 100% 人参 キャベツ きゅうり サラダ油 穀物酢 食塩 こしょう 混合、粉 砂糖 上白糖 洋辛子粉 白すりごま</p>	<p>ご飯</p> <p>こめ 精白米 学校給食用強化米 わかめスープ 鶏肉もも細切り 皮なし 清酒 しょうが えのきたけ(冷蔵)1/3カット 長ねぎ 洗いねぎ 人参 白菜 乾燥わかめ 冷凍豆腐(サイコロ) 濃縮鶏ガラブイヨン ガラスープ 中華風味 中華スープの素 水 濃口醤油 食塩 こしょう 混合、粉 ごま油 でん粉</p> <p>ヤンニョムチキン(韓国風唐揚げ) 鶏肉もも 両面切り目入り皮なし 食塩 こしょう 混合、粉 にんにく しょうが 清酒 でん粉 油(大豆油以外) 油(大豆油以外) 人参 キャベツ にんにく 豆板醤 砂糖 上白糖 水あめ 穀物酢 濃口醤油 水 白炒りごま</p> <p>三色ナムル もやし 生 小松菜 葉、生 人参 にんにく 濃口醤油 中華スープの素 砂糖 上白糖 食塩 ごま油 一味唐辛子粉 白炒りごま 白すりごま</p> <p>アセロラゼリー ● アセロラゼリー(繊維&鉄、VC) (該当なし)</p>	<p>ご飯</p> <p>こめ 精白米 学校給食用強化米 坦々スープ ビーフン(平麺タイプ) 豚肉もも挽き 人参 もやし 生 ● なると巻 (該当なし) 長ねぎ 洗いねぎ とうもろこし ホールスタイル 冷凍豆腐(サイコロ) にんにく しょうが ごま油 豆板醤 清酒 こしょう 混合、粉 中華スープの素 ● みそラーメンの素(赤みそ) (豚肉 大豆 ごま) 米みそ赤色辛みそ ガラスープ 中華風味 濃縮鶏ガラブイヨン 白ねりごま 白炒りごま ラー油 水</p> <p>ルーロー飯の具(台湾風豚肉の煮物)(アレルギー用) 豚肉もも1.5cm角切り 五香粉(混合香辛料) オールスパイス 清酒 濃口醤油 砂糖 上白糖 しょうが にんにく 長ねぎ 洗いねぎ たけのこ水煮 ホール 小松菜 葉、生 干しいたけ スライス ごま油 清酒 みりん/本みりん 濃口醤油 砂糖 上白糖 オイスターソース でん粉</p> <p>杏仁豆腐 ● 杏仁豆腐(冷凍) (大豆) みかん ホールM 1号缶 パインアップル チビット 黄桃ダイス1号缶 ぶどう酒/白 レモン果汁 100% 砂糖 上白糖 水</p>

食物アレルギー対応食食品材料一覧表

中学校

東八千代調理場

●印がついている加工食品は、()内に「特定原材料」と「特定原材料に準じるもの」を記載しています。

出力日 2026年4月30日

5月18日(月曜日) 献立名/食品名	5月19日(火曜日) 献立名/食品名	5月20日(水曜日) 献立名/食品名	5月21日(木曜日) 献立名/食品名	5月22日(金曜日) 献立名/食品名
<p>ご飯</p> <p>こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>玉ねぎとえのきたけの味噌汁 冷凍豆腐(サイコロ) 油揚げ(きざみ) えのきたけ(冷蔵)1/3カット たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 冷凍わかめ 長ねぎ 洗いねぎ こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 米みそ白色辛みそ 米みそ赤色辛みそ 水</p> <p>もうかざめの揚げ煮 もうかざめ 2cm角切り しょうが 清酒 濃口醤油 でん粉 油(大豆油以外) しょうが 砂糖 上白糖 濃口醤油 みりん/本みりん 水 白炒りごま</p> <p>五目豆 大豆水煮 砂糖 上白糖 濃口醤油 鶏肉もも小間 皮なし さつま揚げ(プレーン) 人参 こんにやく 角切り 小 干しいたけ スライス 角切り昆布 油(大豆油以外) 清酒 みりん/本みりん 砂糖 上白糖 濃口醤油 和風だしの素 水</p> <p>冷凍みかん 冷凍みかん</p>	<p>ご飯</p> <p>こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>生揚げのオイスターソース煮 生揚げ(角切り) 鶏肉もも挽き 皮なし 清酒 濃口醤油 清酒 白菜 たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 干しいたけ スライス しょうが 油(大豆油以外) 豆板醤 オイスターソース 砂糖 上白糖 濃口醤油 中華スープの素 ごま油 でん粉 水</p> <p>棒ぎょうざ(アレルギー用) 豚肉もも挽き たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 中華スープの素 オイスターソース 濃口醤油 清酒 砂糖 上白糖 しょうが ごま油 でん粉 食塩 こしょう 混合、粉 ライスペーパー(アレルギー用)</p> <p>春雨とひき肉の炒め物 豚肉もも挽き 春雨 もやし 生 にら 葉、生 にんにく しょうが ごま油 清酒 食塩 砂糖 上白糖 濃口醤油 中華スープの素 こしょう 混合、粉 豆板醤 白炒りごま</p>	<p>麦ご飯</p> <p>こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>大麦(麦ご飯用) カレーシチュー(アレルギー用) 豚肉もも1.5cm角切り じゃが芋メークイン 人参 たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 にんにく しょうが 豆乳バター(アレルギー用) カレー粉 ウスターソース 濃口醤油 洋風スープの素 カレールウ(アレルギー用) 濃縮鶏ガラブイヨン 水</p> <p>枝豆の三色ソテー むき枝豆 とうもろこし ホールスタイル ハム(角切り) オリーブ油 食塩 こしょう 混合、粉 洋風スープの素</p> <p>ゼリーボンチ ● あわせるゼリー(マスカット) みかん ホールM 1号缶 パインアップル チビット 黄桃ダイス1号缶</p>	<p>ご飯</p> <p>こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>けんちん汁 冷凍豆腐(サイコロ) 鶏肉もも小間 皮なし ごぼう ささがき 大根(葉切り) 長ねぎ 洗いねぎ 人参 しめじ(冷蔵) こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 清酒 食塩 濃口醤油 みりん/本みりん 水</p> <p>アジフライ(アレルギー用) あじ フィーレ 食塩 こしょう 混合、粉 清酒 濃口醤油 しょうが 大豆フレーク(アレルギー用) 油(大豆油以外) 中濃ソース</p> <p>ほうれん草の納豆和え ほうれんそうバラ凍結 もやし 生 挽きわり納豆 濃口醤油 洋辛子粉 かつお 削り節</p>	<p>ご飯</p> <p>こめ 精白米 学校給食用強化米</p> <p>肉じゃが 豚肉もも小間 じゃが芋メークイン たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 こんにやく つき 油(大豆油以外) 濃口醤油 清酒 みりん/本みりん 砂糖 上白糖 和風だしの素 水 食塩</p> <p>豆腐ハンバーグ照り焼きソース(アレルギー用) ● 豆腐ハンバーグ (大豆 鶏肉 豚肉) 砂糖 上白糖 濃口醤油 みりん/本みりん 清酒 でん粉 食塩 水</p> <p>和風サラダ(アレルギー用) ベーコンスライス(カット) キャベツ きゅうり 人参 乾燥わかめ 米みそ白色辛みそ 濃口醤油 穀物酢 サラダ油 食塩 砂糖 上白糖 こしょう 混合、粉 洋辛子粉</p>

食物アレルギー対応食食品材料一覧表

中学校

東八千代調理場

昼 ●印がついている加工食品は、()内に「特定原材料」と「特定原材料に準じるもの」を記載しています。

出力日 2026年4月30日

5月25日(月曜日) 献立名/食品名	5月26日(火曜日) 献立名/食品名	5月27日(水曜日) 献立名/食品名	5月28日(木曜日) 献立名/食品名	5月29日(金曜日) 献立名/食品名
ホワイトソース(アレルギー用) ベーコンスライス(カット) 鶏肉もも1.5cm角切り 皮なし 食塩 こしょう 混合、粉 ぶどう酒/白 たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 しめじ(冷蔵) エリンギ(1/2カット)スライス とうもろこし ホールスタイル 濃縮鶏ガラブイヨン 洋風スープの素 食塩 こしょう 混合、粉 ローレル粉 豆乳バター(アレルギー用) 米粉 水 豆乳 のり塩ピーンズ じゃが芋男しゃく2cm角 ひよこ豆(ゆで)ホール でん粉 油(大豆油以外) 食塩 青のり粉(あおさ粉) スタミナサラダ 豚肉もも千切り 長ねぎ 洗いねぎ にんにく しょうが 豆板醤 ごま油 清酒 濃口醤油 砂糖 上白糖 キャベツ きゅうり 人参 サラダ油 ごま油 濃口醤油 穀物酢 食塩 こしょう 混合、粉 白炒りごま	ご飯 こめ 精白米 学校給食用強化米 豚汁 豚肉もも小間 冷凍豆腐(サイコロ) 油揚げ(きざみ) 大根(葉切り) 人参 こんにゃく 色紙切り ごぼう ささがき 長ねぎ 洗いねぎ 清酒 しみそ赤色辛みそ 米みそ白色辛みそ こんぶ/だしパック入り 鰹の素(かつおだしパック) 水 さばのみそ煮 さば 切り身 しょうが 清酒 濃口醤油 ● オレンジジュース (オレンジ) しょうが 清酒 濃口醤油 ● みりん/本みりん 米みそ赤色辛みそ ● オレンジジュース (オレンジ) 砂糖 上白糖 でん粉 キャベツと蒸し鶏の和え物(アレルギー用) 鶏肉むね 皮なし 千切り しょうが 清酒 食塩 小松菜 葉、生 キャベツ ごま油 濃口醤油 食塩 こしょう 混合、粉 白炒りごま	麦ご飯 こめ 精白米 学校給食用強化米 大麦(麦ご飯用) ミートボールときのこのハヤシチュー(アレルギー用) 肉団子 豆乳バター(アレルギー用) にんにく たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 じゃが芋メークイン しめじ(冷蔵) グリンピース 冷凍 トマトケチャップ 中濃ソース ハヤシルウ(アレルギー用) 食塩 こしょう 混合、粉 オールスパイス ローレル粉 水 マカロニ風ツナサラダ(アレルギー用) 星の pasta(アレルギー用) サラダ油 まぐろ油漬け レモン果汁 100% 人参 きゅうり キャベツ マヨネーズ(卵不使用) 食塩 こしょう 混合、粉 洋辛子粉 メロン メロン	ご飯 こめ 精白米 学校給食用強化米 麻婆豆腐 豚肉もも挽き 砂糖 上白糖 濃口醤油 清酒 冷凍豆腐(サイコロ) 刻み大豆 たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 長ねぎ 洗いねぎ エリンギ(1/2カット)スライス なら 葉、生 干しいたけ スライス にんにく しょうが 油(大豆油以外) 豆板醤 砂糖 上白糖 濃口醤油 清酒 米みそ赤色辛みそ 中華スープの素 ガラスープ 中華風味 ごま油 ラー油 でん粉 水 さつま芋揚げもち・あんこ入り(アレルギー用) さつまいも 砂糖 上白糖 食塩 豆乳バター(アレルギー用) でん粉 ● あずき こしあん (該当なし) 油(大豆油以外) チンジャオロース(アレルギー用) 豚肉もも千切り 濃口醤油 清酒 たけのこ千切り 水煮 青ピーマン パプリカ 赤 長ねぎ 洗いねぎ しょうが にんにく 油(大豆油以外) 砂糖 上白糖 オイスターソース	三色ピラフ(アレルギー用) こめ 精白米 学校給食用強化米 ハム(角切り) たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 とうもろこし ホールスタイル むき枝豆 豆乳バター(アレルギー用) 食塩 こしょう 混合、粉 洋風スープの素 ぶどう酒/白 濃口醤油 水 豚肉のスタミナ焼き 豚肉ももスライス にんにく しょうが しょうが 砂糖 上白糖 濃口醤油 清酒 ごま油 たまねぎむき両面カット芯くり抜き済 人参 にんにく しょうが ごま油 豆板醤 清酒 みりん/本みりん みりん/本みりん 砂糖 上白糖 濃口醤油 米みそ赤色辛みそ 白炒りごま ポテトとブロッコリーのマスタードサラダ じゃが芋男しゃく2cm角 ブロッコリー フローレット小 たまねぎ 生 皮付き ベーコンスライス(カット) マヨネーズ(卵不使用) ● 粒入りマスタード (りんご) 食塩 こしょう 混合、粉