

普通食 使用食材内容一覧 (月間) (令和7年度12月)

使用日	品名	原材料	アレルギー表示
1日(月)	青のり	アナアオサ	
1日(月)	笹かまぼこ	スケソウダラ、馬鈴薯澱粉、上白糖、食塩、みりん、清酒、水	
8日(月)	カットれんこんいちょう切り	れんこん、酸化防止剤(ビタミンC)、水	
8日(月)	角切り昆布	まこんぶ	
8日(月)	ミニ焼き竹輪	魚肉すり身、馬れいしょでん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、加工でん粉(タピオカでん粉)、加水	
11日(木)	大豆水煮(刻み)	大豆、食塩、(一部に大豆を含む)	大豆
11日(木)	しらす干し	鱚の稚魚、食塩	
12日(金)	オリーブ油	食用オリーブオイル	
16日(火)	米粉ケーキ	豆乳、砂糖、加工油脂、水あめ、米粉、ココアパウダー、大豆粉、植物油、こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)、清涼飲料水、水、加工デンプン、トレハロース、乳化剤、増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)、炭酸Ca、セルロース、膨脹剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸Na	大豆
17日(水)	焼きメンチカツ	具(鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、豚すり身(豚肉、水)、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄)、衣(粒状植物性たん白、植物油、米粉、水、加工デンプン、増粘多糖類)、揚げ油(なたね油)	大豆、鶏肉、豚肉

※原材料及びアレルギー表示については、食材の購入業者から提出された書類及び食品表示法に基づき記載しています。アレルギー表示が義務づけられている「特定原材料(8品目)」の表示は本書類に記載をしておりますが、「特定原材料に準ずるもの(20品目)」については表示義務がないため、食材の購入業者からの提出された書類にアレルギー表示の記載がない場合、本書類のアレルギー表示欄にも記載がありませんのでご注意ください。また、食物アレルギー対応に必要なない情報(産地等)は記載しておりません。

食物アレルギー対応食 使用食材内容一覧 (月間) (令和7年度12月)

使用日	品名	原材料	アレルギー表示
1日(月)	★青のり	青のり	
1日(月)	★笹かまぼこ	スケソウダラ、馬鈴薯澱粉、上白糖、食塩、みりん、清酒、水	
8日(月)	★カットれんこんいちょう切り	れんこん、酸化防止剤(ビタミンC)、水	
8日(月)	★角切り昆布	まこんぶ	
8日(月)	★ミニ焼き竹輪	魚肉すり身、馬れいしょでん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、加工でん粉(タピオカでん粉)、加水	

食物アレルギー対応食 使用食材内容一覧 (月間) (令和7年度12月)

使用日	品名	原材料	アレルギー表示
11日(木)	★大豆水煮(刻み)	大豆、食塩、(一部に大豆を含む)	大豆
11日(木)	★しらす干し	鱚の稚魚、食塩	
12日(金)	★オリーブ油	食用オリーブオイル	
16日(火)	★米粉ケーキ	豆乳、砂糖、加工油脂、水あめ、米粉、ココアパウダー、大豆粉、植物油、こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉)、清涼飲料水、水、加工デンプン、トレハロース、乳化剤、増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)、炭酸Ca、セルロース、膨脹剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、ピロリン酸第二鉄、メタリン酸Na	大豆
17日(水)	★焼きメンチカツ	具{鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、豚すり身(豚肉、水)、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄}、衣(粒状植物性たん白、植物油、米粉、水、加工デンプン、増粘多糖類)、揚げ油(なたね油)	大豆、鶏肉、豚肉

※原材料及びアレルギー表示については、食材の購入業者から提出された書類及び食品表示法に基づき記載しています。アレルギー表示が義務づけられている「特定原材料(8品目)」の表示は本書類に記載をしておりますが、「特定原材料に準ずるもの(20品目)」については表示義務がないため、食材の購入業者からの提出された書類にアレルギー表示の記載がない場合、本書類のアレルギー表示欄にも記載がありませんのでご注意ください。また、食物アレルギー対応に必要なない情報(産地等)は記載しておりません。