

学校給食に使用する主な食品の一覧表

様式2-2【令和8年度(2026年度)より改訂】

共通事項：加工品については、できるだけアレルギーの原因食物(特に卵・乳・小麦)を含まない物資を選定しています。

主なアレルギー原因食物	使用食物・加工品	備考
卵	鶏卵	* 学校給食では、半熟卵・生卵の提供はありません。
	うずら卵	* ハンバーグのつなぎ、揚げ物の衣には、卵を使用していないものを選定しています。
	卵を主要原料とした加工品（具入り卵焼き、薄焼き卵、錦糸卵等）	
	テーブルロール	1こあたり、6~8g程度の鶏卵が配合されています。
		ノンエッグタイプのマヨネーズを選定しています。
	デザート類（プリン、エクレア、ケーキ、シュークリーム 等）	
	ドレッシング（コールスロー）	
	一食ふりかけ	アレルギー対応商品も選定しています。
乳・乳製品	飲用牛乳（200cc）	
	調理用牛乳（シチュー、カレー、クリームスパゲティ 等）	一献立あたり、10~30cc程度の使用です。
	学校給食用パン（加工パン含む）	学校給食用パンには、市販品よりも脱脂粉乳が多く配合されています。（基準パン1こあたり、牛乳換算10~25cc程度）
	チーズ、ヨーグルト、生クリーム、バター	
	焼き菓子類 杏仁豆腐等	乳類を含まない場合もあります。
	ルウ（カレー・シチュー・ハヤシ）	
	ジャム、チョコレート等（パンに塗るもの）	アレルギー対応商品も選定しています。
	一食ふりかけ	
小麦	小麦粉	* 加工品にはできるだけ小麦粉を使用していないものを選定しています。
	学校給食用パン（加工パン含む）	米粉パンにも小麦グルテンが使用されています。
	麺類（うどん、スパゲティ、マカロニ、そうめん、すいとん麺、ワンタン麺 等）	そばの提供はありません。
	加工品（餃子、シーマイ、春巻 等）	
	パン粉、麩	
	ルウ（カレー・シチュー・ハヤシ） その他調味料（デミグラスソース、洋こしょう 等）	アレルギー対応商品も選定しています。
魚類	ホキ、鯖、鮭、いわし、あじ、さんま、さわら、かつお、しいら、まぐろ、たら、赤魚、ぶり	
	ししゃも、きびなご、わかざぎ、めざし、かなぎ、しらすぼし、いりこ	
	魚の加工品（ツナ、かつおぶし 等）	
	練り製品（竹輪、天ぷら、かまぼこ 等）	原材料に、スケソウダラ、イトヨリダイ、エソ 等が使用されています。卵・乳の使用はありません。
甲殻類		えびの提供はありません。
	かにかまぼこ	カニの提供はありません。
軟体類、貝類		いか、たこの提供はありません。
	あさり、貝柱	ホタテと牡蠣（オイスター・ソースを含む）、あわびの提供はありません。
魚卵	子持ちししゃも	イクラの提供はありません。
大豆、大豆製品	大豆	
	加工品（豆腐、油揚げ、黄粉、高野豆腐、納豆 等）	
	枝豆	
種実類	ごま、アーモンド、カシューナッツ	* 学校給食では、くるみと落花生（ピーナッツ）の提供はありません。
果物	生（みかん等の柑橘類、りんご、メロン、すいか、なし、柿、パイナップル、バナナ、ぶどう、いちご）	キウイフルーツの提供はありません。
	缶詰（みかん、パイン、黄桃）	
	果汁（みかん、ぶどう、りんご）	
	果汁を使用したゼリー（ぱんかん、メロン、ぶどう、もも 等）	
油	大豆油 菜種油 サラダ油 キャノーラ油 ごま油	
その他		やまいも、まつたけの提供はありません。

注※ただし、上記の提供しない食品であっても、それらを原料として含む調味料・だし・添加物や、加工食品に含まれる注意喚起表示程度のごく微量の原因食物でも食物アレルギーを発症する場合は、学校給食での管理は必要となりますので学校へ申し出てください。