

給食で使用する食材の中でアレルギーになりそうなもの（例）

☆この表に載っている以外の食材を使うことも、料理によってはあります。

毎月の献立表に、使用する食材を載せています。毎月、ぜひ目を通してください。

初めて食べるものについては、ご家庭で一度試していただけると、アレルギー事故を未然に防ぐことにつながります。

☆そば、ピーナッツ、**キウイフルーツ**は日野市の給食では使っていません。

種実類	
くり	
アーモンド	
カシューナッツ	
ごま	
練りごま	
がんもどき(ごま)	
けし	
くるみ	
ココナッツ	
ぎんなん	
マカダミアナッツ	
ピスタチオ	
ごま油	
カカオ	
チョコレート	
ココア	

卵	
鶏卵	
うずら卵	
マヨネーズ	
練り製品	
アイスクリーム	

※練り製品などの加工食品には卵白が入っている可能性があります。

小麦	
小麦粉	
パン	
スパゲティー	
うどん	
中華麺	
餃子の皮	
焼売の皮	
春巻の皮	
ワンタンの皮	
パイの皮	

乳類	
牛乳	
生クリーム	
ヨーグルト	
チーズ	
バター	
サワークリーム	
スキムミルク	
カルピス	
練乳	
ヤクルト	
ジョア	
飲むヨーグルト	
アイスクリーム	

大豆	
大豆	
みそ	
しょうゆ	
豆腐	
油揚げ	
厚揚げ	
きな粉	
豆乳	
ゆば	
納豆	
おから	
がんもどき	

フルーツ					
みかん		せとか		パイナップル	
美生柑		紅マドンナ		桃	
いよかん		たんかん		メロン	
梅		甘夏みかん		すいか	
ネーブルオレンジ		すだち		びわ	
ジュシーオレンジ		巨峰		ミカンジュース	
日向夏		マスカット		りんごジュース	
河内晩柑		高尾		黄桃缶	
レモン		デラウェア		白桃缶	
セミノール		干しブドウ		みかん缶	
でこぼん		りんご		パイン缶	
ぽんかん		梨		りんご缶	
オレンジ		柿		オリーブ	
はっさく		ブルーベリー		さくらんぼ	
ゆず		いちご		プラム	
かぼす		クランベリー		プルーン	
清見オレンジ		ラズベリー		あんず	
はるか		マーマレード			
はるみ		マンゴチャツネ			

魚					
メルルーサ		鰯		(魚卵)	
赤魚		めひかり		たらこ	
ほっけ		ぶり		ししゃも	
まかじき		はまち		わかさぎ	
めかじき		まぐろ		きびなご	
さば		たちうお		はたはた	
いわし		たら		じゃこ	
さんま		きんめだい			
さわら		めばる			
かつお		たこ		(加工品)	
かれい		鮭		かまぼこ	
きす		からふとます		はんぺん	
ほき		ぎんざけ		ちくわ	
まだい		しろざけ		つみれ	
にしん		紅鮭		はんぺん	
ひらめ		うなぎ		さつまあげ	
おひょう		あなご			
いか		たらこ			
えび		しらす干し			
さくらえび		うるめいわし			
かに		きびなご			
ほたて		ちりめんじゃこ			
あさり		ししゃも			
しじみ		はたはた			
わかさぎ		いかなご			
シルバー					

野菜など	
トマト	
セロリー	
パセリ	
にんじん	
ナス	
たけのこ	
とうがん	
きゅうり	
ほうれん草	
小松菜	
たまねぎ	
にんにく	
にがうり	
さやえんどう	
ピーマン	
とうもろこし	
かぼちゃ	
レタス	
ブロッコリー	
カリフラワー	
キャベツ	
もやし	
マッシュルーム	
まつたけ	
やまいも	
ながいも	
空豆	

その他	
ゼラチン	
キムチ(ごま、魚介)	
オイスターソース(かき油)	
コーヒー	