

令和元年6月 学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表

日	主食	献立名	アレルゲン名 (食品名)	調味料 ◆表1を参考にしてください	微量アレルゲン
3月	ごはん 牛乳	けんちん汁	大豆 (豆腐、油揚げ)、大豆油 (油揚げ)、ごま油	しょうゆ、和風だし、酒	
		いわしのカレー銀紙焼き	魚、米	みそ (大豆・米)	
		ゆかりあえ			
4火	ごはん 牛乳	えびと高野豆腐のうま煮	えび、大豆 (高野豆腐)、魚 (ちくわ)	和風だし、しょうゆ、みりん	
		夏野菜のみそ炒め	豚肉、米油	赤みそ、みりん、和風だし	
		いちじくタルト	小麦、乳、大豆、アーモンド		
5水	ごはん 牛乳	鶏じゃが	鶏肉、米油	しょうゆ、酒、みりん、和風だし	
		さわらの梅風味焼き	魚、米	みりん、しょうゆ	
		アーモンドあえ	アーモンド	しょうゆ	
6木	スライスパン 牛乳	ラタトゥイユ	豚肉 (ベーコン)	コンソメ	
		チーズオムレツ	卵、乳	酢 (りんご)	
		枝豆サラダ	大豆 (枝豆)		
		いちごジャム			
		卓上コーンクリームドレッシング	米、米油	みりん	大豆
7金	わかめごはん 牛乳	豚汁	豚肉、大豆 (豆腐、油揚げ)、大豆油 (油揚げ)	赤みそ、だしパック	
		米粉チキンナゲット	鶏肉、米	しょうゆ (大豆)、酒	
		ごまキャベツ	ごま		
10月	麦ごはん 牛乳	チキンカレーライス	鶏肉、乳 (チーズ、脱脂粉乳)	カレールー (N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		コーンフライ	小麦、大豆、大豆油		
		きゅうりの福神漬あえ	ごま	しょうゆ (大豆)	
11火	ごはん 牛乳	親子煮	鶏肉、卵	しょうゆ、和風だし	
		ツナ入りはんぺん	魚		
		もやしときゅうりのあえもの		しょうゆ	
12水	米粉パン(小麦入り) 牛乳	コーンクリームシチュー(小麦ぬき)	鶏肉、乳 (牛乳、チーズ、バター)	コンソメ	
		カラフルソテー	豚肉 (ソーセージ)、米油	コンソメ	
		夏色ゼリー	もも、パイナップル		
13木	きしめん 牛乳	五目きしめん	鶏肉、魚 (かまぼこ)、大豆・大豆油 (油揚げ)	しょうゆ、みりん、だしパック、和風だし	
		きすの天ぷら	魚、小麦		
		磯香あえ		しょうゆ	
14金	ごはん 牛乳	いなか汁	大豆 (生揚げ)	ミックスみそ、だしパック、和風だし	
		豚肉の生姜炒め	豚肉	酒、しょうゆ	
		冷凍みかん			
		さかなふりかけ	さば、ごま、魚、小麦	しょうゆ、みりん	
17月	麦ごはん 牛乳	ワンタンスープ	小麦 (ワンタン皮)、たけのこ (メンマ)	しょうゆ、鶏豚湯	
		ピピンバ	牛肉、米油、ごま、ごま油	しょうゆ	
		錦糸卵	卵、かつお節エキス	みりん、酸味料 (米)	
		プレーンヨーグルト	乳、ゼラチン		
18火	わかめごはん 牛乳	いり豆腐	大豆 (豆腐)、豚肉、たけのこ	しょうゆ、みりん、和風だし、酒	
		さばのみぞれ煮	さば	しょうゆ、みりん	
		アスパラガスのごまあえ	ごま	しょうゆ	
19水	ごはん 牛乳	のっぺい汁	鶏肉、	しょうゆ、だしパック	
		米粉いかフライのレモン煮	いか・米 (米粉いかフライ)	しょうゆ、みりん	
		ひじきと大豆の煮物	大豆 (大豆、油揚げ)、大豆油 (油揚げ)、米油	和風だし、しょうゆ、みりん	
		りんごミニゼリー	りんご、米		大豆
20木	サンドイッチパンズ パン 牛乳	コンソメスープ	豚肉 (ベーコン)	コンソメ、しょうゆ、洋風だし	
		ハンバーグのブラウンソースかけ	牛肉・豚肉・鶏肉・小麦 (ハンバーグ)	デミグラスソース (小麦、豚肉、大豆油、鶏肉)、しょうゆ	
		サワーキャベツ		酢	
21金	ロウカット玄米ごはん 牛乳	マーボー豆腐	豚肉、大豆 (豆腐)、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、中華だし	
		揚げえびしゅうまい(2こ)	えび、魚、小麦、ホタテエキス		大豆
		もやしのナムル	ごま油	しょうゆ	
24月	ごはん 牛乳	安城野菜いっぱいどんぶり	豚肉、大豆 (生揚げ)	しょうゆ、酒、和風だし	
		青じそあじフライ	魚、小麦、大豆		
		ごまきゅうり	ごま		
25火	麦ごはん 牛乳	中華卵スープ	魚 (かまぼこ)、卵	鶏豚湯、しょうゆ	
		ショーロンポー	豚肉、大豆、小麦、大豆油	しょうゆ、オイスターソース、みりん	
		チャーハンの具	豚肉 (焼き豚)、ごま油	しょうゆ	
		小魚	魚		
26水	ごはん 牛乳	枝豆とつくねのスープ	鶏肉 (鶏肉団子)、大豆 (枝豆)	しょうゆ、鶏豚湯、中華だし	
		白身魚フリッター	魚、小麦、えび、米、大豆油		
		のり酢あえ	ごま、ごま油	しょうゆ、酢	
27木	クロワッサン 牛乳	キャベツのツナ煮	魚・米油 (まぐろ油漬)	コンソメ	
		鶏肉の照り焼き	鶏肉	しょうゆ (大豆)、酢、みりん	
		レモンサラダ		酢	
28金	ソフトめん 牛乳	カレーソース	豚肉、乳 (脱脂粉乳)	カレールー (N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		ツナ炒め	魚・米油 (まぐろ油漬)	コンソメ	
		さくさく豆腐	大豆、小麦、米		

含有状況表のみかた

◆ 表示しているアレルゲン

卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、魚、あさり、たけのこ、米、アーモンド、カカオ、パイナップル、麦(小麦以外)

アレルゲン名 : 調理に使う食品のアレルゲン名を表示しています  
油は、大豆油、ごま油、米油のみ表示しています

調味料 : 調理に使う調味料のアレルゲンは、「表1」に表示しています  
「表1」にない調味料およびアレルゲンが異なる調味料は、「調味料 (アレルゲン)」で表示しています

微量アレルゲン : アレルゲン表示の義務がない微量アレルゲンについて表示しています

注意!

- ※ 調理の工程によっては、他の材料が混ざる可能性があります
- ※ 調理場では、落花生、そばは使用していません
- ※ 海産物は、生息環境上えび、かに、いかが混入する恐れがあります
- ※ 表示していないアレルゲンやその他不明な点については、お問い合わせください

表1 調理場で使用する調味料

和風だし(魚)	みりん (米)
洋風だし(大豆、豚肉、魚)	酒 (米)
中華だし(大豆、鶏肉、豚肉、魚)	酢 (米)
だしパック (魚)	オイスターソース (しょうゆ、魚)
<b>コンソメ (魚、鶏)</b>	<b>卓上ノンエッグマヨネーズ (大豆、米、*小麦)</b>
鶏豚湯(鶏肉、豚肉、米)	チャツネ (りんご)
赤みそ (大豆、麦)	ホワイトルウ (米)
白みそ (大豆、麦、米)	カレールー (N社) (米、*豚肉)
ミックスみそ (大豆、麦、米)	カレールー (R社) (米、カカオ)
卓上甘みそ (大豆、麦、ごま)	ハヤシルウ (R社) (米、カカオ)
しょうゆ(大豆、小麦)	ハヤシルウ (B社) (米、*大豆)
薄口しょうゆ (大豆、小麦、米)	
<b>35品目を含まない調味料</b>	
ソース (中濃・卓上)	
ソース (ウスター)	
トマトケチャップ (フィルム)	
※ 微量アレルゲンは、「*」で表示しています	
※ カレールー、ハヤシルウ、ホワイトルウは、小麦抜きです	
※ 前年度とアレルゲンが変わっているものは、 <b>太字</b> にしています	

主食のアレルゲン

<b>パン</b>
・スライスパン、小型ロールパン、レーズンロールパン、クロワッサン、愛知のツイストパン、クロスロールパン、サンドイッチパンズパン、サンドイッチロールパン、ミルクロールパン、クロロールパン (小麦、乳、大豆)
・米粉パン (小麦、乳、大豆、米)
・りんごパン (小麦、乳、大豆、りんご)
※パン工場、卵、乳、落花生、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチンを含む市販品の製造をしています。
<b>めん</b>
・ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめん (小麦)
※めん工場、そばを製造しています。卵、大豆を含む市販品の製造をしています。
<b>ごはん</b>
・麦ごはん、五穀ごはん (麦)
※米飯工場、小麦、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む市販品の製造をしています。

問い合わせ先

中部調理場 TEL 0566-71-1051  
(栄養士) FAX 0566-74-6784