

令和元年8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 | アレルギー名 (食品名) | 調味料 ◆表1を参考にしてください | 微量アレルギー | |
|----|----|---------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------|
| 1 | 木 | サンドイッチロールパン牛乳 | クリームシチュー(小麦ぬき) 焼きソーセージ ポイルキャベツ 卓上ケチャップ | 鶏肉、乳(牛乳、チーズ、バター) 豚肉 | コンソメ、ホワイトルウ | |
| 2 | 金 | ごはん牛乳 | ホイコーロー コーンしゅうまい 冷凍みかん | 豚肉、たけのこ 魚、豚肉、大豆、小麦 | しょうゆ、赤みそ、みりん みりん | |
| 5 | 月 | ロウカット玄米ごはん牛乳 | そうめん汁 米粉いかフライのレモン煮 高野豆腐入りそばろ井の具 アセロラミニゼリー | 小麦・大豆油(そうめん)、魚(かまぼこ) いか・米(米粉いかフライ) 鶏肉、大豆(高野豆腐、枝豆) 米 | みりん、薄口しょうゆ、だしパック しょうゆ、みりん しょうゆ | 大豆 |
| 6 | 火 | りんごパン牛乳 | ポークビーンズ ほうれん草オムレツ コーンサラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ | 豚肉、豚肉(ベーコン)、大豆 卵 | 洋風だし | オレンジ |
| 7 | 水 | ごはん牛乳 | ざくざく汁 ヒレカツ キャベツときゅうりのあえもの 卓上トンカツソース ひじきふりかけ | 大豆(豆腐) 豚肉、小麦、米 | だしパック、酒、しょうゆ、和風だし | |
| 8 | 木 | スライスパン牛乳 | パンキンポタージュ ドライカレー フルーツ野菜ゼリー | 豚肉(ベーコン)、乳(バター、牛乳、生クリーム) 豚肉 オレンジ | ホワイトルウ、洋風だし 洋風だし | |
| 9 | 金 | ごはん牛乳 | なすのみそ汁 豚肉の生姜炒め こんぶあえ | 大豆(豆腐、油揚げ)、大豆油(油揚げ) 豚肉、米油 | 赤みそ、だしパック 酒、しょうゆ しょうゆ、みりん(小麦、米) | |
| 16 | 金 | わかめごはん牛乳 | 生揚げの煮物 わかさぎの甘酢がらめ しそきゅうり | 鶏肉、魚(かまぼこ)、大豆(生揚げ)、たけのこ 魚、米 | しょうゆ、和風だし 酢 | |
| 19 | 月 | ごはん牛乳 | 肉じゃが さばのみぞれ煮 磯香あえ | 豚肉 さば | しょうゆ、酒、みりん、和風だし しょうゆ、みりん しょうゆ | |
| 20 | 火 | うどん牛乳 | 五目うどん 米粉かき揚げ ひじきとツナの煮物 | 鶏肉、魚(かまぼこ)、大豆・大豆油(油揚げ) 米、米油 魚・米油(まぐろ油漬) | しょうゆ、みりん、だしパック、和風だし 和風だし、しょうゆ、みりん | |
| 21 | 水 | ごはん牛乳 | 豆腐のオイスターソース炒め かに玉(銀あん) 中華風もやしサラダ 卓上青じそドレッシング | 豚肉、大豆(豆腐)、たけのこ、ごま油 卵・かに・米・大豆油(かに玉) | しょうゆ、オイスターソース、中華だし、酒 酢、しょうゆ、和風だし | |
| 22 | 木 | クロワッサン牛乳 | ポトフ さわらのハーブ焼き はらぺこゼリー | 鶏肉、豚肉(ベーコン) 魚、りんご、米 りんご(りんごゼリー)、もも | コンソメ、しょうゆ みりん、しょうゆ、酢 | |
| 23 | 金 | 麦ごはん牛乳 | ハヤシライス カラフルソテー 枝豆 | 牛肉、乳(脱脂粉乳) 魚・米油(まぐろ油漬)、米油 大豆 | ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし コンソメ | |
| 26 | 月 | わかめごはん牛乳 | 高野豆腐の卵とじ かぼちゃの天ぷら 小松菜のごまあえ | 大豆(高野豆腐)、鶏肉、卵 小麦、大豆油 ごま | しょうゆ、薄口しょうゆ、みりん、和風だし しょうゆ | |
| 27 | 火 | スライスパン牛乳 | サマースープ ハンバーグのトマトソースかけ 枝豆サラダ 卓上フレンチドレッシング ブルーベリージャム | 豚肉(ベーコン) 鶏肉(ハンバーグ)、大豆油(トマトベースソース) 大豆(枝豆) | 洋風だし、コンソメ | 大豆 |
| 28 | 水 | ごはん牛乳 | ちゃんこ煮 いわしの生姜煮 わかめと野菜のごま酢あえ | 鶏肉(鶏肉団子) 魚 ごま | 和風だし、しょうゆ、みりん みりん、しょうゆ しょうゆ、酢 | |
| 29 | 木 | ソフトめん牛乳 | ミートソース とうもろこし チンゲンサイのソテー | 豚肉、乳(脱脂粉乳) 豚肉(ベーコン)、米油 | ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし コンソメ | |
| 30 | 金 | ごはん牛乳 | すまし汁 さんまの蒲焼き キャベツのたくあんあえ | 魚(かまぼこ) 魚 ごま | 和風だし、薄口しょうゆ、酒、だしパック しょうゆ、みりん みりん | |

含有状況表のみかた

◆ 表示しているアレルギー

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)

アレルギー名 : 調理に使う食品のアレルギー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ギーは、「表1」に表示しています
「表1」にない調味料およびアレルギーが違う調味料は、「調味料(アレルギー)」で表示しています

微量アレルギー : アレルギー表示の義務がない微量アレルギー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) |
| コンソメ(魚、麦) | 卓上ノンエッグマヨネーズ(大豆、米、*小麦) |
| 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) | カレールウ(N社)(米、*豚肉) |
| ミックスみそ(大豆、麦、米) | カレールウ(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) | |

35品目を含まない調味料

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)

- ※ 微量アレルギーは、「*」で表示しています
- ※ カレールウ、ハヤシルウ、ホワイトルウは、小麦抜きです
- ※ 前年度とアレルギーが変わっているものは、**太字**にしています

問い合わせ先

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

主食のアレルギー

パン
・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。

めん
・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。

ごはん
・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。