

令和元年9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	無農薬アレルギー
2月	菜ごはん 牛乳	中華飯	豚肉、えび、たけのこ	鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ	
		ぎょうざ	豚肉、大豆、ホタテエキス、ごま油、小麦	しょうゆ、みりん	
3火	ごはん 牛乳	ひじきサラダ	大豆 (枝豆)	しょうゆ、みりん	
		卓上ツレトレンジ	大豆油、卵 (注意: 生卵と同等)、かつお節エキス	しょうゆ、みりん	大豆
		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	
4水	ごはん 牛乳	風芋コロッケ	鶏肉、小麦、米、大豆	みりん、しょうゆ	
		いりごよりかけ	魚、ごま	しょうゆ、みりん (小麦、米)、酢	
		コーンスープ (小麦ぬき)	豚肉 (ベーコン)、乳 (牛乳、バター)	洋風だし、ホワイトルウ	
		ツナオムレツ	卵、魚、大豆油、チキンエキス		
5木	わかめごはん 牛乳	チキンライスの具	鶏肉、大豆 (枝豆)	コンソメ	
		りんごミニゼリー	りんご、米		大豆
		豆乳入りみそ汁	豚肉、大豆 (油揚げ、豆乳)、大豆油 (油揚げ)	白みそ、だしパック	
		かれいフライ	魚、小麦		
		みどりキャベツ			
6金	クロスロールパン 牛乳	卓上ソース			
		さつまいもポタージュ	鶏肉、乳 (牛乳、生クリーム)	ホワイトルウ、コンソメ	
9月	ごはん 牛乳	ポルソラーゼ	豚肉		
		カラフルマリネ		酢	
		いなかに	大豆 (生揚げ)	ミックスみそ、だしパック、和風だし	
10火	菜ごはん 牛乳	鶏肉の照り焼き	鶏肉	しょうゆ (大豆)、酢、みりん	
		キャベツの福神漬あえ		しょうゆ (大豆)	
		ワンタンスープ	小麦 (ワンタン皮)、たけのこ (メンマ)	鶏豚湯、しょうゆ	
		ピロシニ	豚肉、米油、ごま、ごま油	しょうゆ	
11水	ごはん 牛乳	鱈糸卵	卵、かつお節エキス	みりん、酸味料 (米)	
		さつまいもスティック	米油		
		豚肉と野菜の生姜煮	豚肉	しょうゆ、酒、和風だし	
		佃田のみそかけ	大豆、魚、かつおエキス		
		キャベツのなめ煮あえ	魚・かつおエキス・あさりエキス (なめたけ)	しょうゆ、みりん	
12木	ラーメン 牛乳	卓上甘みそ			
		五目ラーメン	豚肉、たけのこ (メンマ)	ラーメンの素 (しょうゆ、魚、チキンエキス、かつお節エキス、米) しょうゆ、鶏豚湯	大豆
		ミンチカツ	豚肉、小麦、魚、麦、鶏肉、米		
13金	ごはん 牛乳	中巻風サラダ	ごま油	しょうゆ、酢	
		月菜汁	鶏肉、大豆 (豆腐) 魚 (型抜きかまぼこ)	みりん、だしパック、しょうゆ	
		さんまの生姜煮	魚	みりん、しょうゆ	
		キャベツのごまゆかり	ごま		
17火	わかめごはん 牛乳	月見ゼリー			
		高野豆腐の炒り煮	大豆 (高野豆腐、はんぺん)、鶏肉、魚 (はんぺん)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		厚焼き卵	卵、魚	みりん	オレンジ
18水	ごはん 牛乳	チンゲンサイのおひたし		しょうゆ	
		中華風スープ	豚肉 (ハム)、魚 (かまぼこ)、たけのこ (メンマ)	薄口しょうゆ、鶏豚湯、しょうゆ	
		春巻	豚肉、小麦、大豆、大豆油、ホタテエキス	しょうゆ	
		チャーハンの具	豚肉、ごま油	しょうゆ	
19木	米粉パン (小麦入り) 牛乳	さくさく豆腐	大豆、小麦、米		
		じゃがいもベーコン煮	豚肉 (ベーコン)	コンソメ	
		さわらのカレー焼き	魚	しょうゆ、みりん、みそ (大豆)	
20金	ごはん 牛乳	ファイバーゼリーのフルーツあえ	りんご・オレンジ (ファイバーゼリー)、もも、バナナアップル		
		マーボービーゼンズ	大豆 (豆腐)、豚肉、大豆、米油	しょうゆ、中華だし、赤みそ	
		米粉しゃもフライの銀あんかけ	魚、米	しょうゆ、和風だし	
		野菜の中華あえ			
24火	ロウカット玄米ごはん 牛乳	卓上中華風トレンジ	ごま油、大豆油、小麦、かつお節エキス、米	しょうゆ	大豆
		夏野菜のカレーライス	豚肉、乳 (チーズ、脱脂粉乳)	カレーウ (N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		いかフリッター	いか、小麦、えび、米、大豆油	しょうゆ	
25水	ソフトめん 牛乳	海ぞうサラダ	りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ	
		卓上青じそトレンジ		しょうゆ	
		ジャージャー麺	豚肉、たけのこ	しょうゆ、甜麺醬 (みそ (小麦、大豆)、ごま、しょうゆ)、赤みそ、みりん	
26木	サンドイッチパンズ 牛乳	えびしゅうまい	えび、魚、大豆油、小麦、ホタテエキス		
		ごまきゅうり	ごま		
		ミネストラーヌ	豚肉 (ベーコン)、米 (ライスマカロニ)、大豆油 (トマトベースソース)	コンソメ、洋風だし	
27金	ごはん 牛乳	ハンバーグのいちじくソースかけ	牛肉・豚肉・鶏肉・小麦 (ハンバーグ)	しょうゆ	
		野菜の甘酢あえ		酢	
		かきたま汁	卵、魚 (かまぼこ)、大豆 (豆腐)	しょうゆ、だしパック	
30月	ごはん 牛乳	さけの和風マリネ	さけ	しょうゆ、酢、みりん	
		キャベツのかおりあえ			
		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	
		さばの銀紙焼き	さば、米	みそ (大豆、米)、みりん	
		のり煎あえ		しょうゆ、酢	

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、バナナアップル、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、産)	卓上ソングマヨネーズ (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)	カレーウ (N社) (米、*豚肉)
ミックスみそ (大豆、麦、米)	カレーウ (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)	
トマトクチャップ (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 にてあります	

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、ミルクルールパン、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) ※パン工場で、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	・菜ごはん、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。