

令和元年10月 学校給食献立 アレルギ-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	
1	火	麦ごはん	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	
		牛乳	ショーロンポー	豚肉、大豆、大豆油、小麦	しょうゆ、みりん、オイスターソース	
			はるさめサラダ			
			卓上青じそドレッシング	りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ	
2	水	ごはん	肉団子と千切り野菜のさっぱり煮	鶏肉(鶏肉団子)	和風だし、しょうゆ、みりん	
		牛乳	大学いも	ごま	しょうゆ、みりん	
			小魚	魚		
3	木	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		
		牛乳	ねぎ入り卵焼き	卵、魚	みりん	オレンジ
			キャベツのたくあんあえ	ごま	みりん	
4	金	りんごパン	豚肉(ベーコン)、乳(牛乳、生クリーム、脱脂粉乳)	ホワイトルウ、洋風だし		
		牛乳	えびカツ	えび、魚、小麦、大豆	みりん	
			コーンサラダ			
			卓上コーンクリームドレッシング	米油	みりん	大豆
7	月	ロウカット玄米ごはん	親子汁	鶏肉、卵、大豆(豆腐)	しょうゆ、和風だし、だしパック	
		牛乳	米粉いかフライのレモン煮	いか、米	しょうゆ、みりん	
			ひじきとじゃこのふりかけ	魚(まぐろ油漬、しらすが干し、かつお節)、米油(まぐろ油漬)	しょうゆ、酒	
			ふだま汁	鶏肉、小麦(ふ)	酒、薄口しょうゆ、だしパック	
8	火	ごはん	たらの紙焼き	魚、大豆油、大豆	みそ(大豆・米)	
		牛乳	もやしときゅうりのあえもの		しょうゆ	
			きらず揚げ	小麦、大豆		
			八杯汁	大豆(豆腐、油揚げ)、大豆油(油揚げ)	しょうゆ、だしパック、みりん	
9	水	ごはん	鶏肉のあまがらめ	しょうゆ、酒、みりん		
		牛乳	こんぶあえ		しょうゆ、みりん(小麦、米)	
			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	
10	木	スライスパン	豚肉、小麦・米(パン粉)			
		牛乳	スラッピージョー	りんご・もも・大豆(サイコロゼリー)、パイナップル、もも		オレンジ
			フルーツゼリー			
11	金	ごはん	牛乳、魚(かまぼこ)、大豆(生揚げ)	しょうゆ、酒、和風だし		
		牛乳	さばのみぞれ煮	さば	しょうゆ、みりん	
			きゅうりとわかめの酢の物	ごま	しょうゆ、酢	
15	火	わかめごはん	豚肉、魚・大豆(はんぺん)、たけのこ	だしパック、しょうゆ、みりん、酒、和風だし		
		牛乳	かぼちやの天ぷら	小麦、大豆油		
			ごまキャベツ	ごま		
16	水	ごはん	大豆(高野豆腐)、鶏肉、卵	しょうゆ、薄口しょうゆ、みりん、和風だし		
		牛乳	いわしの煮付け	魚	しょうゆ、みりん	
			ほうれん草のごまあえ	ごま	しょうゆ	
17	木	ラーメン	豚肉、たけのこ(メンマ)	鶏豚湯、中華だし、しょうゆ		
		牛乳	揚げ米粉ぎょうざ	豚肉、米、大豆		
			きゅうりのナムル	ごま、ごま油	しょうゆ	
18	金	ごはん	大豆・大豆油(油揚げ)	だしパック、和風だし、白みそ		
		牛乳	豚肉の生姜炒め	豚肉	酒、しょうゆ	
			みかん			
21	月	ごはん	大豆(豆腐、油揚げ)、大豆油(油揚げ)、ごま	麦みそ(麦、大豆)、しょうゆ、だしパック		
		牛乳	照り焼きハンバーグ	鶏肉(チキンハンバーグ)	しょうゆ、みりん	
			磯香あえ		しょうゆ	
23	水	ミルクロールパン	えびのチャウダー	えび、豚肉(ハム)、乳(脱脂粉乳、バター)	ホワイトルウ、コンソメ	
		牛乳	若鶏のマーマレード焼き	鶏肉、オレンジ	しょうゆ(大豆)、みりん	
			フレンチサラダ			
			卓上フレンチドレッシング			大豆
24	木	わかめごはん	鶏肉、魚・大豆(はんぺん)	しょうゆ、みりん、和風だし		
		牛乳	かつおの照り煮	魚、小麦	しょうゆ、みりん	
			ごぼうと枝豆のサラダ	大豆(枝豆)、ごま	しょうゆ	
			卓上ごまドレッシング	大豆油、ごま	しょうゆ(大豆)	大豆
			アセロラミニゼリー	米	しょうゆ(大豆)	大豆
25	金	ごはん	大豆(豆腐)、魚(かまぼこ)	和風だし、薄口しょうゆ、酒、だしパック		
		牛乳	れんこんサンドフライ	鶏肉、小麦、大豆、米	酒、しょうゆ	
			栗入りまぜごはんの具	鶏肉	しょうゆ、みりん、和風だし	
			ラグビー応援チーズ	乳		
28	月	ごはん	鶏肉	赤みそ、だしパック		
		牛乳	米粉ホキフライの香味ソースかけ	魚、米	薄口しょうゆ	
			しそきゅうり			
29	火	麦ごはん	牛肉、乳(脱脂粉乳)	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし		
		牛乳	野菜ソテー	豚肉(ベーコン)	コンソメ	
			いちご牛乳の素			
30	水	ごはん	鶏肉、魚(ちくわ)	しょうゆ、だしパック		
		牛乳	さんまの蒲焼き	魚、米	しょうゆ、みりん	
			小松菜のアーモンドあえ	アーモンド	しょうゆ	
31	木	小型ロールパン	小麦・大豆油(中華めん)、豚肉、魚(ちくわ)	焼きそばの素(魚、麦)		
		牛乳	ソーセージのケチャップ煮	豚肉(ソーセージ)、米油		
		りんごヨーグルト	乳、りんご			

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違う調味料は、「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

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)	
<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	
※ 前年度とアレルゲンが変わっているものは、 <b>太字</b> 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

主食のアレルゲン

<p><b>パン</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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)</li> <li>・米粉パン(小麦、乳、大豆、米)</li> <li>・りんごパン(小麦、乳、大豆、りんご)</li> </ul> <p>※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。</p>
<p><b>めん</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめん(小麦)</li> </ul> <p>※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。</p>
<p><b>ごはん</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん、五穀ごはん(麦)</li> </ul> <p>※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。</p>