

令和元年11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	金	ごはん	じゃがいもの白みそ汁	大豆・大豆油 (油揚げ)	だしパック、和風だし、白みそ	
		牛乳	鶏肉の照り焼き	鶏肉	しょうゆ (大豆)、酢、みりん	
			チンゲンサイとツナのあえ物	魚・大豆油 (まぐろ油漬け)、ごま	しょうゆ	
5	火	愛知の大根菜ごはん	みそにゆめん	小麦 (そうめん)、大豆油 (そうめん、油揚げ)、大豆 (油揚げ)、魚 (かまぼこ)	赤みそ、だしパック	
		牛乳	愛知の五目厚焼き卵	卵、魚、大豆油	酢、しょうゆ	
			れんこんのしそあえ		しょうゆ	
			いちじくゼリー			
6	水	ロウカット玄米ごはん	ホイコーロー	豚肉、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、みりん	
		牛乳	春巻	豚肉、大豆油、小麦、大豆、米	しょうゆ、みりん	
			茎わかめ中華あえ	ごま油	しょうゆ、酢	
7	木	サンドイッチロールパン	パンキンポータージュ	鶏肉、乳 (バター、牛乳、生クリーム)	ホワイトルウ、洋風だし	
		牛乳	スティックハンバーグ	牛肉、鶏肉、豚肉、小麦	しょうゆ	
			ポイルキャベツ			
			卓上ケチャップ			
8	金	ごはん	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	
		牛乳	かれいフライ	魚、小麦		
			白菜とにんじんのごま酢あえ	ごま	しょうゆ、酢	
			卓上ソース			
11	月	ごはん	豆腐のすまし汁	大豆 (豆腐)	和風だし、薄口しょうゆ、酒、だしパック	
		牛乳	ミンチカツ	豚肉、小麦、魚、麦、鶏肉、米		
			五目ちらし寿司の具	魚 (まぐろ油漬け、ちくわ、しらす干し)、米油 (まぐろ油漬け)、たけのこ	酢、しょうゆ、みりん、和風だし	
12	火	麦ごはん	ビーフカレーライス	牛肉、乳 (チーズ、脱脂粉乳)	カレールウN・R社)、チャツネ、洋風だし	
		牛乳	元気サラダ	豚肉 (ハム)、魚 (かつお節)、米油	しょうゆ、みりん (小麦、米)、酢	
			りんごミニゼリー	りんご、米		大豆
13	水	わかめごはん	高野豆腐の炒り煮	大豆 (高野豆腐、はんぺん)、魚 (はんぺん)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		牛乳	つくね	鶏肉、小麦、ごま、大豆油、豚肉、大豆	しょうゆ、みりん	
			キャベツのかおりあえ			
14	木	うどん	肉うどん	豚肉	しょうゆ、和風だし、だしパック	
		牛乳	米粉ししゃもフライの香味ソースかけ	魚・米 (米粉ししゃもフライ)	しょうゆ	
			のり酢あえ	ごま	しょうゆ、酢	
15	金	米粉パン(小麦入り)	ボークビーンズ	豚肉、大豆	洋風だし	
		牛乳	オムレツ	卵	酢	
			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)、パイナップル		
18	月	ごはん	豚肉とじゃがいものきんぴら	豚肉、たけのこ、ごま	酒、しょうゆ、みりん	
		牛乳	さんまの煮付け	魚	しょうゆ、みりん	
			小松菜のおひたし		しょうゆ	
19	火	ごはん	春雨スープ	豚肉 (ハム)、たけのこ (メンマ)	しょうゆ、鶏豚湯、	
		牛乳	鶏肉の唐揚げ	鶏肉	しょうゆ、酒	
			もやしのナムル	ごま油	しょうゆ	
			型抜きチーズ	乳		
20	水	ごはん	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	
		牛乳	さばの銀紙焼き	さば、米	みそ (大豆・米)、みりん	
			りんご	りんご		
21	木	小型ロールパン	クリームスバゲティ	小麦 (スバゲティ)、鶏肉、米油、乳 (脱脂粉乳)	ホワイトルウ、洋風だし	
		牛乳	焼きソーセージ	豚肉		
			野菜のマリネ		酢	
22	金	麦ごはん	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	
		牛乳	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)	
			いちごヨーグルト	乳		
25	月	わかめごはん	大根のそぼろ煮	豚肉、大豆 (生揚げ)	和風だし、しょうゆ、みりん、酒	
		牛乳	さつまいもコロケ	小麦、大豆、大豆油		豚肉
			チンゲンサイのごまあえ	ごま	しょうゆ	
26	火	五穀ごはん	煮みそ	豚肉	赤みそ、和風だし	
		牛乳	しそ入りはんぺん	魚		
			みかん			
27	水	ソフトめん	ミートソース	豚肉、乳 (脱脂粉乳)	ハヤシルウ (R・B社)、洋風だし	
		牛乳	キャベツ入りコーンソテー	米油	コンソメ	
			小魚	魚		
28	木	スライスパン	野菜スープ	豚肉 (ハム)	コンソメ、洋風だし、しょうゆ	
		牛乳	米粉ささみチーズ入りフライ	鶏肉、乳、米		
			花野菜のサラダ			
			卓上ノンエッグマヨネーズ		卓上ノンエッグマヨネーズ	
29	金	ごはん	肉じゃが	豚肉	しょうゆ、酒、みりん、和風だし	
		牛乳	いわしの生姜煮	魚	みりん、しょうゆ	
			ごまきゅうり	ごま		

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異なる調味料は、「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

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)	

3 5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、 <b>太字</b> にしています

主食のアレルギー

<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、クローロールパン (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>※パン工場では、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>※めん工場では、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>※米飯工場では、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>

問い合わせ先

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