

令和元年12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
2月	ごはん牛乳	牛肉と野菜の細切り炒め	牛肉、たけのこ、ごま油	しょうゆ、酒	
		あじフライ	魚、小麦		大豆
		みどりキャベツ			
		卓上ソース			
3火	麦ごはん牛乳	中華飯(うずら卵ぬき)	豚肉、えび、たけのこ	鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ	
		コーンしゅうまい	魚、豚肉、大豆、小麦	みりん	
		れんごんの甘辛炒め	枝豆(大豆)、米油	薄口しょうゆ、和風だし、酒	
4水	ロウカット玄米ごはん牛乳	冬野菜のカレーライス	豚肉、乳(チーズ、脱脂粉乳)	カレールー(N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		ビーンズサラダ	大豆、豚肉(ハム)	しょうゆ	
		卓上コーンクリームドレッシング	米油	みりん	大豆
		みかんミニゼリー			
5木	ラーメン牛乳	豚骨ラーメン	豚肉、たけのこ(メンマ)	しょうゆ、ラーメンの素(豚肉、大豆、米、魚、米油)	
		さつまいものあめ煮	ごま		
6金	クロスロールパン牛乳	肉団子と野菜のスープ	鶏肉(鶏肉団子)	しょうゆ、コンソメ	
		ソーセージのケチャップ煮	豚肉(ソーセージ)、米油		
		ブルーヨーグルト	乳		
9月	ごはん牛乳	冬野菜と豚肉のごま炒め煮	豚肉、大豆(生揚げ) ごま、ごま油	和風だし、しょうゆ、酒	
		さわらの梅風味焼き	魚、米	みりん、しょうゆ	
		キャベツのなめ茸あえ	魚、カツオエキス、アサリエキス	しょうゆ、みりん	
10火	ごはん牛乳	白菜マーボー	豚肉、大豆(豆腐)、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、中華だし	
		揚げ米粉ぎょうざ(2個)	豚肉、大豆、米		
		きゅうりのナムル	ごま、ごま油	しょうゆ	
11水	ごはん牛乳	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	
		れんこんハンバーグのおろしソースかけ	豚肉・鶏肉・牛肉・米油・小麦・麦・大豆(れんこんハンバーグ)	しょうゆ、みりん、酢	
		しそきゅうり			
12木	ミルクロールパン牛乳	肉団子のクリーム煮	牛肉・豚肉・鶏肉・小麦・大豆・魚・カカオ(ミートボール)、乳(脱脂粉乳、バター)	ホワイトルー、洋風だし、しょうゆ	
		鶏肉のカレー焼き	鶏肉、米、魚		
		コーンサラダ			
		卓上フレンチドレッシング			大豆
13金	ごはん牛乳	酢豚	豚肉、たけのこ	しょうゆ、酒、中華だし、酢	
		大根サラダ	魚・大豆油(まぐろ油漬)		
		卓上ごまドレッシング	大豆油、ごま	しょうゆ(大豆)	大豆
		紫いもチップス	米油		
16月	ごはん牛乳	ひきずり	鶏肉、魚(かまぼこ)、大豆(生揚げ)	しょうゆ、酒、和風だし	
		かぼちゃの天ぷら	小麦、大豆油		
		きゅうりとわかめの酢の物	ごま	しょうゆ、酢	
17火	わかめごはん牛乳	かきたま汁(しらす干し入り)	卵、魚(しらす干し)、大豆(豆腐)	しょうゆ、だしパック	
		豚肉の生姜炒め	豚肉	酒、しょうゆ	
		みかん			
18水	ごはん牛乳	筑前煮	鶏肉、魚(ちくわ)、たけのこ	酒、みりん、しょうゆ、和風だし	
		たらの銀紙焼き	魚、大豆油、大豆	みそ(大豆、米)	
		磯香あえ		しょうゆ	
19木	小型ロールパン牛乳	ソーセージと野菜のトマトスープ	豚肉(ソーセージ)、大豆油(トマトベースソース)	コンソメ、洋風だし	
		チキンのレモンソースかけ	鶏肉(チキンパティ)	しょうゆ、みりん	
		ブロッコリー			
		卓上ノンエッグマヨネーズ		卓上ノンエッグマヨネーズ	
		おたのしみ(いちごババロア)	大豆		
20金	麦ごはん牛乳	さつまいものみそ汁	鶏肉	ミックスみそ、だしパック	
		いか入り豆腐はんぺんの照り焼きソースかけ	魚・いか・大豆・豚肉・小麦・大豆油・カツオエキス(いか入りとうふはんぺん)	しょうゆ、みりん	
		いりこふりかけ	魚(しらす干し、かつお節)、ごま	しょうゆ、みりん(小麦、米)、酢	
23月	ごはん牛乳	じゃがいものそばろ煮	鶏肉、魚・大豆(はんぺん)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		わかさぎの南蛮漬	魚・米(わかさぎの唐揚げ)	しょうゆ、酢、みりん	
		キャベツのたくあんあえ	ごま	みりん	
24火	スライスパン牛乳	キャロットポタージュ	鶏肉、乳(脱脂粉乳、牛乳、生クリーム)	ホワイトルー、洋風だし	
		イタリア風サンド	豚肉(ベーコン)、えび		
		りんごゼリーのフルーツあえ	りんご(りんごゼリー)、パイナップル、もも		
25水	ごはん牛乳	生揚げの中華煮	豚肉、大豆(生揚げ)、たけのこ、ごま油	しょうゆ、みりん、酢	
		中華風卵巻	卵、大豆油	酢、しょうゆ(大豆)	
		海そうサラダ			
		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	
26木	クロロールパン牛乳	オニオンスープ	豚肉(ベーコン)、米油(ローストオニオン)	コンソメ、洋風だし、しょうゆ	大豆
		鮭のムニエル	さけ、小麦、乳		
		野菜ソテー	米油	コンソメ	
		ヨーヒー牛乳の素			

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
- ※ 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

問い合わせ先

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

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、鶏)	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)	ホワイトルー(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)	
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、ホワイトルーは、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、 太字 にしています	

主食のアレルゲン

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)
※めん工場で、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)
※米飯工場で、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。