

令和2年1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	
8	水	ごはん 牛乳	七草入り鶏団子汁 さばの銀紙焼き ごまきゅうり	鶏肉 (鶏肉団子)、大豆 (生揚げ) さば、米 ごま	薄口しょうゆ、だしパック みそ (大豆、米)、みりん	
9	木	スライスパン 牛乳	白いんげん豆のポタージュ ポークピカタ ブロッコリーとコーンのサラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ りんごジャム	鶏肉、乳 (脱脂粉乳、バター) 卵、豚肉	ホワイトルウ、洋風だし	オレンジ
10	金	ごはん 牛乳	じゃがいもの白みそ汁 いかフリッター したじめしの具 ☆みかんヨーグルト	大豆 (生揚げ) いか、小麦、えび、米、大豆油 鶏肉、魚 (ちくわ) 乳、ゼラチン	だしパック、和風だし、白みそ しょうゆ しょうゆ、みりん	
14	火	わかめごはん 牛乳	豚肉と野菜の生姜煮 肉団子 なます	豚肉 鶏肉、豚肉、大豆、米	しょうゆ、酒、和風だし しょうゆ (大豆)、みりん、酢、酒 酢	
15	水	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 野菜春巻 中華あえ	豚肉、大豆 (豆腐)、たけのこ たけのこ、豚肉、大豆、小麦、米 ごま油	しょうゆ、赤みそ、中華だし しょうゆ しょうゆ、酢	
16	木	米粉パン(小麦入り) 牛乳	ポテトのドイツ風煮 タンドリーチキン 青パパイアのサラダ 卓上青じそドレッシング	豚肉 (フランクフルトソーセージ) 鶏肉、乳、米 りんご、ホタテエキス、カツオエキス	洋風だし、コンソメ しょうゆ (大豆) しょうゆ	
17	金	麦ごはん 牛乳	安城中華丼 揚げえびしゅうまい(2個) いよかん	豚肉、たけのこ えび、魚、小麦、ホタテエキス	オイスターソース、しょうゆ、鶏豚湯	
20	月	五穀ごはん 牛乳	親子煮 さわらのみぞれ煮 のり酢あえ	鶏肉、卵、魚 (かまぼこ) 魚、米 ごま	しょうゆ、和風だし しょうゆ、みりん しょうゆ、酢	
21	火	ごはん 牛乳	豆腐スープ アイアンチキン チャーハンの具 きらず揚げ	大豆 (豆腐)、魚 (かまぼこ) 鶏肉 豚肉 (やき豚)、ごま油 小麦、大豆	鶏豚湯、しょうゆ、中華だし しょうゆ	
22	水	ロウカット玄米ごはん 牛乳	ころころチキンカレーライス 野菜ソテー 小魚	鶏肉、乳 (脱脂粉乳、生クリーム) 豚肉 (ベーコン) 魚	カレールウ (N・R社)、チャツネ、洋風だし コンソメ	
23	木	きしめん 牛乳	みそきしめん 里芋コロッケ チンゲンサイのツナあえ	鶏肉、魚 (かまぼこ)、大豆・大豆油 (油揚げ) 鶏肉、小麦、米、大豆 魚・大豆油 (まぐろ油漬)、ごま	和風だし、赤みそ、みりん、だしパック みりん、しょうゆ しょうゆ	
24	金	ごはん 牛乳	豆じゃが チキンハンバーグのいちじくソースかけ もやしときゅうりのあえもの	豚肉、大豆 鶏肉 (チキンハンバーグ)	しょうゆ、酒、みりん、和風だし しょうゆ しょうゆ	
27	月	麦ごはん 牛乳	和風カレー煮 かれいフライ みどりキャベツ 卓上ソース	豚肉、大豆 (生揚げ) 魚、小麦	カレールウ (N・R社)、しょうゆ、和風だし	
28	火	ごはん 牛乳	煮みそ 五目厚焼き卵 小松菜のおひたし ☆いちじくゼリー	豚肉、魚・大豆 (はんぺん) 卵、魚、大豆油	赤みそ、和風だし 酢、しょうゆ しょうゆ	
29	水	ごはん 牛乳	ひきずり めひかりのフライ れんごんの青じそあえ	鶏肉、魚 (かまぼこ)、大豆 (生揚げ) 魚、小麦	しょうゆ、酒、和風だし しょうゆ	
30	木	レーズンロールパン 牛乳	かぶのシチュー えびといかのケチャップ煮 ぎつまいもスティック	鶏肉、米 (ライスマカロニ)、乳 (脱脂粉乳) えび、いか、米油 米油	ホワイトルウ、洋風だし しょうゆ、洋風だし	
31	金	わかめごはん 牛乳	つみれ汁 れんこんサンドフライ ほうれん草のごまあえ	魚 (すりみ団子) 鶏肉、小麦、大豆、米 ごま	みりん、ミックスみそ、だしパック しょうゆ、酒 しょうゆ	

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
※ 表示していないアレルギーやその他不明な点については、お問い合わせください

表1 調理場で使用する調味料	
和風だし(魚) 洋風だし(大豆、豚肉、魚) 中華だし(大豆、鶏肉、豚肉、魚) だしパック(魚) コンソメ(魚、麦) 鶏豚湯(鶏肉、豚肉、米) 赤みそ(大豆、麦) 白みそ(大豆、麦、米) ミックスみそ(大豆、麦、米) 卓上甘みそ(大豆、麦、ごま) しょうゆ(大豆、小麦) 薄口しょうゆ(大豆、小麦、米)	みりん(米) 酒(米) 酢(米) オイスターソース(しょうゆ、魚) 卓上ノンエッグマヨネーズ(大豆、米、*小麦) チャツネ(りんご) ホワイトルウ(米) カレールウ(N社)(米、*豚肉) カレールウ(R社)(米、カカオ) ハヤシルウ(R社)(米、カカオ) ハヤシルウ(B社)(米、*大豆)
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 にしております	

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 ・ツフトめん、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。