

令和2年3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	わかめごはん 牛乳	高野豆腐の炒り煮	大豆 (高野豆腐)、鶏肉、たけのこ	しょうゆ、みりん、和風だし	
		きんぴら揚げはんぺん	魚、大豆		
		アーモンドあえ	アーモンド	しょうゆ	
		みかんヨーグルト	乳、ゼラチン		
3火	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁	あさり、大豆 (豆腐)	赤みそ、だしパック	
		鶏肉の甘辛ソースかけ	鶏肉 (チキンパティ)	しょうゆ、みりん	
		五目ちらし寿司の具	魚 (まぐろ油揚げ、しらす干し)、米油 (まぐろ油揚げ)	酢、しょうゆ、みりん、和風だし	
		いがまんじゅう	米、大豆		
4水	ごはん 牛乳	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	
		さばのおかか煮	さば、魚、カツオエキス	しょうゆ、みりん	
		もやしときゅうりのあえもの		しょうゆ	
5木	ごはん 牛乳	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)	
		型抜きチーズ	乳		
6金	りんごパン 牛乳	豆入りカレースープ	豚肉 (ベーコン)、大豆	コンソメ、洋風だし	
		米粉ホキフライ	魚、米		
		ポイルキャベツ			
		卓上ソース			
9月	ごはん 牛乳	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	
		さんまの銀紙焼き	魚、米	みそ (大豆、米)、みりん	
		磯香あえ		しょうゆ	
10火	ごはん 牛乳	八宝菜(うずら卵ぬき)	豚肉、いか、たけのこ	オイスターソース、しょうゆ、酒	
		春巻	豚肉、大豆油、小麦、大豆	しょうゆ、みりん	
		きゅうりのナムル	ごま、ごま油	しょうゆ	
11水	ソフトめん 牛乳	大豆入りミートソース	豚肉、大豆、乳 (脱脂粉乳)	ハヤシルウ (R・B社)、洋風だし	
		大根とツナのサラダ	魚・大豆油 (まぐろ油揚げ)		
		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	
		アセロラミニゼリー	米		大豆
12木	ミルクロールパン 牛乳	ミネストラスープ	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	
		鶏肉のカレー焼き	鶏肉、米、魚		
		青パパイアのサラダ			
		卓上コンクリーミードレッシング	米油	みりん	大豆
13金	ごはん 牛乳	すきやき	牛肉、魚 (かまぼこ)、大豆 (生揚げ)	しょうゆ、酒、和風だし	
		コーンフライ	小麦、大豆、大豆油		
		しそきゅうり			
		きらず揚げ	小麦、大豆		
16月	ごはん 牛乳	中華卵スープ	豚肉 (ベーコン)、卵	鶏豚湯、しょうゆ	
		揚げ米粉ぎょうざ(2個)	豚肉、大豆、米		
		中華あえ	ごま油	しょうゆ、酢	
17火	ごはん 牛乳	豆じゃが	豚肉、大豆	しょうゆ、酒、みりん、和風だし	
		にしんの煮付け	魚	しょうゆ、みりん	
		清見オレンジ			
18水	赤飯 牛乳	すまし汁	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	
		米粉いかフライのレモン煮	いか・米 (米粉いかフライ)	しょうゆ、みりん	
		キャベツのかおりあえ			
		お祝いデザート(米粉豆乳プリンタルト)	大豆、米、米油		
19木	サンドイッチロール パン 牛乳	コンソメスープ	鶏肉	コンソメ、しょうゆ、洋風だし	
		焼きソーセージ	豚肉		
		野菜の甘酢あえ		酢	
		卓上ケチャップ			
23月	麦ごはん 牛乳	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	
		にんじんしゅうまい	魚、豚肉、ごま油、小麦		
		ごまキャベツ	ごま		
24火	スライスパン 牛乳	コーンスープ(小麦ぬき)	鶏肉、乳 (牛乳、脱脂粉乳)	洋風だし、ホワイトルウ	
		えびカツ	えび、魚、大豆、小麦	みりん	
		カラフルマリネ		酢	
		いちじくジャム			
25水	わかめごはん 牛乳	ちゃんこ煮	鶏肉 (鶏肉団子)	和風だし、みりん、しょうゆ	
		五目厚焼き卵	卵、魚、大豆油	酢、しょうゆ	
		きゅうりの福神漬あえ		しょうゆ (大豆)	
26木	米粉パン(小麦入り) 牛乳	あさりのチャウダー	あさり、乳 (脱脂粉乳)、米油	ホワイトルウ、コンソメ	
		チキンハンバーグのブラウンソースかけ	鶏肉 (チキンハンバーグ)、小麦・チキンエキス (デミグラスソース)		豚肉、大豆
		みかんのりんごゼリーあえ	りんご (りんごゼリー)		
27金	麦ごはん 牛乳	チキンカレーライス	鶏肉、乳 (チーズ、脱脂粉乳)	カレールウ (N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		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	
		小魚	魚		
30月	ごはん 牛乳	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	
		牛丼の具	牛肉	しょうゆ、酒、和風だし	
		パイナップル	パイナップル		

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

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)	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)
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)	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、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。</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>