

平成28年度6月 学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表

	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	水	ごはん 牛乳	ざくざく汁 米粉いかフライのレモン煮 ごまきゅうり	だしパック、酒、しょうゆ、和風だし しょうゆ、みりん	
2	木	きしめん 牛乳	五目きしめん 米粉かきあげ天ぷら キャベツのなめ茸あえ	しょうゆ、みりん、だしパック、和風だし しょうゆ、発酵調味料(米)	
3	金	ごはん 牛乳	じゃがいものそぼろ煮 たこの唐揚げ おひたし	しょうゆ、みりん、和風だし しょうゆ	
6	月	ごはん 牛乳	すまし汁 さわらの竜田揚げ きんぴらごぼう	和風だし、しょうゆ、酒、だしパック しょうゆ、みりん しょうゆ、酒、和風だし	
7	火	スライスパン 牛乳	ポテトのドイツ風煮 愛知のしらす入りオムレツ アスパラガスのサラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ りんごジャム	洋風だし、コンソメ 酢 卓上ノンエッグマヨネーズ	
8	水	発芽玄米 ごはん 牛乳	生揚げとひき肉の中華あんかけ ポークしゅうまい 海そうサラダ 卓上ドレッシング(青じそ)	しょうゆ、オイスターソース	
9	木	米粉パン (小麦入り) 牛乳	クリームピーズ ししゃもフリッター 野菜ソテー	ホワイトルウ、洋風だし、コンソメ しょうゆ コンソメ	
10	金	ごはん 牛乳	ワンタンスープ チャプチェ フルーツミックスヨーグルト	鶏豚湯、しょうゆ しょうゆ、酒	
13	月	ごはん 牛乳	いか団子の甘酢炒め 焼ききょうざ きゅうりのナムル	しょうゆ、酢 しょうゆ、発酵調味料(米) しょうゆ	
14	火	ごはん 牛乳	ファイバースープ 米粉チキンナゲット えびピラフの具 コーヒー牛乳の素	コンソメ、洋風だし、しょうゆ しょうゆ(大豆) コンソメ	
15	水	ごはん 牛乳	かぼちゃのみそ汁 いわしの生姜煮 赤かぶあえ	ミックスみそ、だしパック しょうゆ、発酵調味料(米) みりん、しょうゆ	
16	木	ツイスト ロールパン 牛乳	ソーセージと野菜のトマトスープ スコッチエッグ 寒天サラダ 卓上ドレッシング(コールロー)	コンソメ、洋風だし しょうゆ、酒、みりん	
17	金	わかめ ごはん 牛乳	そうめん汁 チキンカツ きゅうりの福神漬あえ 卓上甘みそ 蒲郡みかんゼリー	しょうゆ、だしパック しょうゆ(大豆) 卓上甘みそ	
20	月	五穀 ごはん 牛乳	いなか汁 高野豆腐入りそぼろ丼の具 冷凍みかん	白みそ、だしパック、和風だし しょうゆ	
21	火	サンドイッチ パンズパン 牛乳	キャロットポタージュ 白身魚フライ みどりキャベツ 卓上トンカツソース	ホワイトルウ、洋風だし	
22	水	わかめ ごはん 牛乳	うま煮 鶏肉の照り焼き キャベツのごま酢あえ	しょうゆ、みりん、和風だし しょうゆ(大豆)、酢、みりん しょうゆ、酢	
23	木	ソフトめん 牛乳	カレーなんぼん コーンフライ こんぶあえ	だしパック、しょうゆ、みりん、カレールウ(N・R社)	
24	金	ごはん 牛乳	コンソメスープ オムレツ(ツナ入り) チキンライスの具 角チーズ	コンソメ、しょうゆ、洋風だし しょうゆ コンソメ	
27	月	ごはん 牛乳	みそ汁(なす) かれないフライ キャベツのごまゆかり 卓上ソース	赤みそ、だしパック	
28	火	麦 ごはん 牛乳	和風カレー煮 肉団子(タレつき) ミックスゼリー	カレールウ(N・R社)、しょうゆ、和風だし 発酵調味料、しょうゆ(大豆)	
29	水	ごはん 牛乳	和風野菜スープ 豚肉のバーベキューソース もやしときゅうりのあえもの	コンソメ、だしパック、しょうゆ 酒、しょうゆ、みりん、 しょうゆ	
30	木	ごはん 牛乳	豚肉と野菜の細切り炒め さばのみぞれ煮 小松菜のごまあえ	しょうゆ、酒 しょうゆ、みりん しょうゆ	

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、ナッツ類、米、アーモンド、カカオ、バナナチップス、小麦(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

※1 えび、かにが混ざる漁法で採取しています

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

調理場で使用する調味料

表1

- ※ 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**にしています
- ◎ 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、米) ◎ だしパック(魚)
- ◎ しょうゆ(大豆、小麦) ◎ 薄口しょうゆ(大豆、小麦、米)
- ◎ コンソメ(魚、*麦) ◎ 鶏豚湯(鶏肉、豚肉、米)
- ◎ みりん(米) ◎ 酒(米) ◎ 酢(米)
- ◎ オイスターソース(小麦、大豆、魚) ◎ 卓上ノンエッグマヨネーズ(大豆、米)
- ◎ 赤みそ(大豆、麦、米) ◎ 白みそ(大豆、麦)
- ◎ ミックスみそ(大豆、麦、米) ◎ 卓上甘みそ(大豆、麦、ごま)
- ◎ 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)

問い合わせ先

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

主食

※パン工場で、卵、落花生を含む製品を製造しています
◎ 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、ツイストロールパン、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、クロワッサン(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)

めん

※めん工場、そばを製造しています
◎ ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめん(小麦)

ごはん

◎ 麦ごはん、五穀ごはん(麦)