

平成28年度7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	金	ごはん	マーボービーフ	大豆(豆腐)、豚肉、大豆、米油	しょうゆ、中華だし、赤みそ	
		牛乳	揚げぎょうざ	小麦、大豆、豚肉	しょうゆ	
			青菜のナムル	ごま、ごま油、	しょうゆ、みりん	
4	月	わかめごはん	親子煮	鶏肉、卵、魚(かまぼこ)	しょうゆ、和風だし	
		牛乳	いわしの煮付け	魚	しょうゆ、発酵調味料(米)	
			キャベツのたくあんあえ	ごま、		
5	火	ラーメン	広東風ラーメン	豚肉(ハム)、メンマ(たけのこ)、	鶏豚湯、中華だし、しょうゆ	
		牛乳	鶏肉のねぎソースかけ	鶏肉、ごま油	しょうゆ、米酢、酒	
			枝豆サラダ	大豆(枝豆)		
			卓上ノンエッグマヨネーズ	大豆		
6	水	麦ごはん	中華飯(うずら卵ぬき)	豚肉、いか、たけのこ、ごま油	鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ	
		牛乳	中華風卵巻	卵、魚、たけのこ、かに、鶏肉、ごま油、乳	しょうゆ	
			冷凍みかん			
7	木	ごはん	七夕汁	小麦(そうめん)、魚(かまぼこ)	しょうゆ、だしパック	
		牛乳	豆腐ハンバーグいちじくソースかけ	大豆・鶏肉・米(豆腐ハンバーグ)、米油	しょうゆ	
			もやしとオクラのごまあえ	ごま	しょうゆ	
			七夕ゼリー			
8	金	ごはん	鶏肉と野菜の生姜煮	鶏肉、	しょうゆ、酒、和風だし	
		牛乳	かぼちゃの天ぷら	小麦、大豆油		
			ひじきとじゃこのふりかけ	魚(マグロ油漬、かつお節)、しらす干し	しょうゆ、酒	
11	月	ごはん	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、米酢、	
		牛乳	コーンしゅうまい	小麦、大豆、豚肉、魚	みりん	
			中華風もやしサラダ			
			卓上ドレッシング(青じそ)	りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ	
12	火	サンドイッチ	パンキンポタージュ	鶏肉、乳(牛乳、生クリーム)	ホワイトルウ、洋風だし、	
		牛乳	焼きソーセージ	豚肉、米油		
			野菜の甘酢あえ		米酢	
			卓上ケチャップ			
13	水	発芽玄米ごはん	夏野菜のカレーライス	鶏肉、	カレールウ(N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		牛乳	夏野菜ソテー	豚肉(ベーコン)、大豆(枝豆)	コンソメ	
			ナタデココ入りクールゼリー	りんご、パイナップル		
14	木	クロスロール	ラタトゥイユ	豚肉(ベーコン)	コンソメ	
		牛乳	枝豆コロッケ	大豆(枝豆)、小麦		
			ひじきサラダ		しょうゆ、みりん	
			卓上ドレッシング(フレンチ)			大豆
15	金	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	さんまのみぞれ煮	魚	しょうゆ、発酵調味料(米)	
			キャベツの梅かおりあえ			
19	火	ごはん	とうがんのみそ汁	大豆(油揚げ、豆腐)	ミックスみそ、だしパック	
		牛乳	チーズいりやきはんぺん	乳、魚、米油		
			しそきゅうり			
			水ようかん			
20	水	ごはん	かきたま汁	卵、大豆(豆腐)、	しょうゆ、だしパック	
		牛乳	米粉ホキフライのレモンソース	魚、米、	しょうゆ、みりん	
			アーモンドあえ	アーモンド	しょうゆ	
21	木	スライスパン	コーンスープ	豚肉(ベーコン)、乳(牛乳)、	コンソメ	
		牛乳	ドライカレー(サンド用)	豚肉、	洋風だし	
			冷凍みかん			
22	金	わかめごはん	シャレン豆腐	大豆(豆腐)、豚肉、えび、たけのこ、	しょうゆ、鶏豚湯、中華だし	
		牛乳	もち米蒸し	小麦、大豆、鶏肉、豚肉、米		
			春雨サラダ	ごま油	しょうゆ、米酢、	
25	月	ごはん	ハヤシライス	豚肉、乳(脱脂粉乳)	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし	
		牛乳	うずら卵フライ	小麦、卵、大豆、豚肉		
			青パパイアのサラダ			
			卓上ドレッシング(フレンチ)			大豆
26	火	小型ロール	野菜たっぷり焼きそば	小麦(中華めん)、豚肉、魚(ちくわ)、	焼きそばの素	
		牛乳	ソーセージのケチャップ煮	豚肉(ソーセージ)、米油	洋風だし、	
			紫いもチップス	米油		
27	水	ごはん	みそ汁	大豆(豆腐、油揚げ)、	赤みそ、だしパック	
		牛乳	肉団子の甘辛煮	ミートボール(小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、カカオ)、米油、ごま	しょうゆ、みりん	
			きゅうりとわかめの酢の物		しょうゆ、米酢	
28	木	スライスパン	ポークビーンズ	豚肉(豚肉、ベーコン)、大豆	洋風だし	
		牛乳	あじのフリッター	材料※1、小麦、大豆、米、魚、		
			アスパラガスのサラダ			
			卓上ドレッシング(ロンクリーム)			大豆、米
29	金	ごはん	わかめスープ	魚(かまぼこ)、	鶏豚湯、中華だし、薄口しょうゆ	
		牛乳	ピビンバ	豚肉、米油、ごま、ごま油	しょうゆ、	
			錦糸卵	卵、米、かつお節エキス		
			型抜きチーズ	乳		

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、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異なる調味料は、「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)
 - ◎ 中華だし(大豆、鶏肉、豚肉、魚、米)
 - ◎ しょうゆ(大豆、小麦)
 - ◎ コンソメ(魚、*麦)
 - ◎ みりん(米)
 - ◎ オイスターソース(小麦、大豆、魚)
 - ◎ 赤みそ(大豆、麦、米)
 - ◎ ミックスみそ(大豆、麦、米)
 - ◎ チャツネ(りんご)
 - ◎ カレールウ(N社)(米、*豚肉)
 - ◎ ハヤシルウ(R社)(米、カカオ)
 - ◎ 洋風だし(大豆、豚肉、魚)
 - ◎ だしパック(魚)
 - ◎ 薄口しょうゆ(大豆、小麦、米)
 - ◎ 鶏豚湯(鶏肉、豚肉、米)
 - ◎ 酒(米) ◎ 酢(米)
 - ◎ 卓上ノンエッグマヨネーズ(大豆、米)
 - ◎ 白みそ(大豆、麦)
 - ◎ 卓上甘みそ(大豆、麦、ごま)
 - ◎ ホワイトルウ(米)
 - ◎ カレールウ(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)

めん

- ※めん工場で、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)