

平成28年度8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
1月	わかめごはん 牛乳	けんちん汁	大豆(豆腐、油揚げ)、ごま油	しょうゆ、和風だし、酒		
		さんまの生姜煮	魚	しょうゆ		
		かぼちゃのそぼろ煮	鶏肉	酒、和風だし、しょうゆ		
2火	スライスパン 牛乳	ファイバースープ	豚肉、麦(大麦)	コンソメ、洋風だし、しょうゆ		
		スコッチエッグ	卵、大豆、豚肉	しょうゆ、酒、みりん		
		ごぼうと枝豆のサラダ	大豆(枝豆)、ごま	しょうゆ		
		卓上ノンエッグマヨネーズ	大豆	米酢		
		いちごジャム				
3水	ごはん 牛乳	ワンタンスープ	小麦(ワンタンの皮)、豚肉(ハム)	鶏豚湯、しょうゆ		
		チャプチェ	豚肉、たけのこ、ごま、ごま油	しょうゆ、酒		
		とうもろこし				
4木	うどん 牛乳	カレーなんぼん	鶏肉、大豆(油揚げ)	だしパック、しょうゆ、みりん、カレールウ(N・R社)		
		いかフリッター	小麦、いか、大豆			
		オクラサラダ				
		卓上ドレッシング(ソイ)	大豆油、卵、かつおエキス	しょうゆ		
5金	ごはん 牛乳	豆腐のオイスターソース炒め	豚肉、大豆(豆腐)、たけのこ、ごま油	しょうゆ、オイスターソース、中華だし、酒		
		かに玉(銀あん)	かに・小麦・卵・大豆・たけのこ(かに玉)、米油	しょうゆ、和風だし		
		冷凍みかん				
8月	ごはん 牛乳	むらくも汁	鶏肉、大豆(生揚げ)、卵、	しょうゆ(薄口)、だしパック、酒		
		あじの南蛮漬	魚	しょうゆ、米酢、みりん		
		ゆかりあえ				
9火	クロロールパン 牛乳	ポテトのドイツ風煮	豚肉(フランクフルトソーセージ)	洋風だし、コンソメ		
		トマトオムレツ	卵、大豆油、米油	米酢		
		枝豆	大豆(枝豆)			
10水	ごはん 牛乳	サマースープ	豚肉(ベーコン)	洋風だし、コンソメ		
		豚肉のパーベキューソース炒め	豚肉、米油、りんご	しょうゆ、		
		やさしい・キャロット&オレンジゼリー				
17水	発芽玄米ごはん 牛乳	カレーライス(チキン)	鶏肉、乳(チーズ、脱脂粉乳)	カレールウ(N・R社)、チャツネ、コンソメ		
		カラフルソテー	豚肉(ベーコン)、米油	コンソメ		
		夏色ゼリー	パイナップル、もも			
18木	サンドイッチ パンズパン 牛乳	ソーセージと野菜のトマトのスープ	豚肉(ソーセージ)	コンソメ、洋風だし		
		白身魚フライ	魚、米			
		みどりキャベツ				
		卓上トンカツソース	りんご、大豆			
19金	ごはん 牛乳	なすのみそ汁	大豆(豆腐・油揚げ)	赤みそ、だしパック		
		チンゲンサイ入りはんぺん	魚、米油			
		切干し大根のそぼろ丼の具	鶏肉	しょうゆ、酒、みりん		
22月	ごはん 牛乳	八宝菜	豚肉、いか、たけのこ	オイスターソース、しょうゆ、酒		
		焼きぎょうざ	小麦、ごま油、大豆油、豚肉	しょうゆ		
		ごまきゅうり	ごま			
23火	クロスロールパン 牛乳	クリームビーンズ	ソーセージ、大豆(枝豆、大豆)、乳(脱脂粉乳)、米油	洋風だし、コンソメ、ホワイトルウ		
		米粉チキンナゲット	鶏肉、米	しょうゆ(大豆)、酒		
		カラフルサラダ				
		卓上ドレッシング(コーンカレー)				大豆、米
24水	ごはん 牛乳	えびと高野豆腐のうま煮	えび、大豆(高野豆腐)、鶏肉	和風だし、しょうゆ、みりん		
		さばのみぞれ煮	さば、米	しょうゆ、みりん		
		小松菜のごまあえ	ごま	しょうゆ		
25木	ソフトめん 牛乳	ミートソース	豚肉、乳(脱脂粉乳)	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし		
		ミモザサラダ				
		卓上ドレッシング(コールスロ)	卵、大豆油、りんご			大豆
		アセロラミニゼリー				
26金	ごはん 牛乳	じゃがいもの白みそ汁	大豆(生揚げ)、	だしパック、和風だし、白みそ		
		ヒレカツ	豚肉、小麦			
		キャベツの福神漬あえ		しょうゆ(大豆)		
		卓上ソース				
29月	ごはん 牛乳	豚肉と野菜の細切り炒め	豚肉、たけのこ、ごま油	しょうゆ、酒		
		厚焼き卵	卵、魚	発酵調味料(米)		
		おひたし		しょうゆ		
30火	ミルクロールパン 牛乳	キャベツのツナ煮	魚(まぐろ油揚げ)、豚肉(ベーコン)	コンソメ		
		ハンバーグのフレンチソースかけ	鶏肉(ハンバーグ)、米油	小麦・鶏肉(デミグラスソース)	大豆、豚肉	
		コーヒー牛乳の素				
31水	ごはん 牛乳	玉ねぎのみそ汁	大豆(豆腐、油揚げ)	ミックスみそ、だしパック		
		コロッケ	小麦、牛肉			
		ひじきの煮物	鶏肉、米油	和風だし、しょうゆ、みりん		

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

- ※ 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)

表1

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

※パン工場、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、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)