

平成28年度9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	微量アレルゲン	
1	木	スライスパン	ポークビーフ	豚肉(豚肉・ベーコン)、大豆	洋風だし	
		牛乳	甘夏みかんサラダ			
			卓上ドレッシング(フレンチ)			大豆
2	金	ごはん	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	
		牛乳	揚げ米粉ぎょうざ	豚肉、大豆、米		
			もやしのナムル	ごま油	しょうゆ	
5	月	ごはん	のっぺい汁	鶏肉	しょうゆ、だしパック	
		牛乳	五目厚焼き卵	卵・魚・大豆油(五目厚焼き卵)	しょうゆ、酢	
			磯香あえ		しょうゆ	
			きらず揚げ	小麦、大豆		
6	火	ソフトめん	ジャージャー麺	豚肉、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、みりん、大豆・小麦・ごま(甜面醬)	
		牛乳	米粉ししゃもフライ	魚、米、魚介エキス(ほっけ)		
			きゅうりのあえもの	ごま、ごま油	しょうゆ	
7	水	ごはん	かきたま汁	卵、魚(かまぼこ)、大豆(豆腐)	しょうゆ、だしパック	
		牛乳	肉団子の甘辛煮	牛肉、豚肉、鶏肉、小麦、大豆、大豆油(ミートボール)、米油、ごま	しょうゆ、みりん	カカオ
			ゆかりあえ			
8	木	クロスロール	さつまいものクリームシチュー	鶏肉、脱脂粉乳、米油	ホワイトルウ、洋風だし、コンソメ	
		パン	焼きソーセージ	豚肉、米油		
		牛乳	レモンサラダ		酢	
			いちじくジャム			
9	金	ごはん	うま煮	魚(すりみ団子)、大豆・米(かくあげ)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		牛乳	かぼちゃの天ぷら	小麦、大豆油		
			切干し大根のソース炒め	魚(かつお節)	中華だし	
12	月	麦ごはん	夏野菜のカレーライス	豚肉、米油	カレールウ(N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		牛乳	海そうサラダ			
			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	
13	火	ごはん	豚汁	豚肉、大豆(油揚げ)	赤みそ、だしパック	
		牛乳	里芋コロッケ	鶏肉、小麦、大豆	しょうゆ、みりん	
			いりこふりかけ	しらす干し※1、魚(かつお節)、ごま、大豆(塩昆布)	酢、みりん、しょうゆ	
			月見ゼリー			
14	水	ごはん	じゃがいもスープ	豚肉(ベーコン)	コンソメ、洋風だし	
		牛乳	オムレツ(チーズ入り)	卵、乳、大豆油、米油		
			えびピラフの具	えび	コンソメ	
15	木	サンドイッチ	トマトスープ	豚肉(ソーセージ)、米(ライスマカロニ)	コンソメ、洋風だし	
		パン	えびカツ	魚、えび、小麦、大豆		
		牛乳	ポイルキャベツ			
			卓上ノンエッグマヨネーズ	大豆	酢	
16	金	わかめごはん	豚肉と野菜の生姜煮	豚肉	しょうゆ、酒、和風だし	
		牛乳	さんまの煮付け	魚	しょうゆ	
			カラフルあえ	魚・大豆油(野菜入りまぜごはんの素)		
			ラタトゥイユ	豚肉(ベーコン)	コンソメ、トマトベースソース(大豆油)	
20	火	米粉パン	豆腐ハンバーグのアラッソースかけ	鶏肉・大豆・大豆油・米(豆腐ハンバーグ)、米油	デミグラスソース(小麦、鶏肉)	大豆、豚肉
		(小麦いり)	アセロラジュレのフルーツあえ	もも、りんご(アセロラジュレ)、パイナップル		
		牛乳	とうがん汁	魚(かまぼこ)	しょうゆ、だしパック、和風だし	
21	水	発芽玄米ごはん	いかフライのレモン煮	いか、小麦、米	しょうゆ、みりん	
		牛乳	したじめしの具	鶏肉、大豆(油揚げ)	しょうゆ、みりん	
			ホイコーロー	豚肉、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、みりん	
23	金	ごはん	コーンしゅうまい	魚、小麦、豚肉、大豆	みりん	
		牛乳	中華風もやしサラダ			
			卓上ドレッシング(胡麻)	ごま油、ごま	しょうゆ	
			ちゃんこ煮	鶏肉(鶏肉団子)	和風だし、みりん、しょうゆ	
26	月	ごはん	さばの銀紙焼き	魚、米	みそ(大豆、米)、みりん	
		牛乳	キャベツのたくあんあえ	ごま		
			春雨スープ	豚肉(ハム)、たけのこ(メンマ)	鶏豚湯、中華だし、しょうゆ	
27	火	ごはん	ピピンバ	豚肉、米油、ごま油、ごま	しょうゆ	
		牛乳	鶏糸卵	卵、かつお節エキス	みりん	
			さつまいもスティック	米油		
			高野豆腐の炒り煮	大豆(高野豆腐)、鶏肉	しょうゆ、みりん、和風だし	
28	水	ごはん	えびわかめはんぺん	えび・魚(えびわかめはんぺん)、米油		
		牛乳	アーモンドあえ	アーモンド	しょうゆ	
			五目ラーメン	魚(かまぼこ)、たけのこ(メンマ)	しょうゆ、鶏豚湯、ラーメンの素(大豆、魚、米、鶏肉)	
29	木	ラーメン	鶏肉の唐揚げ	鶏肉	しょうゆ、酒	
		牛乳	冷凍みかん			
			肉じゃが	豚肉	しょうゆ、酒、みりん、和風だし	
30	金	ごはん	いわしの生姜煮	魚	しょうゆ	
		牛乳	こんぶあえ	大豆(塩昆布)	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、かにか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

※めん工場では、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)