

平成28年度10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	
3月	麦ごはん 牛乳	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		
		春巻	小麦、大豆油、鶏肉、豚肉、米、ホタテエキス	しょうゆ		
		大根サラダ				
		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		
4火	ごはん 牛乳	大根と豚肉の煮物	豚肉、大豆(油揚げ)	しょうゆ、みりん、和風だし、酒		
		さばのおかか煮	魚(さば、かつお節、かつおエキス)	しょうゆ		
		赤かぶあえ	ごま	みりん、しょうゆ		
5水	ごはん 牛乳	沢煮焼	豚肉、魚(はんぺん)、たけのこ	だしパック、しょうゆ、みりん、酒、和風だし		
		照り焼きハンバーグ	鶏肉、米油	しょうゆ、みりん		
		白菜のごま酢あえ	ごま	しょうゆ、酢		
6木	ミルクロール パン 牛乳	ミネストローネ	豚肉(ベーコン)、米(ライスマカロニ)、米油	コンソメ、洋風だし		
		マヨタコフライ	魚、卵、大豆、小麦、ゼラチン、乳			
		枝豆サラダ	大豆(枝豆)			
		卓上ドレッシング(ソイ)	大豆油、卵、かつおエキス	しょうゆ		
7金	ごはん 牛乳	三平汁	鮭	しょうゆ、酒、だしパック		
		信田のみそかけ	大豆(豆腐、油揚げ)、魚、かつおエキス、米油			
		みどりキャベツ				
		卓上甘みそ		卓上甘みそ		
11火	スライスパン 牛乳	オニオンスープ	豚肉(ベーコン)	コンソメ、洋風だし、しょうゆ		
		ドライカレーの具	豚肉	洋風だし		
		ナタデココ入りクールゼリー	りんご(りんごゼリー)、パイナップル(星型ナタデココ&パイ)			
12水	わかめごはん 牛乳	筑前煮	鶏肉、たけのこ	酒、みりん、しょうゆ、和風だし		
		たらのみそマヨネーズ焼き	魚、大豆、米	赤みそ		
		キャベツのごまゆかり	ごま			
13木	きしめん 牛乳	五目きしめん	鶏肉、魚(かまぼこ)、大豆(油揚げ)	しょうゆ、みりん、だしパック、和風だし		
		きすの天ぷら	魚、小麦			
		もやしときゅうりのあえもの		しょうゆ		
14金	ごはん 牛乳	マーボービーフズ	大豆(豆腐)、豚肉、大豆、ごま油、米油	しょうゆ、中華だし、赤みそ		
		れんこん入りはんぺん	魚※1、米油			
		角チーズ	乳			
17月	ごはん 牛乳	豆腐のくず汁	鶏肉、魚(かまぼこ)、大豆(豆腐)	だしパック、しょうゆ、和風だし		
		ミンチカツ(鉄強化)	豚肉、鶏肉、小麦、米			
		おひたし(もやし)		しょうゆ		
		卓上ソース				
18火	発芽玄米ごはん 牛乳	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		
		ひじき入り海そうサラダ				
		卓上ドレッシング(胡麻)	ごま	しょうゆ		
		アセロラミニゼリー				
19水	ごはん 牛乳	野菜とビーフンのごま炒め	豚肉、米(ビーフン)、ごま、ごま油	しょうゆ、酒		
		揚げ魚のレモン煮	魚、米	しょうゆ、酢		
		しそきゅうり				
20木	小型ロールパン 牛乳	ミーツバゲティ	小麦(スバゲティ)、豚肉、乳(脱脂粉乳)	ハヤシルウ(B社)、洋風だし		
		オムレツ	卵、大豆油、米油			
		コールスローサラダ				
		卓上ドレッシング(フレンチ)			大豆	
21金	ごはん 牛乳	生揚げと豚肉のみそ炒め	大豆(生揚げ)、豚肉、たけのこ	赤みそ、しょうゆ		
		つくね	鶏肉、小麦、大豆	しょうゆ(大豆)		
		みかん				
24月	わかめごはん 牛乳	きのこ汁(ほうれん草)	魚(かまぼこ)	しょうゆ、だしパック		
		かれいフライ	魚、小麦、大豆			
		きんぴら(れんこん)	豚肉、ごま	しょうゆ、酒、和風だし		
		卓上ソース				
25火	りんごパン 牛乳	キャロットポタージュ	豚肉(ベーコン)、乳(牛乳、生クリーム)	ホワイトルウ、洋風だし		
		若鶏のマーマレード焼き	鶏肉	しょうゆ(大豆)	オレンジ	
		コーンソテー(キャベツ入り)	米油	コンソメ		
26水	ごはん 牛乳	親子煮	鶏肉、卵、大豆(油揚げ)	しょうゆ、和風だし		
		いか団子のたこやき風	いか・魚(いか団子)、米油、魚(かつお節)	しょうゆ、発酵調味料(米)		
		煮なます		酢		
27木	ラーメン 牛乳	◎わかめコーンラーメン	魚、たけのこ(メンマ)	しょうゆ、鶏豚湯、ラーメンの素(鶏肉、魚、米)		
		米粉特製の香味ソースがけ	魚、米	しょうゆ		
		ごまきゅうり	ごま			
28金	ごはん 牛乳	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		
		ポークしゅうまい	豚肉、小麦			
		ヨーグルト(りんご)	乳(ヨーグルト)、りんご			
31月	ごはん 牛乳	ごんべい汁	鶏肉、大豆(豆腐)	ミックスみそ、だしパック、和風だし		
		かぼちゃミートフライ	豚肉、小麦			
		五目ちらし寿司の具	魚(まぐろの油漬、しらす干し※1、ちくわ)、たけのこ	酢、しょうゆ、みりん、和風だし		

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

※ 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**にしてあります

- |                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| ◎ 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、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)