

平成28年度11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 ①表1を参考にしてください | 微量アレルゲン | |
|----|----|-----------------------|--|---|---------------------------------------|-----|
| 1 | 火 | わかめごはん 牛乳 | 大根のそぼろ煮 さばのみそ煮 アーモンド | 豚肉、大豆(生揚げ) さば アーモンド | みりん、しょうゆ、和風だし、酒 みそ(大豆)、みりん しょうゆ | |
| 2 | 水 | 麦ごはん 牛乳 | 冬野菜のカレーライス ツナ入りオムレツ りんご | 豚肉、米油 卵、魚、大豆 りんご | カレールウ(R・N社)、チャツネ、洋風だし | りんご |
| 4 | 金 | ごはん 牛乳 | さつまいも汁 鶏肉の唐揚げ 小松菜のごまあえ | 大豆(油揚げ) 鶏肉 ごま | ミックスみそ、だしパック しょうゆ、酒 しょうゆ | |
| 7 | 月 | ごはん 牛乳 | 豚肉ともやしのスープ かに玉(銀あん) れんこんサラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ | 豚肉、ごま油 卵・かに・たけのこ(かに玉)、米油 魚・大豆油(マグロ油漬) | 鶏豚湯、しょうゆ、中華だし しょうゆ、和風だし | |
| 8 | 火 | 米粉パン (小麦入り) 牛乳 | ポークビーンズ あじのフリッター フルーツゼリー | 豚肉(豚肉、ベーコン)、大豆 魚、小麦、オキアミ(※1)、アオサ(※1)、大豆油、米、大豆 パイナップル、もも、大豆・りんご(サイコロゼリー) | 洋風だし しょうゆ | |
| 9 | 水 | 発芽玄米ご はん 牛乳 | ワンタンスープ ピピンバ 鱈糸卵 紫いもチップス | 小麦(ワンタン)、たけのこ(メンマ) 豚肉、ごま、米油、ごま油 卵、かつお節エキス 米油 | 鶏豚湯、しょうゆ しょうゆ みりん | |
| 10 | 木 | 小型ロールパ ン 牛乳 | 野菜たっぷり焼きそば ソーセージのケチャップ煮 いちごヨーグルト | 小麦(中華めん)、豚肉、魚(ちくわ) 豚肉(ソーセージ)、米油 乳 | 焼きそばの素 洋風だし | 大豆油 |
| 11 | 金 | ごはん 牛乳 | けんちん汁 みそカツ ポイルキャベツ 卓上甘みそ | 大豆(豆腐、油揚げ)、ごま油 豚肉、小麦 | しょうゆ、和風だし、酒 | |
| 14 | 月 | ごはん 牛乳 | ひきずり 野菜かきあげ みかん | 鶏肉、小麦(うどん)、魚(かまぼこ)、大豆(生揚げ) 米 | しょうゆ、酒、和風だし | |
| 15 | 火 | ごはん 牛乳 | 豆腐のオイスターソース炒め 揚げえびしゅうまい 中華あえ | 豚肉、大豆(豆腐)、たけのこ えび、小麦、大豆油、ホタテエキス、魚 ごま油 | しょうゆ、オイスターソース、中華だし、酒 しょうゆ、酢 | |
| 16 | 水 | ごはん 牛乳 | つみれ汁 厚焼き卵 きゅうりとわかめの酢の物 | 魚(すりみ団子)、大豆(油揚げ) 卵、魚 ごま | 赤みそ、だしパック 発酵調味料(米) しょうゆ、酢 | |
| 17 | 木 | ソフトめん 牛乳 | 大豆入りミートソース 元気サラダ りんごミニゼリー | 豚肉、大豆、乳(脱脂粉乳) 豚肉(ハム)、魚(かつお節)、米油、大豆(塩昆布) りんご | ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし 酢、しょうゆ、みりん | |
| 18 | 金 | わかめごはん 牛乳 | せんべい汁 いわしの蒲焼き 昆布入り煮豆 | 小麦(南部煎餅)、鶏肉 魚 大豆 | だしパック、しょうゆ しょうゆ、みりん しょうゆ | |
| 21 | 月 | 五穀ごはん 牛乳 | 高野豆腐の卵とじ コーンフライ ひじきとじゃこのふりかけ | 大豆(高野豆腐)、鶏肉、卵 小麦、大豆 魚・米油(まぐろ油漬)、しらす干し(※1)、魚(かつお節) | しょうゆ(薄口)、しょうゆ、みりん、和風だし しょうゆ、酒 | |
| 22 | 火 | サンドイッチ ロールパン 牛乳 | あさりのチャウダー 焼きソーセージ サワーキャベツ 卓上ケチャップ コーヒー牛乳の素 | あさり、乳(脱脂粉乳)、米油 豚肉(ソーセージ)、米油 | コンソメ、ホワイトルウ 酢 | |
| 24 | 木 | ごはん 牛乳 | 煮みそ れんこんサンドフライ キャベツとチゲンサイのごまゆかり | 豚肉、魚(はんぺん) 鶏肉、小麦、大豆、米 ごま | 赤みそ、和風だし しょうゆ、酒 | |
| 25 | 金 | ◎愛知の大 根菜ごはん 牛乳 | ◎鶏肉の治部煮 さんまの塩焼き キャベツのかおりあえ | 鶏肉、魚(かまぼこ)、たけのこ 魚 | しょうゆ、酒、和風だし | |
| 28 | 月 | ごはん 牛乳 | すまし汁 さつまいもコロッケ 切干し大根のそぼろごはんの具 小魚 | 大豆(豆腐)、魚(型抜きかまぼこ) 小麦、大豆、米 鶏肉 小魚(※1) | 和風だし、しょうゆ、酒、だしパック しょうゆ、酒、みりん | |
| 29 | 火 | うどん 牛乳 | カレーなんばん(小麦ぬき) たこやきはんぺん ブロッコリー 卓上ノンエッグマヨネーズ | 鶏肉、大豆(油揚げ) 魚(※1)、米油 | だしパック、しょうゆ、みりん、カレールウ(R・N社) | |
| 30 | 水 | ごはん 牛乳 | 豚肉と野菜の細切り炒め 揚げ米粉ぎょうざ きゅうりのナムル | 豚肉、たけのこ 豚肉、大豆、米 ごま、ごま油 | しょうゆ、酒 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、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)