

平成28年度12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	木	ごはん 牛乳	じゃがいもの煮付け きんぴら肉団子 ゆかりあえ	豚肉、魚(はんぺん) 鶏肉、乳、小麦、大豆、豚肉、卵、ごま油、ごま	しょうゆ、和風だし しょうゆ、酢(小麦)、酒	
2	金	ごはん 牛乳	豚汁(里芋入り) ◎にしんのみぞれ煮 白菜のごま酢あえ	豚肉、大豆(油揚げ)、たけのこ 魚、米 ごま	赤みそ、だしパック しょうゆ、みりん しょうゆ、米酢	
5	月	ごはん 牛乳	生揚げと大根のオイスターソース煮 かにしゅうまい 海そうサラダ(小バット) 卓上ドレッシング(青じそ)	大豆(生揚げ)、鶏肉、米油 かに、鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ホタテエキス	酒、オイスターソース、しょうゆ、みりん 酒	
6	火	ラーメン 牛乳	豚骨ラーメン かれいフライ ひじきサラダ 卓上ドレッシング(ツイ)	豚肉、たけのこ(メンマ)、豚肉・大豆・米・魚(ラーメンの素) 魚、小麦 大豆(枝豆) 大豆油、卵、かつおエキス		
7	水	わかめごはん 牛乳	えびと高野豆腐のうま煮 いか団子のたこやき風 みかん	えび、大豆(高野豆腐)、鶏肉 いか・魚(いか団子)、米油、魚(かつお節)	和風だし、しょうゆ、みりん 発酵調味料(米)	
8	木	スライスパン 牛乳	鶏肉ときこのクリーム煮 花野菜のサラダ(ハム入り) いちじくジャム 卓上ノンエッグマヨネーズ	鶏肉、乳(牛乳、生クリーム) 豚肉(ハム)	ホワイトルウ、洋風だし、コンソメ	
9	金	ごはん 牛乳	中華飯(うずら卵ぬき) 大学芋 ごまきゅうり	豚肉、えび、たけのこ ごま	鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ しょうゆ、みりん	
12	月	発芽玄米ご はん 牛乳	和風カレー煮 ほうれん草入り卵焼き キャベツの福神漬あえ	豚肉、大豆(生揚げ) 卵、米油	カレールウ(N・R社)、しょうゆ、和風だし	りんご
13	火	ごはん 牛乳	豆腐の中華風煮 春巻 中華あえ	豚肉、大豆(豆腐) 小麦、大豆油、鶏肉、豚肉、米、ホタテエキス ごま油	しょうゆ、鶏豚湯 しょうゆ しょうゆ、酢	
14	水	ごはん 牛乳	大根と豚肉の煮物 さばの銀紙焼き 小松菜のごまあえ	豚肉、魚(はんぺん) さば、米 ごま	しょうゆ、みりん、和風だし、酒 みそ(大豆、米)、みりん しょうゆ	
15	木	ミルクロール パン 牛乳	パンキンポタージュ 米粉チキンナゲット コーンソテー(キャベツ入り)	豚肉(ソーセージ)、乳(牛乳、生クリーム)、 鶏肉、米 米油	ホワイトルウ、洋風だし しょうゆ(大豆)、酒 コンソメ	
16	金	ごはん 牛乳	マーボービーーンズ えびわかめはんぺん(チルド) 青菜のナムル	大豆(豆腐、大豆)、豚肉 えび・魚(えびわかめはんぺん)、米油 ごま、ごま油	しょうゆ、中華だし、赤みそ しょうゆ、みりん	
19	月	ごはん 牛乳	豆乳入りみそ汁 いかフライ おひたし(チンゲンサイ)	豚肉、大豆(生揚げ、豆乳)、 いか、米、小麦	白みそ、だしパック しょうゆ	
20	火	小型ロールパ ン 牛乳	イタリアンスパゲティ 野菜オムレツ レモンサラダ お楽しみ	小麦(スパゲティ)、豚肉 卵、米油	洋風だし 酢	りんご
21	水	ごはん 牛乳	ちゃんこ煮 わかさぎの甘酢あんかけ きんぴら(れんこん)	鶏肉(鶏肉団子) 魚、米 豚肉、大豆(枝豆)、ごま	和風だし、みりん、しょうゆ しょうゆ、酢、みりん しょうゆ、酒、和風だし	
22	木	スライスパン 牛乳	ファイバースープ ドライカレーの具 いちご牛乳の素	豚肉(ソーセージ)、麦(大麦)、ライスマカロニ(米) 豚肉	コンソメ、洋風だし、しょうゆ 洋風だし	
26	月	ごはん 牛乳	いなか汁(冷里芋) 豚肉の生姜炒め きらず揚げ	大豆(油揚げ) 豚肉 小麦、大豆	ミックスみそ、だしパック、和風だし 酒、みりん、しょうゆ	
27	火	クロロールパ ン 牛乳	キャベツのツナ煮 スコッチエッグ カラフルサラダ 卓上ドレッシング(フレンチ)	豚肉(ベーコン)、魚(まぐろ油漬) 豚肉、卵、豚肉、大豆	コンソメ しょうゆ、酒、みりん	大豆

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、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)