

平成28年度1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
6	金	ミルクロールパン	鶏肉、米油、乳 (牛乳)	コンソメ、ホワイトルウ	
		牛乳	豚肉 (ハム)、魚 (かつお節)、米油、大豆 (塩昆布)	酢、しょうゆ、みりん	
		元気サラダ			
10	火	発芽玄米ごはん	豚肉	カレールウ (N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		牛乳	魚、小麦、大豆油、オキアミ※1	しょうゆ	
		キャベツの福神漬あえ		しょうゆ (大豆)	
11	水	ごはん	大豆 (豆腐)	和風だし、しょうゆ (薄口)、酒、だしパック	
		牛乳	豚肉、鶏肉	しょうゆ (大豆)	
		肉団子(タレつき)	魚 (マグロ油漬け・しらす干し※1)、米油 (マグロ油漬け)	酢、しょうゆ、みりん、和風だし	
12	木	レーズンロールパン	豚肉 (ベーコン)、乳 (牛乳、生クリーム)	ホワイトルウ、洋風だし	
		牛乳	卵、大豆油	酢	
		野菜オムレツ	魚・大豆油(マグロ油漬け缶)、ごま		
13	金	ごはん	豚肉、大豆 (豆腐、油揚げ)	卓上ノンエッグマヨネーズ	
		牛乳	小麦、大豆	赤みそ、だしパック	
		コーンフライ	魚 (マグロ油漬け、かつお節、しらす干し※1)、米油 (マグロ油漬け)	しょうゆ、酒	
16	月	わかめごはん	大豆 (大豆、油揚げ)	しょうゆ、白みそ、酒、みりん、だしパック	
		牛乳	魚	しょうゆ	
		いわしの煮付け	アーモンド	しょうゆ	
17	火	ごはん	豚肉	鶏豚湯、しょうゆ、中華だし	
		牛乳	豚肉、大豆、米		
		揚げ米粉ぎょうざ	ごま、ごま油	しょうゆ	
18	水	ごはん	卵、大豆 (豆腐)	しょうゆ、だしパック	
		牛乳	さば	みそ (大豆)、みりん	
		かきたま汁		しょうゆ	
19	木	米粉パン(小麦入り)	豚肉 (フランクフルトソーセージ、ベーコン)	コンソメ、しょうゆ	
		牛乳	鶏肉 (ハンバーグ)、米油	しょうゆ	
		ハンバーグのいちじくソースかけ	りんご		
20	金	ごはん	鶏肉、魚 (はんぺん)	しょうゆ、みりん、和風だし、酒	
		牛乳	魚、米	しょうゆ、酢、みりん	
		里芋のそぼろ煮		しょうゆ	
23	月	麦ごはん	豚肉、大豆 (豆腐)、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、中華だし	
		牛乳	魚、米油		
		クリームコーンはんぺん	りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ	
24	火	スライスパン	豚肉 (ソーセージ)、米油・大豆 (ローストオニオン)	コンソメ、洋風だし、しょうゆ	
		牛乳	魚、米		
		米粉ホキフライ		酢	
25	水	ごはん	小麦 (ワンタン皮)、たけのこ (メンマ)	鶏豚湯、しょうゆ	
		牛乳	豚肉、米油、ごま油、ごま	しょうゆ	
		ワンタンスープ	卵、かつお節エキス	みりん	
26	木	きしめん	豚肉、魚 (かまぼこ)、大豆 (油揚げ)	しょうゆ、みりん、和風だし、だしパック	
		牛乳	小麦、大豆油		
		あかもくと野菜のかき揚げ			
27	金	ごはん	鶏肉、魚 (かまぼこ)	しょうゆ、酒、和風だし	
		牛乳	小麦、米		
		ひきざり	ごま	しょうゆ	
30	月	ごはん	豚肉、大豆 (生揚げ)	赤みそ、和風だし	
		牛乳	魚	しょうゆ、みりん	
		煮みそ	ごま	しょうゆ	
31	火	ごはん	大豆 (油揚げ)、魚 (すりみ団子)	しょうゆ、酒、だしパック、みりん	
		牛乳	卵、大豆油、魚	しょうゆ、酢	
		つみれ汁	鶏肉	しょうゆ、みりん	
		五目厚焼き卵	米油		
		したじめしの具			
		さつまいもスティック			

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)