

平成28年度2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 ①表1を参考にしてください	微量アレルゲン	
1	水	五穀ごはん 牛乳	和風カレー煮 豆腐ハンバーグおろしソース きゅうりの福神漬けあえ	豚肉、魚(はんぺん) 大豆・大豆油・鶏肉・米(豆腐ハンバーグ)、米油 ごま	カレールウ(N・R社)、しょうゆ、和風だし しょうゆ、みりん、酢 しょうゆ(大豆)	
2	木	ごはん 牛乳	生揚げの中華煮 ポークしょうまい 海そうサラダ(小パット) 卓上ドレッシング(青じそ)	豚肉、大豆(生揚げ)、たけのこ、ごま油 豚肉、小麦 りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ、酢、みりん	
3	金	ごはん 牛乳	さつま汁(さつま芋角切) いわしの蒲焼き おひたし(ごまつな)	鶏肉 魚	ミックスみそ、だしバック しょうゆ、みりん しょうゆ	
6	月	ごはん 牛乳	関東煮 かぼちゃの天ぷら れんこんのゆかりあえ	米油・魚(揚げボール)、魚(ちくわ)、大豆・米(かくあげ) 小麦、大豆油	しょうゆ、和風だし	
7	火	りんごパン 牛乳	コンスープ(小麦ぬき) スコッチエッグ まめまめサラダ 卓上ドレッシング(胡麻)	乳(牛乳)、米油 豚肉、卵、小麦、米、大豆、大豆油、ごま 大豆、枝豆 ごま油、ごま	コンソメ みそ(小麦、大豆、米) しょうゆ しょうゆ	
8	水	わかめごはん 牛乳	大根と豚肉の煮物 信田のみそかけ チンゲンサイとハムのあえ物 卓上甘みそ	豚肉、魚(はんぺん) 大豆、魚 豚肉(ハム)、ごま	しょうゆ、みりん、和風だし、酒 しょうゆ 甘みそ	
9	木	ラーメン 牛乳	五目ラーメン 米粉ししゃもフライ 粉ふきいも コーヒー牛乳の素	豚肉、たけのこ(メンマ) 魚、米、ホッケエキス	ラーメンの素(鶏肉、魚、米)、しょうゆ、鶏豚湯	
10	金	ごはん 牛乳	じゃがいものそばろ煮 さばの銀紙焼き 白菜のごま酢あえ	鶏肉、魚(はんぺん) さば、米 ごま	しょうゆ、みりん、和風だし みそ(大豆、米)、みりん しょうゆ、酢	
13	月	ごはん 牛乳	じゃがいもの白みそ汁 マヨタコフライ ひじきの煮物	大豆(生揚げ) 魚、小麦、大豆、卵、ゼラチン、乳 鶏肉、米油	だしバック、和風だし、白みそ 和風だし、しょうゆ、みりん	
14	火	発芽玄米ごはん 牛乳	ハヤシライス 野菜ソテー ヨーグルト(りんご)	豚肉、乳(脱脂粉乳) 豚肉(ベーコン) 乳、りんご	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし コンソメ	
15	水	麦ごはん 牛乳	豆腐スープ(ほうれん草) かに玉(銀あん) チャーハンの具 さつまいもスティック	大豆(豆腐)、魚(かまぼこ) 卵、かに、たけのこ、米油 豚肉(ハム)、ごま油 米油	鶏豚湯、しょうゆ、中華だし 和風だし、しょうゆ しょうゆ	
16	木	サンドイッチ パンズパン 牛乳	パンキンポタージュ 照り焼きチキン みどりキャベツ	豚肉(ソーセージ)、米油、乳(牛乳、生クリーム) 鶏肉	ホワイトルウ、洋風だし しょうゆ	
17	金	ごはん 牛乳	えびと豆腐のくず汁 米粉ホキフライの香味ソースがけ こんぶあえ	鶏肉、えび、大豆(豆腐) 魚・米(米粉ホキフライ) 大豆(塩昆布)	だしバック、和風だし、しょうゆ しょうゆ しょうゆ、みりん	
20	月	ごはん 牛乳	中華飯(うずら卵ぬき) たこ団子のたこやき風 杏仁豆腐	豚肉、いか、たけのこ、ごま油 米油、魚(かつお節、たこ団子) 乳、大豆(杏仁豆腐)、もも、パイナップル	鶏豚湯、しょうゆ、オイスターソース	
21	火	うどん 牛乳	カレーなんばん(小麦ぬき) 里芋コロッケ きゅうりとわかめの酢の物	鶏肉、魚(かまぼこ) 鶏肉、米、大豆、小麦 ごま	だしバック、しょうゆ、みりん、カレールウ(N・R社) しょうゆ、みりん しょうゆ、酢	
22	水	ごはん 牛乳	みそ煮(冷里芋) 愛知のれんこん入りつくね キャベツの土佐あえ 角チーズ	豚肉、大豆(生揚げ) 鶏肉、小麦 魚(かつお節) 乳	赤みそ、みりん、和風だし しょうゆ、みりん、酒 しょうゆ	
23	木	スライスパン 牛乳	かぶのシチュー オムレツ(ツナ入り) サワーキャベツ いちごジャム(緊急用)	豚肉(ベーコン)、乳(脱脂粉乳)、米(ライスマカロニ) 卵、鶏肉、魚、大豆、大豆油、米油	ホワイトルウ、洋風だし 酢	オレンジ
24	金	ごはん 牛乳	のっぺい汁 いかフライ 煮豆(昆布入り) アセロラミニゼリー	鶏肉、魚(ちくわ) いか、小麦、米 大豆	しょうゆ、だしバック しょうゆ	
27	月	ごはん 牛乳	ちゃんこ煮 かれいフライ キャベツのごまゆかり 卓上ソース	鶏肉(鶏肉団子) 魚、小麦 ごま	和風だし、みりん、しょうゆ	
28	火	ごはん 牛乳	マーボービーフンズ 焼ききょうざ 青菜のナムル	大豆(大豆、豆腐)、豚肉、米油 豚肉、大豆、小麦、ホタテエキス、ごま油 ごま油、ごま	しょうゆ、中華だし、赤みそ しょうゆ、発酵調味料(米) 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) ◎ だしバック(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)