

平成29年3月 学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表

	18	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	水	麦ごはん	わかめスープ	魚 (かまぼこ)	鶏豚湯、中華だし、薄口しょうゆ	
		牛乳	ピビンバ	豚肉、米油、ごま、ごま油	しょうゆ	
			錦糸卵	卵、かつお節エキス	みりん	
			紫いもチップス	米油		
2	木	わかめごはん	肉じゃが	豚肉	しょうゆ、酒、みりん、和風だし	
		牛乳	いわしの煮付け	魚	しょうゆ	
3	金		ごまきゅうり	ごま		
		ごはん	あさり汁	あさり	和風だし、しょうゆ、だしパック	
		牛乳	れんこんサンドフライ	鶏肉、大豆、小麦、米	酒、しょうゆ	
			◎フキと花がんもの煮物	たけのこ、大豆 (がんもどき)	しょうゆ、みりん、和風だし	
6	月	ごはん	いがまんじゅう	大豆、米		
		牛乳	高野豆腐の炒り煮	大豆 (高野豆腐)、鶏肉	しょうゆ、みりん、和風だし	
7	火		かにはんぺん	魚、かに、米油	みりん	
			オレンジ	オレンジ		
		スライスパン	クリーム煮	豚肉 (ベーコン)、えび、乳 (脱脂粉乳)	ホワイトルウ、洋風だし	
		牛乳	コーンフライ	小麦、大豆		
8	水		ヨーロスローサラダ			
			卓上ドレッシング(ヨーロスロー)	卵、大豆油、りんご		大豆
			いちじくジャム			
		ごはん	すきやき	牛肉、魚 (かまぼこ)、大豆 (生揚げ)	しょうゆ、酒、和風だし	
9	木	牛乳	厚焼き卵	卵、魚	発酵調味料 (米)	
			キャベツのたくあんあえ	ごま		
		ソフトめん	ミートソース	豚肉、乳 (脱脂粉乳)	ハヤシルウ (R・B社)、洋風だし	
		牛乳	ツナキャベツ	魚・大豆油 (マグロ油漬缶)		
10	金		卓上ノンエッグマヨネーズ(ハーフ)		卓上ノンエッグマヨネーズ	
			りんごミニゼリー	りんご		
		ごはん	酢豚	豚肉、たけのこ	しょうゆ、酒、中華だし、酢	
		牛乳	中華風大根サラダ			
13	月		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	
			小魚(乾)	魚※1		
		ごはん	華風コーンスープ	豚肉 (ベーコン)、卵、乳 (脱脂粉乳)	鶏豚湯	
		牛乳	揚げ米粉ぎょうざ	豚肉、大豆、米		
14	火		寒天サラダ			
			卓上ドレッシング(胡麻)	ごま	しょうゆ	
		ごはん	うま煮(里芋)	大豆(生揚げ)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		牛乳	さんまの煮付け	魚	しょうゆ	
15	水		キャベツのかおりあえ			
			ふりかけ(しそ・緊急用)			
		赤飯	すまし汁(湯葉)	大豆 (豆腐、湯葉)、魚 (かまぼこ)	和風だし、薄口しょうゆ、だしパック、酒	
		牛乳	チキンカツ	鶏肉、小麦		
16	木		ボイルキャベツ			
			卓上甘みそ		卓上甘みそ	
			お祝いゼリー			
		米粉パン(小麦入り)	ボークビーンズ	豚肉 (ベーコン、豚肉)、大豆	洋風だし	
17	金	牛乳	オムレツ(チーズ入り)	乳、大豆油、卵、米油	酢	
			コーンサラダ			
			卓上ドレッシング(コーンクリーム)			大豆、米
		ごはん	豚汁(里芋入り)	豚肉、大豆 (油揚げ)	赤みそ、だしパック	
21	火	牛乳	さばの塩焼き	さば		
			麩香あえ		しょうゆ	
		小型ロールパン	野菜たっぷり焼きそば	小麦・大豆 (中華めん)、豚肉、魚 (ちくわ)	焼きそばの素	
		牛乳	ソーセージのケチャップ煮	豚肉 (ソーセージ)、米油	洋風だし	
22	水		角チーズ	乳		
		ごはん	親子煮	鶏肉、卵	しょうゆ、和風だし	
		牛乳	あじフライ	魚、小麦、米		
			菜の花あえ(コーン)		しょうゆ、みりん	
23	木	麦ごはん	カレーライス(チキン)	鶏肉、乳 (チーズ、脱脂粉乳)	カレールウ (N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		牛乳	キャベツ入りコーンソテー	米油	コンソメ	
			ミックスフルーツ	もも、パイナップル		
		ごはん	マーボー豆腐	豚肉、大豆(豆腐)、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、中華だし	
24	金	牛乳	錦糸しゅうまい	魚、えび、小麦、大豆、乳、卵、大豆油、豚	しょうゆ、発酵調味料 (米)	
			もやしのナムル	ごま油	しょうゆ	
		わかめごはん	大根のそぼろ煮	豚肉、大豆(生揚げ)	みりん、しょうゆ、和風だし、酒	
		牛乳	いかフリッター	いか、小麦、オキアミ※1、米、大豆油、アオサ※1	しょうゆ	
27	月		アーモンドあえ	アーモンド	しょうゆ	
		サンドイッチ	キャロットポタージュ	鶏肉、乳(牛乳、生クリーム)	ホワイトルウ、洋風だし	
		ロールパン	焼きソーセージ	豚肉、米油		
		牛乳	野菜の甘酢あえ		酢	
28	火		卓上ケチャップ			
			ココア牛乳の素	カカオ、大豆		
		ごはん	けんちん汁(里芋)	大豆 (豆腐、油揚げ)、ごま油	しょうゆ、和風だし、酒	
		牛乳	肉団子(タレつき)	豚肉、鶏肉	しょうゆ (大豆)	
29	水		五目ちらし寿司の具	魚 (マグロ油漬、しらす干し※1)	酢、しょうゆ、みりん、和風だし	
		ミルクロールパン	コンソメスープ	豚肉 (ベーコン)	コンソメ、洋風だし、しょうゆ	
		牛乳	クアンドリーチキン	鶏肉、乳、米		
			ごぼうと枝豆のサラダ	大豆 (枝豆)、ごま	しょうゆ	
30	木		卓上ノンエッグマヨネーズ(ハーフ)		卓上ノンエッグマヨネーズ	

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

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**にしております

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