

平成29年4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	
5	水	ごはん 牛乳	コンソメスープ チキンライスの具(パット量) ファイバーゼリーのフルーツあえ	豚肉(ベーコン) 鶏肉、米油 パイナップル、りんご・オレンジ(ファイバーゼリー)	コンソメ、しょうゆ、洋風だし コンソメ	
6	木	ツイストロールパン 牛乳	ポトフ かぼちゃひき肉フライ コールスローサラダ 卓上ドレッシング(コールスロー)	豚肉(フランクフルトソーセージ、ベーコン) 豚肉、小麦、米 卵、大豆油、りんご	コンソメ、しょうゆ	大豆
7	金	わかめごはん 牛乳	生揚げの中華煮 シヨロソポー ごまきゅうり	豚肉、大豆(生揚げ)、ごま油、たけのこ 豚肉、小麦、大豆油 ごま	しょうゆ、みりん、酢 しょうゆ、オイスターソース、発酵調味料(米)	
10	月	麦ごはん 牛乳	カレーライス(ポーク) レモンサラダ 型抜きチーズ	豚肉、乳(チーズ、脱脂粉乳) 豚肉(ハム) 乳	カレールウ(N・R社)、チャツネ、洋風だし 酢	
11	火	クロロールパン 牛乳	オニオンスープ 若鶏のマーマレード焼き コーンソテー(キャベツ入り)	豚肉(ベーコン)、大豆(枝豆) 鶏肉 米油	コンソメ、洋風だし、しょうゆ しょうゆ コンソメ	
12	水	ごはん 牛乳	豆腐のオイスターソース炒め 春巻 茎わかめ入りサラダ 卓上ドレッシング(青じそ)	豚肉、大豆(豆腐)、たけのこ、ごま油 豚肉、大豆油、小麦、大豆、米 りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ、オイスターソース、中華だし、酒 しょうゆ しょうゆ	
13	木	小型ロールパン 牛乳	イタリانسパゲティ オムレツ(ツナ入り) ヨーグルト(もも)	小麦(スパゲティ)、豚肉 卵、大豆、魚、米油 乳、もも	洋風だし	
14	金	ごはん 牛乳	ごんべい汁 いかフライのレモン煮 キャベツのごまゆかり	鶏肉、大豆(豆腐) いか・小麦・米(いかフライ) ごま	ミックスみそ、だしパック、和風だし しょうゆ、みりん	
17	月	発芽玄米ごはん 牛乳	えびと豆腐のくず汁 チキン竜田揚げ ひじきとじゃこのふりかけ	魚(かまぼこ)、えび、大豆(豆腐) 鶏肉、小麦、大豆、米、大豆油 魚(まぐろ油漬、しらす干し※1、かつお節)	だしパック、和風だし、しょうゆ 発酵調味料(米)、しょうゆ しょうゆ、酒	
18	火	ごはん 牛乳	じゃがいもの煮付け さわらの西京焼き こんぶあえ	豚肉、魚・大豆油(はんぺん) 魚 大豆	しょうゆ、和風だし 白みそ(大豆、米)、みりん、酒 しょうゆ、みりん	
19	水	ごはん 牛乳	大根と豚肉の煮物 いか団子のたこやき風 アーモンドあえ ふりかけ(菜の花)	豚肉 米油、かつお節、いか・小麦・大豆(いか団子) アーモンド ごま、さば、大豆、鶏肉、魚	しょうゆ、みりん、和風だし、酒 しょうゆ、酒 しょうゆ しょうゆ、発酵調味料(小麦)	
20	木	米粉パン(小麦入り) 牛乳	コーンクリームシチュー(小麦ぬ) スコッチエッグ サワーキャベツ	鶏肉、乳(牛乳、チーズ)、米油 豚肉、卵、大豆、大豆油	コンソメ しょうゆ(大豆)、酒、みりん 酢	
21	金	わかめごはん 牛乳	沢煮焼 米粉ししゃもフライの香味ソース 小松菜のごまあえ クレープ(いちご)	豚肉、魚・大豆油(はんぺん)、たけのこ 魚、米、魚介エキス(ホッケ) ごま 乳、卵、小麦、大豆油、米油、ゼラチン	だしパック、しょうゆ、みりん、酒、和風だし 薄口しょうゆ しょうゆ	
24	月	ごはん 牛乳	中華飯(うずら卵めき) 揚げえびしゅうまい 春雨サラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ(ハー)	豚肉、いか、たけのこ、ごま油 えび、魚、小麦、ホタテエキス	鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ	
25	火	ごはん 牛乳	じゃがいもの白みそ汁 豚肉の生姜炒め(釜) パイナップル(個包装・直送)	大豆(生揚げ) 豚肉 パイナップル	だしパック、和風だし、白みそ 酒、みりん、しょうゆ	
26	水	ごはん 牛乳	すまし汁 ハンバーグのいちじくソースかけ 磯香あえ ヨーヒー牛乳の素	大豆(豆腐)、魚(かまぼこ) 鶏肉、米油	和風だし、しょうゆ、酒、だしパック しょうゆ しょうゆ	
27	木	ラーメン 牛乳	広東風ラーメン かれいフライ 卓上ソース さくさく豆腐	豚肉、たけのこ(メンマ)、ごま油 魚、小麦 大豆、小麦	鶏豚湯、中華だし、しょうゆ	
28	金	ごはん 牛乳	春雨スープ(ねぎ) ピピンパ 錦糸卵	豚肉(ハム)、たけのこ 牛肉、米油、ごま油、ごま 卵、かつお節エキス	鶏豚湯、中華だし しょうゆ みりん、酸味料(米)	

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) ◎ 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) ◎ 白みそ(大豆、麦、米)
- ◎ 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、大豆)

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

※パン工場では、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

※めん工場では、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)