

平成29年5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月	ごはん牛乳	いなかに汁(冷里芋) 鶏肉のごまごし しそきゅうり	大豆(生揚げ) 鶏肉、ごま	ミックスみそ、だしパック、和風だし しょうゆ、酒、みりん	
2火	ごはん牛乳	若竹汁(しょうゆ味) さばの銀紙焼き 小松菜のごまあえ ★かしわもち	鶏肉、たけのこ さば、米 ごま 米	薄口しょうゆ、だしパック みそ(大豆、米)、みりん しょうゆ	
8月	ごはん牛乳	八宝菜(うずら卵ぬき) ◎にんじん入りしゅうまい 中華あえ(茎わかめ入り)	豚肉、いか、たけのこ 魚、豚肉、ごま油、小麦 ごま油	オイスターソース、しょうゆ、酒	
9火	ソフトめん牛乳	ミートソース ツナ炒め いちご牛乳の素	豚肉、乳(脱脂粉乳) 魚・米油(マグロ油漬)	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし	
10水	ごはん牛乳	生揚げと豚肉のみそ炒め 五目厚焼き卵 海そうサラダ 卓上青じそドレッシング	大豆(生揚げ)、豚肉、たけのこ 卵、魚、大豆油 りんご、ホタテエキス、かつおエキス	赤みそ、しょうゆ 米酢、しょうゆ しょうゆ	
11木	スライスパン牛乳	ソーセージと野菜のトマトスープ えびカツ みどりキャベツ 卓上ソース	豚肉(ソーセージ)、大豆油(トマトペースソース) えび、魚、大豆、小麦、大豆油	コンソメ、洋風だし	
12金	ごはん牛乳	和風カレー煮 チキンハンバーグ 炒めれんこんサラダ 卓上胡麻ドレッシング	豚肉、大豆(生揚げ) 鶏肉、米油 米油 ごま、ごま油	カレールウ(N・R社)、しょうゆ、和風だし 薄口しょうゆ しょうゆ	
15月	五穀ごはん牛乳	いか団子と野菜のスープ煮 チキンカツ もやしときゅうりのあえもの 卓上トンカツソース	いか・小麦・大豆(いか団子)、豚肉(ベーコン) 鶏肉、小麦 りんご、大豆	コンソメ、しょうゆ、酒 しょうゆ	
16火	ごはん牛乳	マーボービーフンズ たこと野菜のはんぺん キャベツのなめ茸あえ	大豆(豆腐、大豆)、ごま油、米油、豚肉 魚、米油 かつおエキス・あさりエキス(なめたけ)	しょうゆ、中華だし、赤みそ しょうゆ、発酵調味料(米)	
17水	麦ごはん牛乳	ハヤシルウ カラフルソテー 冷凍みかん	豚肉、乳(脱脂粉乳) 豚肉(ソーセージ)、米油	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし コンソメ	
18木	クロワッサン牛乳	◎野菜ごろごろまめストローネ ひじき入りオムレツ 青パパイヤのサラダ 卓上クリーミードレッシング	豚肉(ベーコン) 卵、大豆油、鶏肉	洋風だし、コンソメ、しょうゆ しょうゆ	大豆、米
19金	わかめごはん牛乳	豚肉と野菜の生姜煮 あじのフリッター チンゲンサイのソテー	豚肉 魚、小麦、オキアミ(※1)、米、大豆油 豚肉(ベーコン)	しょうゆ、酒、和風だし しょうゆ	
22月	ごはん牛乳	牛肉とじゃがいものきんぴら さわらの竜田揚げ おひたし	牛肉、たけのこ、ごま 魚	酒、しょうゆ、みりん しょうゆ、みりん しょうゆ	
23火	サンドイッチロールパン牛乳	白花豆のポタージュ 焼きソーセージ 野菜の甘酢あえ 卓上つぶつぶケチャップ	鶏肉、乳(脱脂粉乳) 豚肉、米油 パイナップル	ホワイトルウ、洋風だし 酢	
24水	ごはん牛乳	中華卵スープ(チンゲンサイ) 肉団子のてりやき ごまキャベツ きらず揚げ	豚肉(ベーコン)、卵、たけのこ 鶏肉、豚肉、大豆、米、かつおエキス ごま 小麦、大豆	鶏豚湯、しょうゆ しょうゆ、酒、みりん、酢	
25木	うどん牛乳	カレーなんぼん(小麦ぬき) やさいコロケ 枝豆	鶏肉、魚(かまぼこ) 小麦、米 大豆	だしパック、しょうゆ、みりん、カレールウ(N・R社)	
26金	ごはん牛乳	じゃがいもとそばろの煮つけ いわしの生姜煮 さやいんげんのごまあえ(冷)	鶏肉、大豆(油揚げ) 魚 ごま	しょうゆ、みりん、和風だし しょうゆ、発酵調味料(米) しょうゆ	
29月	ごはん牛乳	豆腐と春雨の中華煮 揚げぎょうざ きゅうりとわかめの中華風酢の物	大豆(豆腐)、豚肉、たけのこ 豚肉、小麦、大豆 ごま、ごま油	しょうゆ、酒、中華だし しょうゆ 酢、しょうゆ	
30火	わかめごはん牛乳	豚汁(豆腐) さんまのオレンジ煮 キャベツのたくあんあえ アセロラミニゼリー	豚肉、大豆(豆腐、油揚げ) 魚、オレンジ ごま	赤みそ、だしパック しょうゆ、発酵調味料(米)	大豆
31水	ごはん牛乳	肉団子と大豆のスープ かに玉(銀あん) 青菜のナムル	鶏肉(鶏肉団子) 大豆 卵・かに・たけのこ(かに玉)、米油 ごま、ごま油	鶏豚湯、中華だし しょうゆ、和風だし 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) | ◎ 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、卵、落花生、乳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。めん工場、卵・乳・大豆等を含む製品を製造しています

◎ ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめん(小麦)

ごはん

※米飯工場、小麦・卵・乳等を含む製品を製造しています。

◎ 麦ごはん、五穀ごはん(麦)