

平成29年6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	アレルギー名 (食品名)	調味料 ◎表1を参考にしてください	微量アレルギー
1 木	スライスパン 牛乳	オニオンスープ	豚肉 (ベーコン)、大豆・米油 (ローストオニオン)	コンソメ、洋風だし、しょうゆ	
		米粉チキンナゲット	鶏肉、米	しょうゆ(大豆)、酒	
		ごぼうと枝豆のサラダ	大豆 (枝豆)、ごま	しょうゆ	
		卓上ノンエッグマヨネーズ		卓上ノンエッグマヨネーズ	
		いちじくジャム			
2 金	麦ごはん 牛乳	カレーライス(ポーク)	豚肉、乳 (チーズ、脱脂粉乳)	チャツネ、洋風だし、カレールウ (N・R社)	
		アスパラガスとコーンのソテー	豚肉 (ベーコン)、米油		
		フルーツゼリー	パイナップル、もも、りんご・大豆・もも (サイコロゼリー)		
5 月	わかめごはん 牛乳	いり豆腐	大豆 (豆腐)、豚肉、たけのこ	しょうゆ、みりん、和風だし、酒	
		ごぼういりコロッケ	小麦、米		
		みどりキャベツ			
6 火	ツイストロール パン 牛乳	ポテトのドイツ風煮	豚肉 (フランクフルトソーセージ)	洋風だし、コンソメ	
		パンキンオムレツ	卵、魚、小麦、鶏肉、米油	酢 (りんご)、しょうゆ (小麦、大豆、米)、みりん	
		コールスローサラダ			
		卓上コールスローレッシング	大豆油、りんご、卵		大豆
7 水	ごはん 牛乳	ざくざく汁	大豆 (豆腐)	だしパック、酒、しょうゆ、和風だし	
		豚肉の生姜炒め	豚肉	酒、みりん、しょうゆ	
		冷凍みかん			
8 木	きしめん 牛乳	五目きしめん	鶏肉、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	
		米粉かきあげ	米、米油		
		磯香あえ		しょうゆ	
9 金	ごはん 牛乳	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	
		えびわかめはんぺん	魚、えび、米油		
		春雨サラダ			
		卓上青じそドレッシング	りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ	
12 月	ごはん 牛乳	うま煮	魚 (すりみ団子)、大豆・米 (かかあげ)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		米粉いかフライのレモン煮	いか、米	しょうゆ、みりん	
		アーモンドあえ	アーモンド	しょうゆ	
13 火	ごはん 牛乳	ソーセージとコーンのクリーム煮	豚肉 (ソーセージ)、乳 (脱脂粉乳)	ホワイトルウ、コンソメ	
		豚肉の卵巻き	卵、豚肉、米油		オレンジ
		チキンライスの具	鶏肉、米油	コンソメ	
14 水	発芽玄米 ごはん 牛乳	中華飯(うずら卵めき)	豚肉、いか、たけのこ、ごま油	鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ	
		かにしゅうまい	かに、鶏肉、豚肉、小麦、大豆		
		ミックスフルーツ	パイナップル、もも		
15 木	米粉パン (小麦入り) 牛乳	チリコンカン	豚肉 (豚肉、ベーコン)、大豆、米油	洋風だし、ハヤシルウ (R・B社)	
		米粉ししゃもフライの香味ソースかけ	魚、米、ホッケエキス	しょうゆ	
		粉ふきいも			
16 金	ごはん 牛乳	豚肉と野菜の細切り炒め	豚肉、たけのこ、ごま油	しょうゆ、酒	
		さばのみそ煮	さば	みそ (大豆)、発酵調味料	
		きゅうりの福神漬けあえ		しょうゆ(大豆)	
19 月	ごはん 牛乳	高野豆腐の炒り煮	大豆 (高野豆腐)、鶏肉、魚・大豆油 (はんぺん)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		いわしの煮付け	魚	しょうゆ、発酵調味料	
		チンゲンサイのごまあえ	ごま	しょうゆ	
20 火	サンドイッチ パンズパン 牛乳	コーンスープ(小麦ぬき)	豚肉 (ベーコン)、米油、乳 (牛乳)	洋風だし、ホワイトルウ	
		米粉白身魚フライ	魚、米		
		ポイルキャベツ			
		卓上ノンエッグマヨネーズ		卓上ノンエッグマヨネーズ	
21 水	麦ごはん 牛乳	中華風スープ	魚 (かまぼこ)、たけのこ (メンマ)	鶏豚湯、薄口しょうゆ、しょうゆ	
		ピビンバ	豚肉、米油、ごま油、ごま	しょうゆ	
		錦糸卵	卵、かつお節エキス	みりん、酸味料 (米)	
		いちごヨーグルト	乳		
22 木	ソフトめん 牛乳	カレーソース	豚肉、乳 (脱脂粉乳)	カレールウ (N・R社)、チャツネ、洋風だし	
		アスパラガスのサラダ			
		卓上フレンチドレッシング			大豆
		りんごミニゼリー	りんご、米		大豆
23 金	ごはん 牛乳	じゃがいもの白みそ汁	大豆 (油揚げ)	だしパック、和風だし、白みそ	
		たこの唐揚げ	魚、米		
		切干し大根のそぼろ丼の具	鶏肉	しょうゆ、酒、みりん	
26 月	ごはん 牛乳	いか団子の甘酢炒め	いか・小麦・大豆(いか団子)、米油	しょうゆ、酢、酒	
		春巻	豚肉、小麦、大豆油、米	しょうゆ	
		もやしのナムル	ごま油	しょうゆ	
27 火	ごはん 牛乳	ポークシチュー	豚肉、乳 (脱脂粉乳)	ハヤシルウ (R・B社)、洋風だし	
		レモンサラダ		酢	
		小魚	魚※1		
28 水	ごはん 牛乳	ふだま汁	鶏肉、魚 (かまぼこ)、小麦 (ふ)	酒、薄口しょうゆ、だしパック	
		あじの南蛮漬け	魚	しょうゆ、酢、みりん	
		オレンジ	オレンジ		
29 木	ごはん 牛乳	野菜ふりかけ	ごま、大豆、小麦、魚、卵、乳、大豆油	しょうゆ、みりん	
		豆じゃが	豚肉、大豆	しょうゆ、酒、みりん、和風だし	
		ねぎ入り卵焼き	卵、魚	発酵調味料(米)	オレンジ
30 金	わかめごはん 牛乳	きゅうりとわかめの酢の物	ごま	しょうゆ、酢	
		安城七タみそにゅうめん	小麦 (そうめん)、魚 (かまぼこ)	赤みそ、だしパック	
		青じそハンバーグのいちじくソースかけ	豚肉・小麦・大豆 (青じそハンバーグ)、米油	しょうゆ	麦
		キャベツと三河みどりのゆかりあえ	ごま		
		★蒲郡みかんゼリー			

含有状況表のみかた

◎ 表示しているアレルギー

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)

アレルギー名 : 調理に使う食品のアレルギー名を表示しています
油は、大豆油、ごま油、米油のみを表示しています

調味料 : 調理に使う調味料のアレルギーは、「表1」に表示しています
「表1」にない調味料およびアレルギーが違う調味料は、「調味料 (アレルギー)」で表示しています

微量アレルギー : アレルギー表示の義務がない微量アレルギー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ギー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

※ 微量アレルギーは、「*」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

※ 前年度とアレルギー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)