

平成29年8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	火	スライスパン 牛乳	豚肉(ベーコン) スラッピージョー とうもろこし	コンソメ、しょうゆ、洋風だし	
2	水	ごはん 牛乳	春雨スープ(ハム) かに玉(銀あん) ごまキャベツ ☆杏仁プリン	鶏豚湯、しょうゆ 和風だし、しょうゆ	
3	木	ソフトめん 牛乳	大豆入りミートソース コーンサラダ 卓上コーンクリームドレッシング アセロラミニゼリー	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし	大豆、米 大豆
4	金	ごはん 牛乳	八宝菜(うずら卵めき) ショーロンポー 茎わかめ入りサラダ 卓上ソイドレッシング	オイスターソース、しょうゆ、酒 オイスターソース、しょうゆ(大豆)	
7	月	ごはん 牛乳	牛肉とじゃがいものきんぴら 厚焼き卵 ごまあえ	酒、しょうゆ、みりん しょうゆ	
8	火	ミルクロールパン 牛乳	クリームスープ チキンナゲット(米粉) ファイバーゼリーのフルーツあえ	豚肉(ソーセージ)、乳(牛乳、バター) 酒、しょうゆ(大豆)	
9	水	わかめごはん 牛乳	けんちん汁 さんまのオレンジ煮 かぼちゃのそぼろ煮	しょうゆ、和風だし、酒 みりん、しょうゆ 酒、和風だし、しょうゆ	
10	木	クロワッサン 牛乳	ミネストローネ さけのムニエル いちご牛乳の素	豚肉(ベーコン)、米(ライスマカロニ) さけ、小麦	
17	木	スライスパン 牛乳	サマースープ ミンチカツ サワーキャベツ ブルーベリージャム	洋風だし、コンソメ 酢	
18	金	ごはん 牛乳	ふだま汁 南瓜入り五目豆腐 切干し大根の炒め煮 のりかつおふりかけ	酒、しょうゆ、だしバック しょうゆ みりん	
21	月	ごはん 牛乳	すまし汁 豚肉の生姜炒め 冷凍みかん	だしバック、和風だし、しょうゆ 酒、みりん、しょうゆ	
22	火	米粉パン (小麦入り) 牛乳	王様スープ 米粉ししゃもフライのレモンソースかけ 野菜ソテー	コンソメ、洋風だし、しょうゆ しょうゆ、みりん コンソメ	
23	水	ごはん 牛乳	生揚げの中華煮 チヂミ 寒天サラダ 卓上青じそドレッシング	しょうゆ、みりん、酢 しょうゆ	
24	木	うどん 牛乳	五目うどん コーンフライ ゆかりあえ	しょうゆ、みりん、だしバック、和風だし	
25	金	麦ごはん 牛乳	なすのみそ汁 さばのおかか煮 肉ごはんの具	ミックスみそ、だしバック しょうゆ しょうゆ、みりん	
28	月	発芽玄米ごはん 牛乳	ハヤシルウ ライスマカロニサラダ 冷凍みかん 卓上ノンエッグマヨネーズ	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし	卓上ノンエッグマヨネーズ
29	火	サンドイッチパンズパン 牛乳	肉団子と野菜のスープ 白身魚フライ(セルフパンズ用) ポイルキャベツ 卓上ソース	しょうゆ、コンソメ	
30	水	ごはん 牛乳	えびと高野豆腐のうま煮 鶏肉の照り焼き もやしとチンゲンサイのおひたし	和風だし、しょうゆ、みりん しょうゆ(大豆)、みりん しょうゆ	
31	木	クロールパン 牛乳	キャベツのツナ煮 ハンバーグのトマトソースかけ ☆ヨーグルト(もも)	コンソメ 洋風だし	麦

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) ◎ 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) ◎ 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

主 食

パン

- ※パン工場で、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。めん工場で、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

- ※米飯工場で、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)

問い合わせ先

中部調理場 TEL 0566-71-1051
(栄養士) FAX 0566-74-6784