

平成29年9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
1	金	わかめごはん	豚肉、大豆(油揚げ、豆乳)	白みそ、だしパック	
		牛乳			
		かき揚げ	魚、小麦		
		小松菜のごまあえ	ごま	しょうゆ	
		車上ソース			
		りんごミニゼリー	りんご、米		大豆
4	月	ごはん	鶏肉	しょうゆ、だしパック	
		牛乳			
		いかフライのレモン煮	いか、小麦、米	しょうゆ、みりん	
		キャベツのかおりあえ			
5	火	ソフトめん	豚肉、たけのこ、ごま(甜面醬)	しょうゆ、赤みそ、みりん	
		牛乳			
		中華あえ	ごま油	しょうゆ、酢	
		紫いもチップス	米油		
6	水	ごはん	豚肉(ベーコン)、乳(牛乳)	洋風だし、ホワイトルウ	
		牛乳			
		コーンスープ(小麦ぬき)	豚肉、鶏肉、魚、大豆油、大豆		
		ツナオムレツ	鶏肉、米油	コンソメ	
		チキンライス	豚肉(ベーコン)、大豆油(トマトベースソース)	コンソメ、洋風だし	
7	木	サンドイッチ	豚肉(ベーコン)、大豆油(トマトベースソース)		
		牛乳			
		パンズパン	魚、えび、小麦、大豆		
		えびカツ			
		野菜の甘酢あえ		酢	
		卓上ノンエッグマヨネーズ			
		コーヒー牛乳の素			
8	金	ごはん	豚肉	しょうゆ、酒、和風だし	
		牛乳			
		豚肉と野菜の生姜煮	魚	しょうゆ	
		さんまの煮付け			
		磯香あえ		しょうゆ	
11	月	ごはん	魚(まぐろ油漬、はんぺん)、米油(まぐろ油漬)、大豆(はんぺん)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		牛乳			
		ツナとじゃがいもの煮付け	鶏肉、小麦	しょうゆ、醸造酢(小麦)	
		肉団子			
		みどりキャベツ(味付き)			
12	火	ごはん	豚肉、大豆(豆腐、油揚げ)	赤みそ、だしパック	
		牛乳			
		豚汁	鶏肉、小麦、大豆、米	みりん、しょうゆ	
		里芋コロッケ	魚(マグロ油漬、しらす干し※1、かつお節)、米油(まぐろ油漬)	しょうゆ、酒	
		ひじきとじゃこのふりかけ			
13	水	ごはん	魚(かまぼこ)	鶏豚湯、中華だし、薄口しょうゆ	
		牛乳			
		わかめスープ	牛肉、ごま、ごま油、米油	しょうゆ	
		ピピンバ	卵、かつお節エキス	みりん、酸味料(米)	
		錦糸卵			
		フローズンヨーグルト	乳		
14	木	クロスロール	鶏肉、大豆	コンソメ、洋風だし	
		パン			
		牛乳	豚肉		
		ポイルソーセージ		酢	
		レモンサラダ			
		いちじくジャム			
15	金	ごはん	魚(なると巻き)、たけのこ(メンマ)	鶏豚湯、薄口しょうゆ、しょうゆ、みりん	
		牛乳			
		中華風スープ	豚肉、大豆(豆腐、油揚げ)		
		揚げ米粉ぎょうざ	りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ	
		海そうサラダ			
		卓上青じそドレッシング			
19	火	発芽玄米	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	
		ごはん			
		牛乳	米油	コンソメ	
		キャベツ入りコーンソテー	もも、パイナップル		
		ミックスフルーツ			
20	水	ごはん	鶏肉、卵	しょうゆ、和風だし	
		牛乳			
		親子煮	魚、米油		
		チンゲンサイ入りはんぺん			
		ゆかりあえ			
		きらず揚げ	大豆、小麦		
21	木	ラーメン	豚肉(焼き豚)、たけのこ(メンマ)	鶏豚湯、中華だし、しょうゆ	
		牛乳			
		広東風ラーメン	鶏肉、乳、米		
		ささみチーズ入りフライ	ごま		
		ごまきゅうり	大豆、カカオ、麦芽エキス		
		豆乳デザート(ココア)			
22	金	ごはん	大豆(豆腐)、小麦(そうめん)、魚(かまぼこ)	しょうゆ、だしパック	
		牛乳			
		豚丼の具	豚肉	しょうゆ、酒、和風だし	
		冷凍みかん			
25	月	麦ごはん	鶏肉	しょうゆ、だしパック	
		牛乳			
		きのこ汁	そば、米	みそ(大豆、米)、みりん	
		さばの銀紙焼き	アーモンド	しょうゆ	
		アーモンドあえ			
26	火	ごはん	豚肉、大豆(豆腐)、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、中華だし	
		牛乳			
		マーボー豆腐	豚肉、大豆油、小麦、大豆	しょうゆ、	
		春巻	ごま油	しょうゆ	
		もやしのナムル			
27	水	わかめごはん	鶏肉(鶏肉団子)	和風だし、みりん、しょうゆ	
		牛乳			
		ちゃんこ煮	卵、魚、大豆油	酢、しょうゆ	
		五目厚焼き卵	ごま		
		キャベツのたくあんあえ	魚(※1)		
		小魚(乾)			
28	木	米粉パン	豚肉(ベーコン)	コンソメ	
		(小麦入り)			
		牛乳	大豆・鶏肉・大豆油・米(豆腐ハンバーグ)、米油、小麦・豚肉・大豆油・鶏肉(デミグラスソース)		
		豆腐ハンバーグのアラカンソースかけ	パイナップル、もも、りんご(アセロラジュレ)		
		アセロラジュレのフルーツあえ			
29	金	ごはん	いか、魚(はんぺん)、大豆(がんもどき)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		牛乳			
		いかと野菜のうま煮	鶏肉(鶏レバー)	赤みそ、酒、しょうゆ	
		鶏の味噌煮	ごま		
		キャベツのごまゆかり			

含有状況表のみかた

① 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、クローロールパン(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)