

平成29年10月 学校給食献立 アレルギーマテリアル含有状況表

	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
2月	麦ごはん 牛乳	マーボービーフンズ もち米蒸し 青菜のナムル	大豆(豆腐、大豆)、豚肉、米油 豚肉、米、鶏肉、小麦、大豆 ごま、ごま油	しょうゆ、中華だし、赤みそ しょうゆ しょうゆ、みりん	
3火	ラーメン 牛乳	五目ラーメン いかフリッター ごまキャベツ 型抜きチーズ	豚肉、たけのこ(メンマ)、鶏肉・魚(ラーメンの素) いか、小麦、オキアミ※1、米、大豆油 ごま 乳	しょうゆ、鶏豚湯 しょうゆ	
4水	ごはん 牛乳	じゃがいもの白みそ汁 ①あなごめしの具 錦糸卵 月見ゼリー	大豆(生揚げ) 魚 卵、かつお節エキス	だしパック、和風だし、白みそ みりん、しょうゆ みりん、酸味料(米)	
5木	発芽玄米 ごはん 牛乳	①根菜カレー ひじきサラダ 卓上ごまドレッシング コーヒートースト	豚肉、たけのこ、乳(チーズ、脱脂粉乳) 大豆(枝豆) ごま油、ごま	カレールウ(N・R社)、チャツネ、洋風だし しょうゆ、みりん しょうゆ	
6金	わかめごはん 牛乳	けんちん汁(里芋) かれいの唐揚げ みかん	大豆(豆腐、油揚げ)、ごま油 魚	しょうゆ、和風だし、酒 白だしだれ(小麦、大豆、米、魚)	
10火	ミルクロール パン 牛乳	あさりのチャウダー 鶏肉のカレー焼き ファイバーゼリーのフルーツあえ	あさり、乳(脱脂粉乳) 鶏肉、米 りんご・オレンジ(ファイバーゼリー)、パイナップル	ホワイトルウ、コンソメ	
11水	ごはん 牛乳	卵とじ えびわかめはんぺん(チルド) おひたし(もやし)	鶏肉、卵、大豆(豆腐) 魚、えび、米油	しょうゆ、和風だし	
12木	きしめん 牛乳	みそきしめん 米粉チキンナゲット 炒めれんこんサラダ 卓上和風ドレッシング	鶏肉、魚(かまぼこ)、大豆(油揚げ) 鶏肉、米 米油、ごま 大豆油、卵、魚	赤みそ、酒、だしパック、和風だし しょうゆ(大豆)、酒 しょうゆ しょうゆ	大豆
13金	ごはん 牛乳	ひきざり いわしの生姜煮 粉ふきいも	鶏肉、魚(かまぼこ)、大豆(生揚げ) 魚、米	しょうゆ、酒、和風だし しょうゆ、みりん	
16月	わかめごはん 牛乳	さつまいも汁(さつまいも角切) 照り焼きハンバーグ キャベツのなめ茸あえ	鶏肉 豚肉・小麦・大豆(ハンバーグ)、米油 魚、かつおエキス、あさりエキス	ミックスみそ、だしパック しょうゆ、みりん しょうゆ、みりん	
17火	ごはん 牛乳	生揚げの中華煮 コーンしゅうまい 中華あえ	豚肉、生揚げ、たけのこ 魚、豚肉、小麦、大豆、ナッツ類(ひまわり) ごま油	しょうゆ、みりん、酢 みりん しょうゆ、酢	
18水	ごはん 牛乳	煮みそ まぐろの揚げ煮 しそきゅうり	豚肉、魚・大豆(はんぺん) 魚	赤みそ、和風だし しょうゆ、酒、みりん	
19木	スライスパン 牛乳	パンキープバタージュ スコッチエッグ 野菜の甘酢あえ いちじくジャム	豚肉(ベーコン)、乳(バター、牛乳、生クリーム) 豚肉、卵、大豆、大豆油	ホワイトルウ、洋風だし 酒、しょうゆ(大豆)、みりん 酢	
20金	麦ごはん 牛乳	高野豆腐の炒り煮 かぼちゃの天ぷら 大根サラダ 卓上和風ドレッシング	大豆(高野豆腐、はんぺん)、鶏肉、魚(はんぺん) 小麦、大豆油	しょうゆ、みりん、和風だし	
23月	ごはん 牛乳	肉じゃが たらの銀紙焼き ①わかめと野菜のごま酢あえ	牛肉 魚、大豆 ごま	しょうゆ、酒、みりん、和風だし みそ(大豆、米)、酢、酒 しょうゆ、酢	
24火	りんごパン 牛乳	オニオンスープ マヨネーズフライ カラフルサラダ 卓上フレンチドレッシング	豚肉(ベーコン)、大豆・米油(ローストオニオン) 魚、小麦、大豆	コンソメ、洋風だし、しょうゆ マヨネーズ風味調味料(卵、大豆、小麦、ゼラチン、乳)、みりん	大豆
25水	ごはん 牛乳	大根と豚肉の煮物 さばのおかか煮 チンゲンサイのごまあえ	豚肉、魚・大豆(はんぺん) さば、魚 ごま	しょうゆ、みりん、和風だし、酒 しょうゆ、みりん しょうゆ	
26木	小型ロール パン 牛乳	野菜たっぷり焼きそば ソーセージのケチャップ煮 ヨーグルト(りんご)	小麦・大豆油(中華めん)、豚肉、魚(ちくわ)、 豚肉(ソーセージ)、米油 乳、りんご	焼きそばソースの素(魚、麦) 洋風だし	
27金	ごはん 牛乳	うま煮 あじの南蛮漬 こんぶあえ	大豆・米(かくあげ)、たけのこ、魚(すりみ団子) 魚 大豆	しょうゆ、みりん、和風だし しょうゆ、酢、みりん しょうゆ、みりん	
30月	ごはん 牛乳	八宝菜(うずら卵めき) 中華風卵巻 茎わかめ入りサラダ 卓上ドレッシング(青じそ)	豚肉、いか、えび、たけのこ 魚、かに、卵	オイスターソース、しょうゆ、酒 みりん	オレンジ
31火	ごはん 牛乳	ざくざく汁(福島会津の郷土料理) さんまの蒲焼き 煮豆(大豆のみ) アセロラミニゼリー	魚・米(さんまの開き) 大豆	だしパック、酒、しょうゆ、和風だし しょうゆ、みりん しょうゆ	大豆

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異なる調味料は、「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、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)