

平成29年11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 ①表1を参考にしてください	微量アレルギー	
1	水	ごはん	みそ汁(切干し大根入り)	大豆(豆腐、油揚げ)	赤みそ、だしパック、和風だし	
		牛乳	れんこん入りはんぺん	魚、米油		
			したじめしの具	鶏肉、たけのこ	しょうゆ、みりん	
			☆パイナップル(個包装・直送)	パイナップル		
2	木	ごはん	ちゃんこ煮	鶏肉(鶏肉団子)、魚・大豆(はんぺん)	和風だし、みりん、しょうゆ	
		牛乳	さつま芋コロッケ	小麦、米、大豆		
			キャベツのたくあんあえ	ごま		
6	月	麦ごはん	中華風スープ	魚(なると巻き)、たけのこ(メンマ)	鶏豚湯、みりん、しょうゆ(薄口)	
		牛乳	ピビンバ	牛肉、ごま、米油、ごま油	しょうゆ	
			錦糸卵	卵、かつお節エキス	みりん、酸味料(米)	
7	火	米粉パン(小麦入り)	白花豆のポタージュ	鶏肉、乳(脱脂粉乳)	ホワイトルウ、洋風だし	
		牛乳	あじのフリッター	魚、オキアミ※1、小麦、米、大豆油	しょうゆ	
			洋風きんぴら	豚肉(ベーコン)、たけのこ、米油	しょうゆ(薄口)、コンソメ	
8	水	発芽玄米ごはん	カレーライス(チキン)	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	
		牛乳	元気サラダ	豚肉(ハム)、魚、米油	酢、みりん	
			☆いちじくゼリー			
9	木	ソフトめん	マーボーめん	豚肉、大豆(豆腐)、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、中華だし	
		牛乳	チヂミ	小麦、米、いか、かつお節エキス、ナッツ類(ひまわり)、米油		
			青菜のナムル	ごま、ごま油	しょうゆ、みりん	
10	金	わかめごはん	きのご汁(ほうれん草)	魚(かまぼこ)、大豆(油揚げ)	しょうゆ、だしパック	
		牛乳	さばのみそ煮	さば	みそ(大豆)、みりん	
			アーモンドあえ(チンゲンサイ)	アーモンド	しょうゆ	
13	月	五穀ごはん	すまし汁(ほうれん草)	大豆(豆腐)、魚(かまぼこ)	和風だし、しょうゆ(薄口)、酒、だしパック	
		牛乳	豚丼の具	豚肉、米油	しょうゆ、酒、和風だし	
			キャベツのごまゆかり	ごま		
			紫いもチップス	米油		
14	火	小型ロールパン	きのごスパゲティ	小麦(スパゲティ)、鶏肉、米油、乳(脱脂粉乳)	ホワイトルウ、洋風だし	
		牛乳	オムレツ(ツナ入り)	卵、魚、米油		オレンジ
			◎枝豆とコーンのサラダ	大豆(枝豆)		
			卓上胡麻ドレッシング	ごま油、ごま	しょうゆ	
15	水	ごはん	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	
		牛乳	揚げごぼう	豚肉、小麦、大豆、ナッツ類(ひまわり)		
			りんご	りんご		
16	木	愛知の大根	じゃがいものそぼろ煮	鶏肉、魚・大豆(はんぺん)	しょうゆ、みりん、和風だし	
		菜ごはん	さんまの塩焼き	魚		
		牛乳	きゅうりとわかめの酢の物	ごま	しょうゆ、酢	
17	金	ごはん	沢煮焼	鶏肉、大豆(油揚げ)、たけのこ	だしパック、しょうゆ、みりん、酒、和風だし	
		牛乳	みそカツ	豚肉、小麦		
			ポイルキャベツ			
			卓上甘みそ		卓上甘みそ	
20	月	ごはん	ハヤシライス	豚肉、乳(脱脂粉乳)	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし	
		牛乳	さわらのハーブ焼き	魚	しょうゆ、みりん	
			青パパイヤのサラダ			
			卓上コーンクリームドレッシング			大豆、米
21	火	サンドイッチ	ファイバースープ	豚肉(ベーコン)、麦	コンソメ、洋風だし、しょうゆ	
		ロールパン	ハンバーグ(セルフ・ロール用)	豚肉、鶏肉、小麦、大豆、麦、米油		
		牛乳	野菜の甘酢あえ		酢	
			卓上つぶつぶケチャップ		酢	
22	水	ごはん	いなか汁(里芋)	大豆(生揚げ)	ミックスみそ、だしパック、和風だし	
		牛乳	鶏肉の照り焼き	鶏肉	しょうゆ、みりん	
			赤かぶあえ		みりん、しょうゆ	
			角チーズ	乳(チーズ)		
24	金	ごはん	親子煮	鶏肉、卵、魚(かまぼこ)	しょうゆ、和風だし	
		牛乳	いわしの蒲焼き	魚	しょうゆ、みりん	
			ほうれん草のごまあえ	ごま	しょうゆ	
27	月	ごはん	中華飯(うずら卵ぬき)	豚肉、えび、たけのこ	鶏豚湯、しょうゆ、オイスターソース	
		牛乳	きのごしゅうまい	小麦、鶏肉、米		
			杏仁豆腐(11~5月使用)	もも、パイナップル、乳・大豆(杏仁豆腐)		
28	火	うどん	五目うどん(パックうどん)	鶏肉、魚(かまぼこ)、大豆(油揚げ)	しょうゆ、みりん、だしパック、和風だし	
		牛乳	きずの天ぷら	魚、小麦		
			ひじきと大豆の煮物	大豆、米油	和風だし、しょうゆ、みりん	
29	水	ごはん	ホイコーロー(炒め)	豚肉、たけのこ	しょうゆ、赤みそ、みりん	
		牛乳	かに玉(銀あん)	卵、かに、米油	しょうゆ、和風だし	
			みかん			
30	木	わかめごはん	筑前煮	鶏肉、魚(ちくわ)、たけのこ	酒、みりん、しょうゆ、和風だし	
		牛乳	かれいフライ	魚、小麦		
			みどりキャベツ			
			卓上ソース			

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)