

平成29年12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 ◎表1を参考にしてください	微量アレルゲン
1 金	発芽玄米ごはん 牛乳	冬野菜のカレーライス	豚肉	カレールウ (N・R社)、チャツネ、コンソメ	
		大豆サラダ	大豆、豚肉 (ハム)	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	
		いちごヨーグルト	乳		
4 月	ごはん 牛乳	マーボービーフン	大豆(豆腐、大豆)、豚肉、米油	しょうゆ、中華だし、赤みそ	
		かにしゅうまい	かに、鶏肉、豚肉、魚、小麦、大豆、ホタテエキス	酒	
		みかん			
5 火	ラーメン 牛乳	みそラーメン	豚肉、たけのこ (メンマ)	赤みそ、みそラーメンの素 (豚肉、しょうゆ)	
		わかさぎの南蛮漬	魚・米 (わかさぎの唐揚げ)	しょうゆ、酢、みりん	
		きゅうりのナムル	ごま、ごま油	しょうゆ	
		アセロラミニゼリー			大豆
6 水	ごはん 牛乳	関東煮	魚・大豆 (揚げボール)、魚 (ちくわ)、大豆・米 (かくあげ)	しょうゆ、和風だし	
		あいちの五目厚焼き卵	卵、魚、大豆油	酢、しょうゆ	
		キャベツのかおりあえ			
7 木	ミルクロールパン 牛乳	コンソメスープ (小麦ぬき)	豚肉 (ベーコン)、乳 (牛乳)	洋風だし、ホワイトルウ	
		揚げ魚のレモンソースかけ	魚	しょうゆ、みりん	
		ミックスフルーツ	もも、パイナップル		
8 金	ごはん 牛乳	豚肉とじゃがいものきんぴら	豚肉、ごま、たけのこ	酒、しょうゆ、みりん	
		さばの照り焼き	さば	しょうゆ、みりん	
		こんぶあえ	大豆	しょうゆ、みりん	
11 月	ごはん 牛乳	八宝菜(うずら卵ぬき)	豚肉、いか、たけのこ	オイスターソース、しょうゆ、酒	
		春巻	豚肉、大豆、小麦、大豆油、米	みりん	
		中華あえ(蓬わかめ入り)	ごま油	しょうゆ、酢	
12 火	ごはん 牛乳	のっぺい汁	鶏肉、魚 (ちくわ)	しょうゆ、だしパック	
		照り焼きハンバーグ	豚肉・鶏肉・牛肉・小麦・大豆・麦・米油 (れんこんハンバーグ)	しょうゆ、みりん	
		小松菜のごまあえ	ごま	しょうゆ	
13 水	ごはん 牛乳	豚肉と野菜の生姜煮	豚肉	しょうゆ、酒、和風だし	
		いわしの煮付け	魚	しょうゆ、みりん	
		キャベツのなめ茸あえ	魚、かつおエキス、あさりエキス	しょうゆ、みりん	
14 木	クロワッサン 牛乳	◎ボルシチ	牛肉、豚肉 (ソーセージ)、乳 (脱脂粉乳)	コンソメ、ハヤシルウ (R・B社)	
		花野菜のサラダ(ハムなし)			
		卓上コーンクリームドレッシング			大豆、米
		小魚(乾)	魚※1		
15 金	わかめごはん 牛乳	ごんべい汁	鶏肉、大豆 (豆腐)	ミックスみそ、だしパック、和風だし	
		ミンチカツ(鉄強化)	豚肉・小麦・鶏肉・米・魚・麦芽エキス		
		白菜のごま酢あえ	ごま	しょうゆ、酢	
18 月	ごはん 牛乳	生揚げと豚肉のみそ炒め	大豆 (生揚げ)、豚肉、たけのこ	赤みそ、しょうゆ	
		たこやきはんぺん	魚、米油		
		れんこんのゆかりあえ		しょうゆ	
19 火	ごはん 牛乳	すきやき	牛肉、魚 (かまぼこ)、大豆 (生揚げ)、米油	しょうゆ、酒、和風だし	
		さんまの生姜煮	魚、かつお節エキス、米	しょうゆ、みりん	
		おひたし(もやし)		しょうゆ	
20 水	小型ロールパン 牛乳	野菜たっぷり焼きそば	小麦・大豆油 (中華めん)、豚肉、魚 (ちくわ)	焼きそばの素 (麦芽エキス、魚)	
		ソーセージのケチャップ煮	豚肉 (ソーセージ)、米油	洋風だし	
		型抜きチーズ	乳		
21 木	ごはん 牛乳	ミネストローネ	豚肉 (ベーコン)、米 (ライスマカロニ)	コンソメ、洋風だし	
		米粉チキンナゲット	鶏肉、米	しょうゆ(大豆)、酒	
		えびピラフの具	えび、米油	コンソメ	
		おたのしみ	大豆		
22 金	わかめごはん 牛乳	みそ汁	大豆 (豆腐、油揚げ)	赤みそ、だしパック	
		豚肉の生姜炒め(釜)	豚肉、米油	酒、みりん、しょうゆ	
		きゅうりの福神漬あえ		しょうゆ(大豆)	
25 月	ごはん 牛乳	酢豚	豚肉、たけのこ	酒、しょうゆ、中華だし、酢	
		大根サラダ	魚、大豆油		
		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	
		さつまいもスティック	米油		
26 火	スライスパン 牛乳	コンソメスープ	豚肉 (ベーコン)	コンソメ、しょうゆ、洋風だし	
		パンキンオムレツ	卵、魚、米油、ナッツ類 (ひまわり)、鶏肉、小麦	酢 (りんご)、しょうゆ、みりん	
		コーンサラダ			
		卓上フレンチドレッシング			大豆
		いちじくジャム			
27 水	ごはん 牛乳	肉じゃが	牛肉	しょうゆ、酒、みりん、和風だし	
		にしんのみぞれ煮	魚	しょうゆ、みりん	
		ごまキャベツ	ごま		

含有状況表のみかた

◎ 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)