

平成30年1月 学校給食献立 アレルギー物質原因原材料 含有状況表

日	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	
9	火	ミルクロールパン牛乳	コンソメスープ 牛肉のハーベキュー炒め 角チーズ	豚肉 (ベーコン) 牛肉、米油、りんご 乳	コンソメ、しょうゆ、洋風だし しょうゆ	
10	水	ごはん牛乳	豚汁 さけの塩焼き きゅうりとわかめの酢の物	豚肉、大豆 (油揚げ) さけ ごま	赤みそ、だしパック しょうゆ、酢	
11	木	レーズンロールパン牛乳	ポークビーンズ 愛知のしらすオムレツ コールスローサラダ 卓上コールスロードレッシング	豚肉 (ベーコン、豚肉)、大豆 卵、大豆油、魚 (しらす干し)、米油 大豆油、りんご、卵	洋風だし 酢	大豆
12	金	ごはん牛乳	中華飯 春巻 もやしナムル	豚肉、いか、たけのこ 豚肉、大豆油、小麦、米 ごま油	鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ しょうゆ しょうゆ	
15	月	ごはん牛乳	こんべい汁 れんこんサンドフライ ひじきとじゃこのふりかけ	鶏肉、大豆 (豆腐) 鶏肉、大豆、小麦、米 魚 (マグロ油漬、しらす干し※1、かつお節)、大豆油	ミックスみそ、だしパック、和風だし 酒、しょうゆ しょうゆ、酒	
16	火	発芽玄米ごはん牛乳	ポークカレーライス ブロッコリーのサラダ 卓上ノンエッグマヨネーズ コーヒー牛乳の素	豚肉、乳 (チーズ、脱脂粉乳)	カレールウ (N・R社)、チャツネ、洋風だし 卓上ノンエッグマヨネーズ	
17	水	ごはん牛乳	煮みそ 愛知の五目厚焼き卵 チンゲンサイのごまあえ	豚肉、大豆 (生揚げ) 卵、魚、大豆油 ごま	赤みそ、和風だし 酢、しょうゆ しょうゆ	
18	木	米粉パン (小麦入り)牛乳	かぶのシチュー れんこんハンバーグのいちじくソースかけ ツナキャベツ	豚肉 (ベーコン)、脱脂粉乳 豚肉、鶏肉、牛肉、小麦、麦、大豆、米油 魚・大豆油 (マグロ油漬)	ホワイトルウ、洋風だし しょうゆ	
19	金	ごはん牛乳	ひきざり めひかりフライ すあえ	鶏肉、魚 (かまぼこ)、大豆 (生揚げ) 魚、小麦	しょうゆ、酒、和風だし 酢	
22	月	ごはん牛乳	ワンタンスープ ピピンパ 錦糸卵 ヨーグルト	小麦 (ワンタン皮)、たけのこ (メンマ) 豚肉、米油、ごま油、ごま 卵、かつお節エキス 乳	鶏豚湯、しょうゆ しょうゆ みりん、酸味料 (米)	
23	火	ごはん牛乳	愛知のいわし入りつみれ汁 ミンチカツ とりめしの具	魚 (愛知のいわし入りつみれ団子) 豚肉、小麦、米、魚、かつおエキス、麦芽エキス 鶏肉、大豆 (油揚げ)、米油	赤みそ、だしパック、みりん しょうゆ、みりん、酒、和風だし	
24	水	麦ごはん牛乳	マーボー豆腐 にんじんしゅうまい 茎わかめ入りサラダ 卓上青じそドレッシング	豚肉、大豆 (豆腐)、たけのこ 魚、豚肉、ごま油、小麦 りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ、赤みそ、中華だし しょうゆ	
25	木	きしめん牛乳	五目きしめん えび天ぷら いよかん	鶏肉、魚 (かまぼこ)、大豆 (生揚げ) えび、小麦	しょうゆ、みりん、だしパック、和風だし	
26	金	わかめごはん牛乳	◎冬野菜と豚肉のごま炒め煮 さばのおかか煮 おひたし	豚肉、大豆 (生揚げ)、ごま、ごま油 さば、かつおエキス、魚	しょうゆ、酒、和風だし しょうゆ、みりん しょうゆ	
29	月	ごはん牛乳	けんちん汁 米粉ししゃもフライの香味ソースかけ れんこんのきんぴら	大豆 (豆腐、油揚げ)、ごま油 魚、米、ホッケエキス 豚肉	しょうゆ、和風だし、酒 薄口しょうゆ しょうゆ、酒、和風だし	
30	火	スライスパン牛乳	ポトフ 肉団子のケチャップ煮 レモンサラダ ブルーベリージャム	豚肉 (フランクフルトソーセージ) 豚肉、鶏肉、小麦、大豆、魚	コンソメ、しょうゆ 酢	
31	水	ごはん牛乳	ふだま汁 うなぎめしの具 ゆかりあえ さつまいもスティック	鶏肉、魚 (かまぼこ)、小麦 (ふ) 魚 米油	酒、薄口しょうゆ、だしパック みりん、しょうゆ	

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)