

平成31年4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	アレルギー名 (食品名)	調味料 ◆表1を参考にしてください	微量アレルギー	
3	水	麦ごはん 牛乳	ポークカレーライス (乳抜き) レモンサラダ ファイバーヨーグルト	豚肉 酢		
4	木	米粉パン(小麦入り) 牛乳	野菜スープ かぼちゃひき肉フライ アセロラジュレのフルーツあえ	豚肉 (ベーコン) 豚肉、小麦、大豆 りんご (アセロラジュレ)、パイナップル、もも	コンソメ、洋風だし、しょうゆ みりん、しょうゆ	
5	金	ごはん 牛乳	生揚げと豚肉のみそ炒め 厚焼き卵 きゅうりとわかめの酢の物	大豆 (生揚げ)、豚肉、たけのこ 卵、魚 ごま	赤みそ、しょうゆ みりん しょうゆ、酢	オレンジ
8	月	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 白身魚のフリッター もやしときゅうりのあえもの	豚肉、大豆 (豆腐)、たけのこ 魚、小麦、えび、米、大豆油	しょうゆ、赤みそ、中華だし	
9	火	スライスパン 牛乳	ミートボールシチュー コールスローサラダ 卓上コールスロードレッシング いちごジャム	牛肉・豚肉・鶏肉・小麦・大豆・魚・カカオ (ミートボール)、乳 (チーズ) 卵、大豆油、りんご	しょうゆ、ハヤシルウ (R・B社)、洋風だし	
10	水	ごはん 牛乳	肉じゃが さわらの梅風味焼き アーモンドあえ	豚肉 魚、米 アーモンド	しょうゆ、酒、みりん、和風だし みりん、しょうゆ しょうゆ	
11	木	ごはん 牛乳	ほうれん草のすまし汁 チキンハンバーグのいちじくソースかけ 磯香あえ お祝いゼリー	大豆 (豆腐)、魚 (かまぼこ) 鶏肉 (チキンハンバーグ)	和風だし、薄口しょうゆ、酒、だしパック、みりん しょうゆ しょうゆ	
12	金	愛知のツイストパン 牛乳	ポークビーンズ ツナオムレツ カラフルマリネ	豚肉、豚肉 (ベーコン)、大豆 卵、魚、大豆	洋風だし 酢	オレンジ
15	月	ロウカット玄米ごはん 牛乳	中華飯(うずら卵ぬき) にんじん入りしゅうまい 春雨サラダ 卓上中華風ドレッシング	豚肉、えび、たけのこ、ごま油 魚、豚肉、ごま油、小麦 ごま油、大豆油、小麦、かつお節エキス	鶏豚湯、オイスターソース、しょうゆ しょうゆ	大豆
16	火	わかめごはん 牛乳	けんちん汁 ミンチカツ しそあえ 卓上ソース	大豆 (豆腐、油揚げ) 大豆油 (油揚げ)、ごま油 豚肉、小麦、魚、麦、鶏肉、米	しょうゆ、和風だし、酒	
17	水	麦ごはん 牛乳	わかめスープ ピピンバ 錦糸卵 りんごミニゼリー	魚 (かまぼこ) 牛肉、米油、ごま、ごま油 卵、かつお節エキス りんご、米	鶏豚湯、中華だし、薄口しょうゆ しょうゆ みりん、酸味料 (米)	大豆
18	木	ごはん 牛乳	じゃがいもの白みそ汁 米粉いかフライのレモン煮 ごまキャベツ きらず揚げ	大豆 (生揚げ) いか・米 (米粉いかフライ) ごま 小麦、大豆	だしパック、和風だし、白みそ しょうゆ、みりん	
19	金	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 型抜きチーズ	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	焼きそばの素(魚、麦)	
22	月	ごはん 牛乳	里いものそぼろ煮 たらの紙焼き しそきゅうり	鶏肉、魚・大豆 (はんぺん) 魚、大豆、米	しょうゆ、みりん、和風だし みそ (大豆・米)、酢	
23	火	ごはん 牛乳	ファイバースープ 星型コロッケ チキンライスの具 コーヒー牛乳の素	豚肉 (ベーコン)、麦 鶏肉、豚肉、小麦、大豆 鶏肉、米油	コンソメ、洋風だし、しょうゆ コンソメ	
24	水	わかめごはん 牛乳	野菜いっぱいみそ汁 さばのおかか煮 白菜のごま酢あえ	大豆 (豆腐、油揚げ)、大豆油 (油揚げ) さば、魚、かつおエキス ごま	ミックスみそ、和風だし、だしパック しょうゆ、みりん しょうゆ、酢	
25	木	ラーメン 牛乳	広東風ラーメン かれいフライ チンゲンサイのオイスターソース炒め	豚肉、たけのこ (メンマ) 魚、小麦 米油	しょうゆ、鶏豚湯、中華だし オイスターソース、しょうゆ	
26	金	ごはん 牛乳	親子煮 肉団子 キャベツのなめ茸あえ かしわもち	鶏肉、卵、魚 (かまぼこ) 鶏肉、豚肉、大豆、米 魚、カツオエキス、アサリエキス 米、大豆	しょうゆ、和風だし しょうゆ (大豆)、酒、みりん、酢 しょうゆ、みりん	

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、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

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
- ※ 海産物は、生息環境上えび、かに、いかが混入する恐れがあります
- ※ 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

表1 調理場で使用する調味料

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) コンソメ(魚、麦) 鶏豚湯(鶏肉、豚肉、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) しょうゆ(大豆、小麦) 薄口しょうゆ(大豆、小麦、米)	みりん(米) 酒(米) 酢(米) オイスターソース(しょうゆ、魚) 卓上ノンエッグマヨネーズ(大豆、米、*小麦) 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)
35品目を含まない調味料	
ソース(中濃・卓上) ソース(ウスター) トマトケチャップ(フィルム)	
※ 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	

問い合わせ先

中部調理場 TEL 0566-71-1051
(栄養士) FAX 0566-74-6784

主食のアレルギー

パン ・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、愛知のツイストパン、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) ※パン工場では、卵、乳、落花生、えび、かに、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチンを含む市販品の製造をしています。
めん ・ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめん(小麦) ※めん工場では、そばを製造しています。卵、大豆を含む市販品の製造をしています。
ごはん ・麦ごはん、五穀ごはん(麦) ※米飯工場では、小麦、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む市販品の製造をしています。