

平成31年5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	
7	火	ごはん 牛乳	五目スープ チャブチエ いちごヨーグルト	大豆(豆腐)、魚(かまぼこ) 豚肉、たけのこ、ごま油、ごま、米油 乳	しょうゆ、鶏豚湯 しょうゆ、酒	
8	水	ごはん 牛乳	生揚げの中華煮 もち米蒸し 茎わかめ入りサラダ 卓上青じそドレッシング	豚肉、大豆(生揚げ)、たけのこ、ごま油 豚肉、米、鶏肉、小麦、麦、大豆 りんご、ホタテエキス、カツオエキス	しょうゆ、みりん、酢 しょうゆ しょうゆ	
9	木	うどん 牛乳	カレーなんばん 米粉ししゃもフライの野菜あんかけ キャベツのかおりあえ	鶏肉、大豆・大豆油(油揚げ) 魚・米(米粉ししゃもフライ)、米油	だしパック、しょうゆ、みりん、カレールウ(N社)、 しょうゆ、和風だし	
10	金	スライスパン 牛乳	オニオンスープ てりやきスコッチエッグ みどりキャベツ(味付き) いちじくジャム	豚(ベーコン)、米油(ローストオニオン) 豚肉、卵、大豆、大豆油	コンソメ、洋風だし、しょうゆ しょうゆ(大豆)、酒、みりん	大豆
13	月	ごはん 牛乳	高野豆腐の炒り煮 さばのみそ煮 小松菜のごまあえ	大豆(高野豆腐)、鶏肉、魚・大豆(はんぺん) さば ごま	しょうゆ、みりん、和風だし みそ(大豆)、みりん しょうゆ	
14	火	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス オムレツ ファイバーゼリーのフルーツあえ	豚肉、乳(脱脂粉乳) 卵、大豆油 りんご・オレンジ(ファイバーゼリー)、パイナップル	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし	
15	水	五穀ごはん 牛乳	たけのこのみそ汁 えびカツ キャベツのごまじそあえ 紫いもチップス	大豆・大豆油(油揚げ) たけのこ えび、魚、小麦、米、大豆 ごま 米油	ミックスみそ、だしパック	
16	木	サンドイッチロールパン 牛乳	あさりのチャウダー ステーキハンバーグ 野菜の甘酢あえ 卓上ケチャップ	あさり、豚肉(ハム)、乳(脱脂粉乳、バター) 牛肉、豚肉、鶏肉、小麦	ホワイトルウ、コンソメ しょうゆ 酢	
17	金	わかめごはん 牛乳	沢煮鮎 あじの南蛮漬 冷凍みかん	豚肉、魚・大豆(はんぺん)、たけのこ 魚	だしパック、しょうゆ、みりん、酒、和風だし しょうゆ、酢、みりん	
20	月	麦ごはん 牛乳	和風カレー煮 ねぎ入り卵焼き 海そうサラダ 卓上青じそドレッシング	豚肉、大豆(生揚げ) 卵、魚 りんご、ホタテエキス、カツオエキス	カレールウ(N・R社)、しょうゆ、和風だし みりん しょうゆ	オレンジ
21	火	ごはん 牛乳	ちゃんこ煮 信田のみそかけ ポイルキャベツ 卓上甘みそ	鶏肉(鶏肉団子) 大豆(豆腐、油揚げ)、魚、カツオエキス	和風だし、みりん、しょうゆ 卓上甘みそ	
22	水	ごはん 牛乳	豚肉と野菜の生姜煮 れんこんサンドフライ ひじきとじゃこのふりかけ	豚肉 鶏肉、小麦、大豆、米 魚(まぐろ油漬け・しらす干し・かつお節)、米油(まぐろ油漬け)	しょうゆ、酒、和風だし 酒、しょうゆ しょうゆ、酒	
23	木	ソフトめん 牛乳	大豆入りミートソース アスパラガスのサラダ 卓上フレンチドレッシング アセロラミニゼリー	豚肉、大豆、乳(脱脂粉乳) 米	ハヤシルウ(R・B社)、洋風だし	大豆 大豆
24	金	ごはん 牛乳	えびしんじょ汁 チキン竜田揚げ わかめと野菜のごま酢あえ	大豆(豆腐)、魚・えび・小麦・大豆油(えびしんじょ) 鶏肉、小麦、大豆、米、大豆油 ごま	みりん、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、酢	
27	月	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁 米粉ホキフライの香味ソースかけ たけのこはんの具	あさり、大豆(豆腐) 魚・米(米粉ホキフライ) 鶏肉、たけのこ	赤みそ、だしパック 薄口しょうゆ 薄口しょうゆ、みりん	
28	火	ごはん 牛乳	じゃがいものそばろ煮 しそ入りはんぺん こんぶあえ 型抜きチーズ	鶏肉 魚 乳	しょうゆ、みりん、和風だし しょうゆ、みりん(小麦、米)	
29	水	わかめごはん 牛乳	親子汁 いわしの生姜煮 もやしとキャベツのおひたし	鶏肉、卵、魚(かまぼこ)、大豆(豆腐) 魚	しょうゆ、和風だし、だしパック みりん、しょうゆ しょうゆ	
30	木	愛知のツイストパン 牛乳	コンソメスープ(小麦ぬき) 鶏肉のカレー焼き 青パパイアのサラダ 卓上コールスロッドレッシング	豚肉(ベーコン)、乳(牛乳、バター) 鶏肉、米 大豆油、りんご、卵	洋風だし、ホワイトルウ しょうゆ(大豆)、酒	
31	金	ごはん 牛乳	マーボービーフン 愛知の揚げぎょうざ 中華あえ	大豆(豆腐)、豚肉、大豆、米油 豚肉、小麦 ごま油	しょうゆ、中華だし、赤みそ しょうゆ しょうゆ、酢	

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、いかが入る恐れがあります
- ※ 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)
---	--

3 5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、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、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、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。

※5月のアレルギー原因原材料含有状況表は、改元日前に作成しているため平成表記としています。