

令和4年11月分食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せぬ混入してしまうこと。

※3キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定品目										その他品目										カシュー ナツツ	アーモンド					
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ゴマ	
11月1日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	豚肉と野菜の ガーリック炒め	国産SPF豚モモスライスIQF																				●							
		リケン サラダ油																				●							
		こいくちしょうゆ	●																			●							
	イカの カラフルマリネ	いか鹿の子短冊(ニシムラ)									●																		
		穀物酢	△																		△	△					△		
		リケン サラダ油																			●								
	里芋の コンソメスープ	カットベーコンIQF	△	△	△											△			△	△	●	△	△	△	△	△	△		
		さといも(冷凍・乱切)ニシムラ														△				△									
11月2日 (水)		味 コンソメJ	●		●													●	●										
		うすくちしょうゆ	●															●											
		リケン サラダ油																●											
	チーズ	QBB 学給型抜きチーズ15g				●																							
	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	いわしのおかか 煮	いわしおかか煮(真空)	●																	●									
	キャベツの梅和え	出雲のおいしいちくわ5mm									△	△	△								△								
11月4日 (金)	●親子丼の具	鶏肉モモ(2cm角切)																		●									
		●たまご			●																								
		追加食材:鶏肉モモ																		●									
		だし昆布								△	△																		
		こいくちしょうゆ	●																●										
		リケン サラダ油																	●										

令和4年11月分食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定品目										その他品目										カシュー ナツツ	アーモンド					
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ゴマ	
11月7日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ひじきご飯	ひじきご飯(三島)	●					△	△														●						
	はまちの ゆず塩焼き	該当なし																											
	ほうれん草の おひたし	油揚げ(カット)																					●						
		こいくちしょうゆ	●																				●						
		木綿豆腐																					●						
		かだやいりごま(白)																											
	ごまみそ汁	備前 中味噌																					●						
		備前 白上味噌																					●						
		煮干しだし						△	△																				
11月8日 (火)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	シャキシャキ そぼろ丼の具	国産牛肉モモミンチIQF リケン サラダ油 こいくちしょうゆ																				●							
		カミカミサラダ	ちりめん(ニシムラ) かだやいりごま(白)					△	△	△																			
		油揚げ(カット)																				●							
	さつまいもの みそ汁	木綿豆腐 煮干しだし 備前 中味噌 備前 白上味噌						△	△													●							
11月9日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	さけチーズ フライ	鮭チーズフライ 大豆白絞油	●		●																●	●							
		おさかなハム	△					△														●							
	●花野菜サラ ダ	●いりたまご(真空) 追加食材:おさかなハム 代替食材:コーン(該当なし)	●		●																	●							
		ノンオイル青じそドレッシング	●																		●	●	●			●	●		
		ABCスープ	鶏肉モモ(2cm角切) リケン サラダ油 マカロニ(アルファベット) 味 コンソメJ うすくちしょうゆ																		●								
		レモンゼリー	該当なし																										

令和4年11月分食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せぬ混入してしまうこと。

※3キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定品目										その他品目										カ シ ュ ー ナ ツ ツ	ア ー モ ン ド				
			小 麦	そ ば	卵	乳	落 花 生	え び	か に	あ わ び	い か	い く ら	オ レ ン ジ	キ ウ イ	牛 肉	く る み	鮭	サ バ	大 豆	鶏 肉	豚 肉	松 茸	桃	山 芋	リ ン ゴ	ゼ ラ チ ン	バ ナ ナ	ゴ マ
11月10日 (木)	牛乳	牛乳			●																							
	ご飯	該当なし																										
	大根の ツナマヨ和え	かつお節・細切(ニシラ)																				△						
		QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)																				●						
	こいくちしょうゆ	●																				●						
	りんご	りんご																										●
	ハ宝菜	国産SPF豚モモスライスIQF																										
		リケン サラダ油																				●						
		いか庵の子短冊(ニシラ)															●											
		むきえびLL						●																				
		こいくちしょうゆ	●																			●						
		中華スープ(理研)	●																			●	●	●				●
		JFSA 純正ごま油																										●
11月11日 (金)	牛乳	牛乳			●																							
	ご飯	該当なし																										
	さわらのもみじ焼き	QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)																				●						
	納豆和え	ハリ ひきわり納豆(ヒキリ)																			●							
		かぶやいりごま(白)																			●							
		もみのり							△	△																	△	
		こいくちしょうゆ	●																		●							
	のっぺい汁	厚揚げ																			●							
		さといも(冷凍・乱切)ニシラ																			△							
		JFSA 純正ごま油																										●
		こいくちしょうゆ	●																		●							
		だし昆布							△	△																		
11月14日 (月)	牛乳	牛乳			●																							
	ご飯	該当なし																										
	豚肉と 益田のきのこの オイスター炒め	国産SPF豚モモスライスIQF																			●							
		リケン サラダ油																			●							
		こいくちしょうゆ	●																		●							
		チキンハム(短冊)	△	△	△												△			△	●	△	△	△	△	△	△	
	ゆず ドレッシング サラダ	穀物酢	△															△	△							△		
		こいくちしょうゆ	●																	●								
		リケン サラダ油																		●								
		鶏肉モモ(2cm角切)																		●								
	五目野菜スー プ	味 コンソメJ	●		●														●	●								
		こいくちしょうゆ	●																●									
		リケン サラダ油																	●									

令和4年11月分食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せぬ混入してしまうこと。

※3キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定品目										その他品目										カシュー ナツツ	アーモンド				
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ゴマ
11月15日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ご飯	該当なし																										
	照り焼きチキン	鶏肉モモ切身(オホロ [®]) こいくちしょうゆ		●																	●							
	ケールと ちくわの ソテー	出雲のおいしいちくわ5mm 有塩バター [®] こいくちしょうゆ						△	△	△										△								
	ミネストローネ	カットベーコンIQF リケン サラダ油 国産大豆水煮 味 コンソメJ クラスメイト(粉チーズ)	△	△	△										△			△	△	●	△	△	△	△	△			
	牛乳	牛乳				●																						
	麦ご飯	該当なし																										
	カレイの姿揚げ	大豆白絞油																			●							
	高菜の煮物	厚揚げ(サイコロ) こいくちしょうゆ 煮干だし		●																●	●	●						
	●かきたま汁	IQFいちょう切り蒲鉾 ●たまご 代替食材:鶏肉モモ だし昆布 うすぐちしょうゆ こいくちしょうゆ			●															●								
11月16日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	翔陽米ご飯	該当なし																										
	益田 ぎゅうぎゅう丼 の具	牛肉(こま切れ) こいくちしょうゆ リケン サラダ油		●														●		●	●	●						
	春菊のごまあえ	油揚げ(カット) かゞやいりごま(白) こいくちしょうゆ																		●								
	大根のみぞ汁	カットわかめセレクト 木綿豆腐(サイコロ) 備前 中味噌 備前 白上味噌 煮干だし						△	△											●	●	●						

令和4年11月分食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定品目										その他品目										カシュー ナツツ	アーモンド					
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ゴマ	
11月18日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	翔陽米ご飯	該当なし																											
	さばの味噌煮	ミナト真鰯切身(浜田産)																				●							
	さばの味噌煮	備前 中味噌																			●								
	さばの味噌煮	こいくちしょうゆ	●																		●								
	切干大根の のりマヨサラダ	出雲のおいしいくわ5mm						△	△	△											△								
	切干大根の のりマヨサラダ	かだやいりごま(白)																			●							●	
	切干大根の のりマヨサラダ	QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)																			●								
	切干大根の のりマヨサラダ	こいくちしょうゆ	●																		●								
	切干大根の のりマヨサラダ	もみのり					△	△																			△		
11月21日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ホキフライ	ホキフライ ジェフサ	●		△	△			△												●								
	ホキフライ	大豆白絞油																			●								
	紫キャベツの さっぱりサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△														△	●	△	△	△	△	△	△		
	紫キャベツの さっぱりサラダ	クッキング アーモンド(細切)																									●		
	紫キャベツの さっぱりサラダ	穀物酢	△																	△	△						△		
	紫キャベツの さっぱりサラダ	こいくちしょうゆ	●																	●									
	紫キャベツの さっぱりサラダ	リケン サラダ油																		●									
	ダブリンコドル	リケン サラダ油																		●									
11月22日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	ハンバーグ おろしソース かけ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●																	●	●	●							
	ハンバーグ おろしソース かけ	みとポン酢	●																	●									
	スイートポテト サラダ	ピックロハム	△		△	△													△	●	△	△	△	△	△	△	△		
	スイートポテト サラダ	角切チーズ8mm				●													△										
	スイートポテト サラダ	QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)																		●									
	野菜の コンソメスープ	穀物酢	△																	△	△						△		
	野菜の コンソメスープ	鶏肉モモ(2cm角切)																		●									
	野菜の コンソメスープ	リケン サラダ油																		●									
	豆乳ババロア みかんソース	味 コンソメJ	●		●														●	●									
	豆乳ババロア みかんソース	うすくちしょうゆ	●																●										
	豆乳ババロア みかんソース	お米のババロア(豆乳)みかん																		●									

令和4年11月分食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せぬ混入してしまうこと。

※3キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定品目										その他品目										カシュー・ナツツ	アーモンド					
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ゴマ	
11月24日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	赤魚の西京焼き	赤魚切身	△				△			△							△	△	△										
		備前白上味噌																		●									
		こいくちしょうゆ	●																	●									
	煮ごのみ	鶏肉モモ(2cm角切)																			●								
		国産大豆水煮																			●								
		リケン サラダ油																		●									
		こいくちしょうゆ	●																	●									
	もみじ麩のすまし汁	天然色素もみじ麩スライス	●																	●									
11月25日 (金)		厚揚げ(サイコロ)																		●									
		カットわかめセレクト									△	△																	
		だし昆布									△	△																	
		うすくちしょうゆ	●																	●									
	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	彩り野菜のメンチカツ	彩り野菜のメンチカツ(MCC)	●																	●	●	●							
		大豆白絞油																		●									
	海藻サラダ	ちりめん(ニシムラ)									△	△	△																
		海藻サラダGS									△	△																	
11月28日 (月)		ノンオイル青じそドレッシング	●																	●	●	●							
	秋野菜カレー	鶏肉モモ(2cm角切)																		●									
		リケン サラダ油																		●									
		国産大豆水煮																		●									
		ハウス給食用カレーフレークN	●																	●									
		ジエフサカレーフレーク	●																	●									
	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	アジのバジルパン粉焼き	クラスメイト(粉チーズ)				●														●									
		乾燥パンフレークス	●			△														●									
11月29日 (火)	ひじきのサラダ	芽ひじき1kg韓国産									△	△																	
		チキンささみ水煮																		●									
		リケン サラダ油																		●									
		穀物酢	△																△	△									
	お豆のボタージュ	チキンインースキンレス(スライス)5mm	△		△	△											△		△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	
		リケン サラダ油																	●										
		白インゲン豆	△		△													△	△										
		国産大豆水煮																	●										
		むきえだまめ																	●										
		ボタージュベース	●		●													●		●									
		牛乳(料理用)				●																							

令和4年11月分食物アレルギー関連表

●印(アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せぬ混入してしまうこと。

※3キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特定品目										その他品目										カシュー ナツツ	アーモンド					
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	りんご	ゼラチン	バナナ	ゴマ	
11月29日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	コッペパン	こっべぱん	●		△	△																							
	チョコクリーム	マーチャルピース (チョコ大豆) 10g	△		●	△													●					△		△	△		
	ビーフコロッケ	スクーランチビーフコロッケ	●		△	△		△	△	△						●			●	△	△	△	△	△	△	△	△		
		大豆白絞油																	●										
	えびとわかめの サラダ	むきえびL					●																						
		カットわかめセレクト					△	△																					
		穀物酢	△																△	△				△					
		リケン サラダ油																	●										
	カルボナード	国産牛肉(モモスライス)														●													
		リケン サラダ油															●												
		ビーフシチュー(粉末)	●		△											△		●	●	△	△								
		マイルド テミグ ラスソース(ニシムラ)	●													●		●	●	●						●			
		生クリーム				●																							
11月30日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	●ベーコンチーズ オムレツ	●ベーコンチーズオムレツ			●	●												●		●									
		代替食材:枝豆と豆腐のミンチカツ	●															●	●	●									
		大豆白絞油															●												
	アーモンド和え	クッキング アーモンド (ダイス)																									●		
		クッキング アーモンド (粉末)																									●		
		こいくちしようゆ	●															●											
	ラビオリスープ	ラビオリ(プレーン)	●																										
		味 コンソメJ	●		●													●	●										
		うすくちしようゆ	●															●											
		リケン サラダ油																●											
	ふりかけ	該当なし																											