平成30年7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																		
			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	キウィ	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	カシューナッツ
7月2日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	いわしのかば焼き	大豆白絞油																	●										
		いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	夏みかんのサラダ	角切チーズ8mm				●																							
		サラダ油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	野菜のみそ汁	もやし																	●										
		煮干しだし						△	△																				
		みそ																	●										
7月3日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	豚キムチ	国産SPF豚モモスライス																			●								
		サラダ油																	●										
		はくさい(キムチ)	△					●											△									●	
		太もやし																	●										
		焼肉の タレ(醤油味)	●																●						●			●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	餃子スープ	プチスープ餃子	●																●		●								
		中華スープ	●																●	●								●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	冷凍みかん	該当なし																											

平成30年7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																			
			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	キウィ	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	カシューナッツ
7月4日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	さばの梅肉ソースかけ	サバ切身	△						△		△						△	●	△										
		大豆白絞油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	小松菜とコーンのお浸し	ちりめん						△	△																				
		いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	●とまたまスープ（卵対応食）	無添加ポークウインナー	△												△				△	△	●								
		サラダ油																	●										
		●たまご			●																								
		追加食材：無添加ポークウインナー	△												△				△	△	●								
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
7月5日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	シューマイ	鉄腕豚肉焼売	●																●		●							●	
	野菜のごまマヨあえ	国産大豆水煮																	●										
		いりごま(白)																										●	
	中華スープ	カットベーコンIQF	△		△	△							△		△				△	△	●		△		△	△		△	
		サラダ油																	●										
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
		純正ごま油																										●	
7月6日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	枝豆とコーンのゆかりごはん	むきえだまめ																	●										
		混ぜ込みしそご飯	△		△	△																							
	鶏の照り焼き	鶏肉モモ切身																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
	いかときゅうりの酢の物	国産本ムラサキイカ短冊									●																		
		ちりめん						△	△																				
		いりごま(白)																										●	
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	七夕汁	星型スライスなると	△		△																								
		うすくちしょうゆ	●																●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		煮干しだし						△	△																				
	七夕ソーダゼリー	該当なし																											

平成30年7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																		
			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	キウィ	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	カシューナッツ
7月9日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さけのｷｬﾛｯﾄｿｰｽ焼き	サケ切身						△	△		△						●	△											
	納豆あえ	ひきわり納豆																	●										
		いりごま(白)																										●	
		もみのり						△	△																			△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	新玉ねぎと新じゃがいものみそ汁	油揚げ（カット）																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
7月10日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	酢豚	豚モモ(2cm角)																			●								
		大豆白絞油																	●										
		高野豆腐サイコロ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	小松菜の中華あえ	太もやし																	●										
		ｼｰﾁｷﾝ水煮ﾗｲﾄﾌﾚｰｸ																	△										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		純正ごま油																										●	
	わかめスープ	ｽｸｰﾙ糸かまぼこ	△		△			△	△										△							△			
		乾燥わかめ						△	△																				
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
7月11日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●ホタテのバター炒め（卵対応食）	いりたまご(真空)	●		●														●										
		代替食材：コーン(該当なし)																											
		追加食材：ﾍﾞﾋﾞｰほたて貝（該当なし）																											
		有塩バター450g				●																							
		うすくちしょうゆ	●																●										
	海藻サラダ	ちりめん						△	△																				
		チキンささみ水煮																		●									
		海藻サラダ						△	△																				
		ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(青じそ)	●															●	●	●					●	●			
	なすと油揚げのみそ汁	油揚げ（カット）																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				

平成30年7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																			
			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	キウィ	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	カシューナッツ
7月12日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	りっちゃんの元気サラダ	チキンハム（短冊）500g	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	ハヤシライス	牛肉（こま切れ）													●														
		サラダ油																	●										
		蒸しひよこ豆																	△										
		ハヤシルゥ(粉末)	●																●		△								
		ﾏｲﾙﾄﾞﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ3kg	●																	●									
	巨峰	該当なし																											
7月13日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	鰺の南蛮漬け	大豆白絞油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ブロッコリーのマヨサラダ	チキンささみ水煮																		●									
		いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	豆腐とわかめのみそ汁	木綿豆腐(ｻｲｺﾛ)																	●										
		油揚げ（カット）																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
7月17日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	大豆とひじきのご飯	蒸し大豆																	●										
		うすくちしょうゆ	●																●										
	カレイのから揚げ	大豆白絞油																	●										
	切干大根のごま酢あえ	いりごま(白)																										●	
		穀物酢	△															△	△						△				
		うすくちしょうゆ	●																●										
		純正ごま油																										●	
	まろやかみそ汁	カットベーコンIQF	△		△	△							△		△				△	△	●		△		△	△		△	
		牛乳(料理用)				●																							
		生クリーム				●																							
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				

平成30年7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																			
			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	カシューナッツ
7月18日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●ビビンバの具（卵対応食）	国産牛肉ミンチIQF													●														
		サラダ油																	●										
		白菜キムチ	●															●	●						●				
		太もやし																	●										
		いりたまご(真空)	●		●														●										
		代替食材：木綿豆腐																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		みそ																	●										
		純正ごま油																										●	
	きゅうりのナムル	ｼｰﾁｷﾝ水煮ﾗｲﾄﾌﾚｰｸ																	△										
		うすくちしょうゆ	●																●										
		純正ごま油																										●	
	春雨スープ	乾燥わかめ						△	△																				
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
	（中学のみ）チーズ	MBPベビーチーズ12g				●																							
7月19日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ピタパン	ホブサ(ピタパン)	●																										
	大豆とごぼうのミンチカツ	大豆とごぼうのミンチカツ	●																●	●	●								
		大豆白絞油																	●										
	ツナサラダ	乾燥わかめ						△	△																				
		シーチキン水煮																	△										
		ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(青じそ)	●															●	●	●					●	●			
	焼きそば	豚モモ(こま切れ)																			●								
		サラダ油																	●										
		焼きそば麺5kg	●	△															△										
		青のり粉100g						△	△																				
		焼きそばソース1.2kg	●					●											●	●	●		●		●				
7月20日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さごし西京焼き	備前白上味噌																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	キャベツのゆかりあえ	ちりめん						△	△																				
		混ぜ込みしそご飯	△		△	△																							
	鶏つくね汁	鶏つくね	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		うすくちしょうゆ	●																●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		煮干しだし						△	△																				

平成30年7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																			
			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	キウィ	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	カシューナッツ
7月23日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	豚肉の生姜焼き	国産SPF豚モモスライス																			●								
		太もやし																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
	塩昆布あえ	塩ふき昆布（きざみ）	●																●										
		乾燥小えび						●																					
		こいくちしょうゆ	●																●										
	厚揚げのみそ汁	厚揚げ																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
7月24日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	ホキのケチャップあえ	ホキ角切(2cm角)	△								△						△	△											
		大豆白絞油																	●										
		サラダ油																	●										
	ひじきのサラダ	チキンささみ水煮																		●									
		太もやし																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	五目野菜スープ	コンソメ	●			●													●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										