

# 平成30年8・9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、キャリアオーバー※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 キャリアオーバー

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	オレノジ	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
8月27日 (月)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	該当なし																										
	豆腐ハンバーグ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●								
		こいくちしょうゆ	●															●										
	こんにやく サラダ	もみのり					△	△																				△
		こいくちしょうゆ	●															●										
		穀物酢	△														△	△						△				
		純正ごま油																										●
	わかめの みそ汁	油揚げ																●										
		乾燥わかめ					△	△																				
みそ																	●											
煮干しだし						△	△																					
8月28日 (火)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	該当なし																										
	いわしの アンダレーズ	こいくちしょうゆ	●															●										
		大豆白絞油																●										
		パン粉	●																									
	りっちゃんの 元気サラダ	ポークハム	△		△	△						△	△				●	△	●		△		△	△	△		△	
		穀物酢	△														△	△						△				
		サラダ油																●										
	春雨スープ	チキンインナースキンレス	△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△	△		△	
		サラダ油																●										
コンソメ		●			●												●	●										
うすくちしょうゆ		●															●											
8月29日 (水)	牛乳	牛乳			●																							
	麦ごはん	該当なし																										
	スタミナ焼肉	牛肉											●					●										
		サラダ油																●										
		いりごま(白)																									●	
		焼肉のたれ(醤油味)	●															●						●			●	
	こいくちしょうゆ	●															●											
	●きやべつと もやしの和え物	太もやし																●										
		●錦糸卵 追加食材:ライトツナ水煮 フレーク(該当なし) 代替食材:コーン (該当なし)	●		●													●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
じゃがいもの みそ汁	木綿豆腐																●											
	乾燥わかめ					△	△																					
	みそ																●											
	煮干しだし					△	△																					
夏みかんゼリー	該当なし																											

# 平成30年8・9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、キャリアオーバー※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 キャリアオーバー

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	オレノジ	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
8月30日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	夏野菜の トマト煮	鶏肉モモ																	●									
		サラダ油																	●									
		コンソメ	●			●													●	●								
		うすくちしょうゆ	●																●									
		クラスメイト(粉チーズ)				●																						
	ごぼうサラダ	ポークハム	△		△	△							△	△				●	△	●		△		△	△		△	
		いりごま(白)																										●
	コーンスープ	スクール糸かまぼこ	△		△			△	△										△							△		
コンソメ		●			●													●	●									
うすくちしょうゆ		●																●										
8月31日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	春巻き(小1・中2)	安心素材春巻	●															●	●						●	●		
		大豆白絞油																	●									
	小松菜の 中華和え	純正ごま油																										●
		こいくちしょうゆ	●																●									
		穀物酢	△															△	△					△				
	八宝菜 (卵なし)	国産SPF豚モモスライス																		●								
		サラダ油																	●									
		本紫イカ鹿子短冊										●																
むきえび							●																					
こいくちしょうゆ		●																●										
9月3日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	菜飯	該当なし																										
	サゴシの幽庵焼き	こいくちしょうゆ	●															●										
	カラフルじゃこ ピーマン	太もやし																	●									
		ちりめん							△	△																		
		純正ごま油																									●	
		いりごま(白)																										●
こいくちしょうゆ	●																●											
沢煮椀	豚モモ																		●									
	サラダ油																	●										
	うすくちしょうゆ	●																●										

# 平成30年8・9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、キャリアオーバー※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 キャリアオーバー

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
9月4日 (火)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	該当なし																										
	夏野菜カレー	豚肉																		●								
		サラダ油																	●									
		給食用カレーフレークN	●																●									
	ツナサラダ	カレーフレーク	●																●									
		サラダ油																	●									
二十世紀梨	該当なし																							△				
9月5日 (水)	牛乳	牛乳			●																							
	麦ごはん	該当なし																										
	サバの竜田揚げ	サバ切身	△						△	△						△	●	△										
		こいくちしょうゆ	●																●									
		大豆白絞油																	●									
	きゅうりの梅和え	チキンささみ水煮																		●								
		こいくちしょうゆ	●																●									
●かきたま汁	●たまご			●																								
	代替食材:木綿豆腐																	●										
	うすくちしょうゆ	●																●										
9月6日 (木)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	該当なし																										
	豚肉とパプリカのオイスター炒め	豚肉																		●								
		こいくちしょうゆ	●																●									
		サラダ油																	●									
	チーズサラダ	角切チーズ				●																						
		ノンオイルレタス(青じそ)	●															●	●	●					●	●		
	ビーフンスープ	チキンインナースキルス(スライス)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△	
サラダ油																		●										
中華スープ		●																●	●								●	
うすくちしょうゆ		●																●										

# 平成30年8・9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、キャリアオーバー※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 キャリアオーバー

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	オレノジ	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
9月7日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	ニギス 抹茶フライ (小1・中2)	ニギス抹茶フライ		●															●									
		大豆白絞油																	●									
		ハリ ひきわり納豆(ヒキリ)																	●									
		いりごま(白)																									●	
	納豆和え	もみのり						△	△																			△
		こいくちしょうゆ	●																●									
		もやし																	●									
		油揚げ																	●									
だんご汁	みそ																	●										
	煮干しだし						△	△																				
	鶏肉																		●									
	サラダ油																		●									
9月10日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	あじのマリネ	大豆白絞油																	●									
		穀物酢	△															△	△					△				
	アーモンド和え	こいくちしょうゆ	●															●										
	ABCスープ	乾燥わかめ						△	△																			
マカロニ(アルファベット)		●																										
コンソメ		●			●													●	●									
うすくちしょうゆ		●																●										
鶏肉																			●									
9月11日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	なす入り マーボー豆腐	木綿豆腐(サイコロ)																	●									
		冷凍豆腐(サイコロ)																	●									
		豚もも肉ミンチ																		●								
		サラダ油																		●								
		みそ																		●								
		こいくちしょうゆ	●																●									
		豆板醤																		●								
	中華スープ	●																●	●							●		
もやしナムル	太もやし																	●										
	こいくちしょうゆ	●																●										
	純正ごま油																									●		
トマトとオクラの スープ	チキンインナースキンレス	△	△	△								△	△				△	●	△		△		△	△	△	△		
	サラダ油																	●										
	中華スープ	●																●	●							●		
	うすくちしょうゆ	●																●										

# 平成30年8・9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、キャリアオーバー※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 キャリアオーバー

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	オレノジ	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
9月12日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	●3色そぼろ丼 の具	鶏肉むねミンチ																	●									
		サラダ油																	●									
		しぼり豆腐																	●									
		むきえだまめ																	●									
		●いりたまご	●		●														●									
	追加食材:鶏肉むねミンチ																		●									
	こいくちしょうゆ	●																●										
	小松菜の ごま和え	いりごま(白)																										●
こいくちしょうゆ		●																●										
玉ねぎのみそ 汁	油揚げ																	●										
	乾燥わかめ						△	△																				
	備前 中味噌																	●										
	備前 白上味噌																	●										
	煮干しだし						△	△																				
9月13日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	食パン	食パン	●		△	●																						
	ホキのユーリン ソースかけ	大豆白絞油																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
		穀物酢	△															△	△					△				
		いりごま(白)																									●	
	切干大根の マヨ和え	チキンささみ水煮																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
ナポリタン	ハゴ スパゲティ(リニューーフ1.6mm)	●																										
	カットベーコン	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△	△	△		
	サラダ油																	●										
9月14日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	鮭の西京焼き	サケ切身						△	△		△					●	△											
		備前 白上味噌																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
	ねばねば野菜のおかか和え	こいくちしょうゆ	●															●										
	厚揚げのすまし汁	厚揚げ																	●									
		乾燥わかめ						△	△																			
うすくちしょうゆ		●																●										
こいくちしょうゆ		●																●										

# 平成30年8・9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、キャリアオーバー※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
9月18日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	わかめごはん	炊き込みワカメ						△	△																				
	揚げししゃも(2尾)	大豆白絞油																●											
	きんぴら	豚モモ																		●									
		サラダ油																	●										
		いりごま(白)																									●		
	かぼちゃのみそ汁	こいくちしょうゆ	●																●										
木綿豆腐																		●											
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																		●											
煮干しだし							△	△																					
チーズ(中のみ)	MBPベビーチーズ				●																								
9月19日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	肉団子の甘酢あん	野菜入り肉団子	●										●					●	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	●パンサンスー	●錦糸卵	●		●													●											
		追加食材: ライトツナ水煮フレーク (該当なし)																											
		代替食材:コーン (該当なし)																											
		こいくちしょうゆ	●																●										
	穀物酢	△																△	△					△					
	純正ごま油																										●		
	中華スープ	鶏肉																		●									
サラダ油																		●											
もやし																		●											
乾燥わかめ								△	△																				
中華スープ		●																●	●							●			
うすくちしょうゆ	●																●												

# 平成30年8・9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、キャリアオーバー※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 キャリアオーバー

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	オレノジ	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
9月20日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	とびうおのかば焼き	大豆白絞油																●										
		いりごま(白)																									●	
		こいくちしょうゆ	●															●										
	塩昆布和え	チキンささみ水煮																	●									
		塩ふき昆布(きざみ)	●															●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	きのこのみそ汁	木綿豆腐																●										
		乾燥わかめ						△	△																			
備前 中味噌																	●											
備前 白上味噌																	●											
煮干しだし						△	△																					
お月見大福	お月見大福	△			△											●												
9月21日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	ポークビーンズ	豚モモ																	●									
		サラダ油																●										
		国産大豆水煮																●										
	ポテトサラダ	該当なし																										
	きゃべつのコンソメスープ	スクール糸かまぼこ	△		△			△	△									△								△		
サラダ油																	●											
コンソメ		●			●												●	●										
うすくちしょうゆ		●															●											
9月25日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	カレイの姿揚げ	大豆白絞油															●											
	揚げ入りお浸し	油揚げ																●										
		ちりめん						△	△																			
		いりごま(白)																									●	
		こいくちしょうゆ	●															●										
	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		●															●											

# 平成30年8・9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、キャリアオーバー※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 キャリアオーバー

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 ノ イ チ ャ ウ
9月26日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ごはん	該当なし																											
	タンドリーチキン	鶏肉モモ																	●										
		ヨーグルト(全脂無糖)				●																							
	●マカロニサラダ	マカロニ	●																										
●いりたまご 追加食材:ライトツナ水煮 フレーク(該当なし) 代替食材: コーン(該当なし)		●	●															●											
オニオンスープ	無添加ポークウインナー	△											△				△	△	●										
	サラダ油																	●											
	コンソメ	●			●													●	●										
	うすくちしょうゆ	●																●											
9月27日 (木)	牛乳	牛乳			●																								
	ゆかりごはん	混ぜ込みしご飯	△	△	△																								
	さんまの塩焼き	さんま筒切塩水漬	△						△	△						△	△	△											
	わかめの酢の物	乾燥わかめ							△	△																			
		ちりめん							△	△																			
		穀物酢	△																△	△					△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ごまみそ汁	油揚げ																	●										
		木綿豆腐																	●										
		いりごま(白)																									●		
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																		●											
煮干しだし								△	△																				
9月28日 (金)	牛乳	牛乳			●																								
	ごはん	該当なし																											
	鶏肉とレバーの ケチャップ炒め	カットレバーミニ澱粉付	△	△	△													△	●	△								△	
		大豆白絞油																	●										
		鶏肉モモ																		●									
		サラダ油																	●										
	五目スープ	中華スープ	●															●	●								●		
		うすくちしょうゆ	●																●										
純正ごま油																										●			
フルーツポンチ	春夏冬(あきない)だんご	△	△	△									△			△													
	黄桃アイスカット																					●							
	バナナ																								●				