

平成30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
11月1日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	鶏肉と 高野豆腐の チリソース炒め	鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカット																	●									
		サラダ油																	●									
		高野豆腐(サイコロ)																	●									
		大豆白絞油																	●									
		むきえだまめ																	●									
		備前中味噌																	●									
		豆板醤																	●									
	ひじきの ナムル	ポークハム(短冊)	△		△	△							△	△				●	△	●		△		△	△		△	
		純正ごま油																										●
		こいくちしょうゆ	●																●									
		穀物酢	△															△	△						△			
	わかめスープ	もやし																	●									
		乾燥わかめ							△	△																		
		中華スープ	●																●	●								●
うすくちしょうゆ		●																●										
11月2日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	さんまの みぞれ煮	さんま筒切	△						△	△						△	△	△										
		こいくちしょうゆ	●																●									
	ほうれん草と キャベツの 和え物	太もやし																	●									
		チキンささみ水煮																		●								
		こいくちしょうゆ	●																●									
	さつまいもの みそ汁	油揚げ(カット)																	●									
		煮干しだし							△	△																		
		備前中味噌																	●									
備前白上味噌																		●										

平成30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														
			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5日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	チキンカツ	チキンカツ	●		△	△												●	●	△								△
		大豆白絞油																●										
	ツナと アーモンドの サラダ	ちりめん						△	△		△																	
		こいくちしょうゆ	●															●										
		穀物酢	△															△	△						△			
かぶと白菜の クリーム煮	ポーク&チキンミートボール	●																●	●									
	牛乳(料理用)				●																							
	コンソメ	●			●												●	●										
	スキムミルク				●																							
	有塩バター				●																							
11月6日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	いわしのおかか煮	いわしおかか煮(真空)	●														●											
	海藻サラダ	ポークハム(短冊)	△		△	△						△	△					●	△	●		△		△	△		△	
		海藻サラダ							△	△																		
		ノンオイルドレッシング(青じそ)	●															●	●	●					●	●		
	肉じゃが	牛肉(こま切れ)												●														
サラダ油																	●											
大福揚(厚揚げ)																	●											
こいくちしょうゆ		●															●											
うすくちしょうゆ		●															●											
11月7日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	●ビビンバの 具 (卵対応食)	豚もも肉ミンチ																	●									
		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	●		●													●										
	大根の 中華和え	いりごま(白)																									●	
		こいくちしょうゆ	●															●										
		備前中味噌																●										
		純正ごま油																									●	
純正ごま油		△															△	△						△			●	
具だくさん 生姜スープ	中華スープ	●															●	●								●		
	うすくちしょうゆ	●															●											

平成30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
11月8日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	大豆とひじきの ご飯	国産大豆水煮																●										
		きざみ揚げ																●										
		うすくちしょうゆ	●															●										
	ししよもの カラフル ドレッシング	大豆白絞油																●										
		穀物酢	△															△	△						△			
		こいくちしょうゆ	●															●										
	カミカミサラダ	クリーム胡麻ドレッシング	●															●										●
		うすくちしょうゆ	●															●										
	カルシウム たっぷり みそ汁	木綿豆腐																●										
		乾燥わかめ							△	△																		
		極細かまぼこ(黄)	△		△	△		△	△		△			△			△	△	△	△				△				
煮干しだし								△	△																			
備前中味噌																		●										
備前白上味噌																	●											
牛乳プリン	北海道産牛乳プリン				●																							
11月9日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	豚肉と エリンギの オイスター炒め	国産豚モモスライスIQF																	●									
		サラダ油																●										
	花野菜の レモンドレッシング サラダ	こいくちしょうゆ	●															●										
		穀物酢	△															△	△						△			
	白菜と 厚揚げの スープ	こいくちしょうゆ	●															●										
		厚揚げ																●										
中華スープ		●															●	●								●		
うすくちしょうゆ	●															●												
11月12日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	ホキの ユーリンソース かけ	ホキ切身	△								△						△	△										
		大豆白絞油																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
		穀物酢	△															△	△						△			
		いりごま(白)																									●	
	大豆サラダ	国産大豆水煮																●										
		ポークハム(短冊)	△		△	△						△	△					●	△	●		△		△	△		△	
		備前白上味噌																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	トマトと マカロニの スープ	チキンウインナー(スライス)	△		△	△							△	△			△	●	△		△		△	△		△		
マカロニ(ミックス)		●															●											
コンソメ		●			●												●	●										
うすくちしょうゆ		●															●											

平成30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	カシューナッツ
11月13日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	牛肉と切干大根の炒め煮	牛肉(こま切れ)												●															
		サラダ油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ゆずサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	春雨のすまし汁	乾燥わかめ							△	△																			
		うすくちしょうゆ	●																●										
こいくちしょうゆ		●																●											
11月14日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	菜めし	該当なし																											
	ニギスの抹茶フライ	ニギス抹茶フライ	●															●											
		大豆白絞油																	●										
	おからサラダ	おから(新製法)																	●										
		チキンささみ水煮																		●									
		角切チーズ8mm							●																				
		穀物酢	△															△	△						△				
	●たまごスープ (卵対応食)	●たまご				●																							
		追加食材:無添加 ポークウイナー	△										△					△	△	●									
代替食材:コーン (該当なし)																													
無添加ポークウイナー		△										△					△	△	●										
サラダ油																		●											
コンソメ		●			●													●	●										
うすくちしょうゆ	●																●												
11月15日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	益田鶏の和風きのこソースかけ	鶏肉モモ切身IQF																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ふるさとサラダ	ポークハム(短冊)	△		△	△							△	△				●	△	●		△		△	△		△		
		しまねふるさとドレッシング	●															●							●				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	あごだんごのみそ汁	油揚げ(カット)																	●										
備前中味噌																		●											
備前白上味噌																		●											
煮干しだし									△	△																			

平成30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														
			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16日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	さごしの パン粉焼き	クラスメイト(粉チーズ)				●																						
		青のり粉							△	△																		
		パン粉	●																									
	キャベツの ごま和え	きざみ揚げ																●										
		いりごま(白)																									●	
		こいくちしょうゆ	●															●										
	鶏汁	鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカット																	●									
		サラダ油																●										
木綿豆腐																	●											
煮干しだし									△	△																		
備前中味噌																	●											
備前白上味噌																	●											
11月19日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	タコライスの具	豚もも肉ミンチ																	●									
		サラダ油																●										
		豆板醤																●										
		コンソメ	●			●												●	●									
	角切チーズ8mm				●																							
	フルーツ和え	黄桃ダイスカット																				●						
		みかん缶詰	△																									
		バナナ																								●		
ベーコン スープ	カットベーコンIQF	△		△	△							△	△			△	△	●		△		△	△		△			
	コンソメ	●			●												●	●										
	うすくちしょうゆ	●															●											
11月20日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	さけの 柚庵焼き	サケ切身							△	△	△					●	△											
		こいくちしょうゆ	●															●										
	揚げ入り おひたし	きざみ揚げ																●										
		ちりめん							△	△	△																	
		いりごま(白)																									●	
		こいくちしょうゆ	●																●									
	芋煮汁	鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカット																	●									
		木綿豆腐(サイコロ)																●										
うすくちしょうゆ		●															●											
こいくちしょうゆ		●															●											
サラダ油																●												

平成30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	カシューナッツ
11月21日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	シューマイ	鉄腕豚肉焼売	●														●		●								●		
	●パンサン スー (卵対応食)	もやし																●											
		●錦糸卵(真空)		●	●													●											
		追加食材: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		△														△	△						△				
	マーボー大根	国産豚ミンチIQF																		●									
		サラダ油																●											
		厚揚げ																●											
		備前中味噌																●											
		こいくちしょうゆ		●														●											
	中華スープ		●														●	●									●		
11月22日 (木)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	白身魚フライ	白身フライ	●														●												
		大豆白絞油															●												
	タルタルソース	L&Mタルタルハーフ															●						●						
	益田野菜の 元気サラダ	チキンハム(短冊)		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		穀物酢		△														△	△						△				
		サラダ油																●											
五目野菜 スープ	豚モモ(こま切れ)																		●										
	コンソメ		●		●												●	●											
	うすくちしょうゆ		●														●												
	サラダ油																●												
11月26日 (月)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	さばの塩焼き	水温造り塩さば切身														●													
	レンコン きんぴら	いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ		●														●											
		サラダ油																●											
	かぶのみそ汁	油揚げ(カット)																●											
		乾燥わかめ								△	△																		
		備前中味噌																●											
		備前白上味噌																●											
	煮干しだし							△	△																				

平成30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															
			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
11月27日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	里芋コロッケ	里芋コロッケ	●																		●								
		大豆白絞油																●											
	りんご	りんご																						●					
根菜カレー	国産豚モモスライスIQF																			●									
	サラダ油																	●											
	ハウス給食用カレーフレークN	●																●											
	ジェフサカレーフレーク	●																●											
11月28日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	●ツナマヨ オムレツ (卵対応食)	●ツナマヨオムレツ			●													●								●			
		代替食:豆腐ハンバーグ	●															●	●	●									
		こいくちしょうゆ	●															●											
	カラフルサラダ	チキンささみ水煮																		●									
		国産大豆水煮																	●										
		サラダ油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	冬野菜のポトフ	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		●																●											
11月29日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	はまちの塩麴焼き	該当なし																											
	冬野菜の 甘酢和え	チキンささみ水煮																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	豆腐の葛汁	木綿豆腐																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
うすくちしょうゆ		●																●											
煮干しだし										△	△																		
ラ・フランスゼリー	該当なし																												

平成30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
11月30日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	豚肉の 生姜焼き	豚肉(モモ肉スライス)																		●								
		こいくちしょうゆ	●																●									
		サラダ油																	●									
	納豆サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△	
		ひきわり納豆(ヒキワリ)																	●									
		備前中味噌																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
	里芋のみそ汁	油揚げ(カット)																	●									
		煮干しだし							△	△																		
		備前中味噌																	●									
		備前白上味噌																	●									