

# 平成30年12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
12月3日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	白身魚 ごまだれかけ	ホキ切身	△								△					△	△											
		大豆白絞油																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
		いりごま(白)																									●	
	お豆とポテトの チーズ煮	チキンウインナー	△		△	△							△	△			△	●	△		△		△	△	△	△	△	
		角切チーズ				●																						
		ミックスビーンズ				△												●					△					
		コンソメ	●			●												●	●									
		サラダ油																●										
	春雨スープ	カットベーコン	△		△	△							△	△			△	△	●		△		△	△	△	△	△	
		コンソメ	●			●												●	●									
		うすくちしょうゆ	●															●										
	12月4日 (火)	牛乳	牛乳				●																					
ごはん		該当なし																										
豚丼の具		豚肉																		●								
		太もやし																●										
		むきえだまめ																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
		サラダ油																●										
こんにゃく サラダ		乾燥わかめ							△	△																		
		こいくちしょうゆ	●															●							△			
		穀物酢	△															△	△									
		ごま油																										●
大根と 油揚げの みそ汁		木綿豆腐																●										
		油揚げ																●										
		備前 中味噌																●										
		備前 白上味噌																●										
	煮干しだし							△	△																			
りんごゼリー	国産りんごゼリー	△		△	△																			●				

# 平成30年12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
12月5日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鮭の塩焼き	秋鮭切身(塩水漬)														●													
	納豆和え	ひきわり納豆																●											
		いりごま(白)																										●	
		もみのり							△	△																		△	
		こいくちしょうゆ																	●										
	●にら玉 みそ汁 (卵対応食)	太もやし																	●										
		●たまご				●																							
		代替食材:木綿豆腐																	●										
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																		●											
煮干しだし								△	△																				
12月6日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	パオシュウ	包焼(パオシュウ)	●		△	△		△	△		△						●	△	●						△		●		
	ゴマ ドレッシング サラダ	いりごま(白)																										●	
		ノンオイルドレッシングごま				●												●										●	
		うすくちしょうゆ				●												●											
	キムチ鍋	豚肉																			●								
		厚揚げ																	●										
		白菜キムチ		△					●									△										●	
		こいくちしょうゆ		●															●										
備前 中味噌																		●											
サラダ油																	●												
12月7日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	揚げさばの おろしソース かけ	サバ切身		△					△	△						△	●	△											
		大豆白絞油																●											
		うすくちしょうゆ		●														●											
	ほうれん草の 白和え	こいくちしょうゆ		●														●											
		白和えの素		●														●									●		
		いりごま(白)																	●								●		
		練りごま																									●		
	おふのすまし 汁	こいくちしょうゆ		●														●											
油揚げ																		●											
おわら麩			●		△																								
うすくちしょうゆ			●															●											
こいくちしょうゆ			●															●											
しまねのだしっ粉								△	△																				

# 平成30年12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
12月10日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	カレイの姿揚げ	大豆白絞油															●												
	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	△														△	△							△				
	きのこの みそ汁	木綿豆腐																●											
油揚げ																	●												
煮干しだし									△	△																			
備前 中味噌																	●												
備前 白上味噌																●													
12月11日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	おとうふ キーマカレー	鶏肉																	●										
		絞豆腐																●											
		大豆水煮																●											
		ミックスビーンズ				△												●						△					
		給食用カレーフレークN	●															●											
		カレーフレーク	●															●											
	サラダ油																●												
	ひじきのゆず ドレッシング サラダ	角切チーズ				●																							
スクール糸かまぼこ		△		△				△	△								△								△				
こいくちしょうゆ		●															●												
穀物酢	△															△	△							△					
ヨーグルト	ヨーグルト				●																				●				
12月12日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	タラの チリソースかけ	大豆白絞油																●											
		備前 中味噌																●											
		豆板醤																●											
	●もやしナムル (卵対応食)	太もやし																●											
		チキンささみ水煮																	●										
		●錦糸卵	●		●													●											
		追加食材:チキンささみ水煮 代替食材:コーン (該当なし)																	●										
	こいくちしょうゆ	●															●												
ごま油																										●			
ぎょうざ スープ	ブチスープ餃子	●															●		●										
	中華スープ	●															●	●									●		
	うすくちしょうゆ	●															●												

# 平成30年12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
12月13日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	平つくね	鶏と根菜の平つくね	●		△	△						△	△					●	●	●		△		△	△		●	
		こいくちしょうゆ	●															●										
	きんぴら	豚肉モモ																	●									
		サラダ油																●										
		むきえだまめ																●										
		いりごま(白)																										●
		こいくちしょうゆ	●															●										
	なめこ汁	木綿豆腐																●										
		煮干しだし							△	△																		
		備前 中味噌																●										
備前 白上味噌																	●											
12月14日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ケチャップ ライス	ドライミックス(チキン)	●		△	△		△	△								●	●									△	
	フライドチキン	鶏肉モモ																	●									
		コンソメ	●			●												●	●									
		大豆白絞油																●										
	花野菜の カラフルサラダ	穀物酢	△														△	△						△				
		サラダ油																●										
	かぶの コンソメスープ	カットベーコン	△		△	△						△	△				△	△	●		△		△	△		△		
		コンソメ	●			●												●	●									
		うすくちしょうゆ	●															●										
ムースケーキ	ソイムースケーキ											△	△			●				△		△	●	△				
12月17日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	アジの 香味フライ	アジの香味フライ	●		△						△						△	△					△				●	
		大豆白絞油																●										
	ゆかりあえ	ちりめん							△	△		△																
		混ぜ込みしそご飯	△		△	△																						
	豚汁	豚モモ																	●									
		サラダ油																●										
		木綿豆腐																●										
		油揚げ																●										
煮干しだし									△	△																		
備前 中味噌																	●											
備前 白上味噌																	●											

# 平成30年12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
12月18日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	海藻サラダ	海藻サラダGS							△	△																		
		ノンオイルドレッシング(青じそ)	●															●	●	●					●	●		
	クリーム シチュー	鶏肉モモ																		●								
		サラダ油																	●									
		牛乳				●																						
		ポタージュベース	●			●								●					●									
コンソメ		●			●													●	●									
有塩バター					●																							
生クリーム				●																								
みかん	該当なし																											
12月19日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	赤魚の西京焼き	赤魚西京漬	△					△		△						△	△	●										
	塩昆布和え	太もやし																	●									
		チキンささみ水煮																		●								
		塩ふき昆布	●																●									
	●おでん (卵対応食)	鶏肉モモ																		●								
		●うずら卵				●																						
		追加食材: 鶏肉モモ																		●								
		厚揚げ																		●								
こいくちしょうゆ		●																	●									
うすくちしょうゆ		●																	●									
しまねのだしっ粉								△	△																			
サラダ油																		●										
12月20日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	牛肉と きくらげの みそ炒め	牛肉												●														
		むきえだまめ																	●									
		備前 中味噌																	●									
		こいくちしょうゆ	●																	●								
		サラダ油																		●								
	切干大根の ごまマヨ和え	いりごま(白)																									●	
		こいくちしょうゆ	●																	●								
	豆腐の 中華スープ	スクール糸かまぼこ	△		△				△	△									△							△		
木綿豆腐																			●									
乾燥わかめ										△	△																	
中華スープ		●																	●	●						●		
うすくちしょうゆ		●																	●									

# 平成30年12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
12月21日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	かぼちゃ コロッケ	国産かぼちゃひき肉フライ	●															●	●									
		大豆白絞油																●										
	小松菜と ホタテの ゆず酢和え	こいくちしょうゆ	●															●										
		木綿豆腐																●										
	けんちん汁	油揚げ																●										
		しまねのだしっ粉							△	△																		
うすくちしょうゆ		●															●											
こいくちしょうゆ		●															●											
チーズ	MBPベビーチーズ				●																							
12月25日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	揚げ豆腐の 肉みそかけ	揚出豆腐	●															●										
		大豆白絞油																●										
		鶏肉ミンチ																	●									
		サラダ油																●										
		備前 中味噌																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
		豆板醤																●										
	わかめサラダ	乾燥わかめ							△	△																		
		和風たまねぎドレッシング	●															●	●									
		こいくちしょうゆ	●															●										
	いわし つみれ汁	いわしだんご	●	△								△					△	●					●				△	
		うすくちしょうゆ	●															●										
こいくちしょうゆ		●															●											
しまねのだしっ粉								△	△																			