

# 平成31年3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
3月1日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ちらし寿司	ちらしずしの素	●														●											
	ブリの 西京焼き	大和米味噌(白)																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	あすっこの おかか和え	花かつお															△											
		こいくちしょうゆ	●															●										
	糸かまぼこの すまし汁	糸かまぼこ	△	△			△	△										△								△		
		しまねのだしっ粉						△	△																			
うすくちしょうゆ		●															●											
こいくちしょうゆ		●															●											
ももプリン	ももプリン																●				●							
3月4日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	さごしの オニオンソース 焼き	該当なし																										
	ひじきの炒り煮	味ひじき	●					△		△								●									△	
		大豆水煮																●										
		むきえだまめ																●										
		鶏肉ミンチ																	●									
		サラダ油																●										
大根の みそ汁	こいくちしょうゆ	●															●											
	田舎みそ(麦赤)																●											
	白上味噌																●											
煮干しだし							△	△																				
3月5日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	鶏肉の ねぎソースかけ	鶏肉																●										
		大豆白絞油																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	りっちゃんの 元気サラダ	チキンハム	△	△	△							△	△				△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		花かつお															△											
		穀物酢	△														△	△						△				
		サラダ油																●										
	わかめの みそ汁	木綿豆腐																●										
		きざみ揚げ																●										
乾燥わかめ								△	△																			
田舎みそ(麦赤)																	●											
白上味噌																	●											
煮干しだし							△	△																				
冷凍みかん	該当なし																											

# 平成31年3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
3月6日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鮭の トマトソースかけ	秋鮭切身													●														
	●花畑サラダ	●いりたまご		●		●												●											
		追加食材:ツナ (該当なし)																											
		代替食材:コーン (該当なし)																											
		ノンオイルドレッシング(青じそ)	●														●	●	●						●	●			
オニオンスープ	サラダ油																●												
	乾燥わかめ							△	△																				
	鶏肉																		●										
	コンソメ		●			●												●	●										
	うすくちしょうゆ		●															●											
3月7日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	和風ハンバーグ	国産大豆の 豆腐ハンバーグ	●															●	●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
	根菜サラダ	いりごま(白)																									●		
	きのこの すまし汁	きざみ揚げ																●											
		乾燥わかめ							△	△																			
しまねのだしっ粉								△	△																				
うすくちしょうゆ			●															●											
こいくちしょうゆ			●															●											
3月8日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	かぼちゃ コロッケ	かぼちゃひき肉フライ	●															●		●									
		大豆白絞油																●											
	ポークカレー	豚モモ																		●									
		サラダ油																●											
		給食用カレーフレーク	●															●											
カレーフレーク		●															●												
フルーツ ポンチ	黄桃																				●								

# 平成31年3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
3月11日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	揚げししゃもの 甘酢かけ	大豆白絞油																●										
		穀物酢	△														△	△							△			
		こいくちしょうゆ	●															●										
	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	●															●										
	豚汁	豚モモ肉																		●								
		サラダ油																●										
木綿豆腐																	●											
田舎みそ(麦赤)																	●											
白上味噌																	●											
煮干しだし									△	△																		
3月12日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	豚肉と きくらげの みそ炒め	豚モモ																		●								
		むきえだまめ																●										
		中味噌																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
		ごま油																●										●
		サラダ油																●										
	納豆サラダ	チキンハム	△		△	△							△	△			△	●	△		△		△	△			△	
		ひきわり納豆															●											
こいくちしょうゆ		●														●												
チンゲンサイの スープ	細かまぼこ(黄)	△		△	△		△	△		△			△		△	△	△	△			△							
	木綿豆腐															●												
	いりごま(白)															●										●		
	中華スープ	●														●	●									●		
	うすくちしょうゆ	●														●												
	ごま油																●										●	
3月13日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	さばの塩焼き	塩さば切身														●												
	梅肉和え	チキンささみ水煮																		●								
		花かつお															△											
		こいくちしょうゆ	●														●											
	●じゃが玉 みそ汁	●たまご				●																						
		代替食材:木綿豆腐															●											
田舎みそ(麦赤)																●												
白上味噌																●												
煮干しだし									△	△																		

# 平成31年3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
3月14日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ロールパン	すこやかロール	●																									
	メンチカツ	枝豆と豆腐のミンチカツ	●															●	●									
		大豆白絞油																●										
	ツナサラダ	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	●															●										
	カレー焼きそば	豚モモ																		●								
		サラダ油																●										
		焼きそば麺	●	△														△										
焼きそばソース		●					●										●	●	●		●		●					
3月15日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	さわらの 柚庵焼き	こいくちしょうゆ	●														●											
	きんぴら	豚モモ																		●								
		サラダ油																●										
		むきえだまめ																●										
		味ひじき	●					△			△							●									△	
		いりごま(白)																	●									●
	こいくちしょうゆ	●															●											
	厚揚げの みそ汁	厚揚げ																●										
田舎みそ(麦赤)																	●											
白上味噌																	●											
煮干しだし								△	△																			
3月18日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	豚肉の しょうが焼き	豚モモ																		●								
		こいくちしょうゆ	●															●										
		サラダ油																●										
	大根の ゆず酢和え	乾燥わかめ						△	△																			
		ちりめん						△	△																			
		こいくちしょうゆ	●															●										
	菜の花の すまし汁	糸かまぼこ	△	△				△	△									△								△		
		しまねのだしっ粉						△	△																			
こいくちしょうゆ		●															●											
うすくちしょうゆ		●															●											

# 平成31年3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
3月19日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	おさかな マリネ	シイラ切身									△						△	△										
		大豆白絞油																●										
		穀物酢	△															△	△					△				
	洋風おから	鶏肉ミンチ																	●									
		サラダ油																	●									
		おから																	●									
		こいくちしょうゆ		●															●									
		牛乳					●																					
		角切チーズ					●																					
	キャベツの 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	●																●									
サラダ油																		●										
3月20日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	シューマイ	鉄腕豚肉焼売	●														●		●								●	
	●豆腐の 中華煮	豚モモ																		●								
		サラダ油																	●									
		木綿豆腐																	●									
		冷凍豆腐																	●									
		●うずら卵				●																						
		追加食材: 豚モモ																			●							
		中華スープ	●																●	●								●
うすくちしょうゆ	●																●											
ごま油																										●		
りんご	りんご																						●					
3月22日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	揚げ豆腐の 和風あんかけ	揚げ豆腐	●															●										
		大豆白絞油																	●									
		うすくちしょうゆ	●																●									
	ひじきの マヨサラダ	該当なし																										
	鶏つくね みそ汁	鶏つくね	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△	
田舎みそ(麦赤)																		●										
白上味噌																		●										
煮干しだし										△	△																	