

2019年5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																										
			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
5月7日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	たけのこごはん	竹の子ご飯の素	●			△												△	●	△	△			△				△	
	平つくね	鶏と根菜の平つくね	●		△	△							△		△				●	●	●		△	△	△			●	
		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							△	△																			
		こいくちしょうゆ	●																		●								
じゃがいものみそ汁	乾燥わかめ							△	△																				
	みそ																			●									
	煮干しだし							△	△																				
かしわもち	かしわ餅	△		△	△								△						●				△				△		
5月8日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	白身魚のゆずソースかけ	ホキ切身	△									△						△	△										
		大豆白絞油																		●									
		こいくちしょうゆ	●																	●									
	アスパラ入りマヨサラダ	穀物酢	△																△	△					△				
		いりごま(白)																										●	
●卵と春雨のスープ	●たまご				●																								
	代替食材:木綿豆腐																			●									
	コンソメ	●			●															●	●								
	うすくちしょうゆ	●																	●										
5月9日 (木)	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	豚肉モモ																				●							
		サラダ油																			●								
		むきえだまめ																			●								
		こいくちしょうゆ	●																		●								
	ヨーグルト和え	黄桃																					●						
バナナ																										●			
ヨーグルト					●																								
わかめスープ	木綿豆腐																		●										
	スクール系かまぼこ	△		△				△	△										△						△				
	乾燥わかめ							△	△																				
	中華スープ	●																		●	●							●	
	うすくちしょうゆ	●																	●										

2019年5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																										
			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
5月10日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	サワラの 若草焼き	うすくちしょうゆ	●															●											
	小松菜の ごま和え	いりごま（白）																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
油揚げの みそ汁	木綿豆腐																	●											
	油揚げ																	●											
	煮干しだし							△	△																				
	みそ																	●											
5月13日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	豆ご飯	該当なし																											
	トンカツ	豚ヒレカツ	●			△	△			△	△	△	△	△	△	△	△	△	●					△	△				
		大豆白絞油																	●										
	磯香和え	太もやし																	●										
		もみのり							△	△																		△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
春野菜の みそ汁	厚揚げ																	●											
	乾燥わかめ							△	△																				
	みそ																	●											
	煮干しだし							△	△																				
5月14日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	アジの 香草パン粉焼き	アジ切身	△						△	△						△	△	△											
		クラスメイト(粉チーズ)				●																							
		パン粉	●																										
	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																		●											
ミネストローネ	鶏肉																		●										
	サラダ油																	●											
	大豆水煮																	●											
	コンソメ	●			●													●	●										

2019年5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																										
			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
5月15日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鶏肉の ねぎソースかけ	鶏肉モモ																		●									
		大豆白絞油																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
	●もやし ナムル	太もやし																		●									
		チキンささみ																			●								
		●錦糸卵	●		●															●									
		追加食材:チキンささみ																			●								
		代替食材:コーン (該当なし)																											
	こいくちしょうゆ	●																	●										
	ごま油																										●		
きのこの スープ	木綿豆腐																		●										
	中華スープ	●																	●	●								●	
	うすくちしょうゆ	●																	●										
5月16日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	サケの 塩焼き	秋鮭(ピンク)塩水漬け															●												
	根菜 きんぴら	豚肉モモ																			●								
		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	●																	●									
	おふの みそ汁	油揚げ																		●									
おわら麩		●		△																									
みそ																			●										
煮干しだし									△	△																			
5月17日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	しそじゃこ ごはん	ちりめん							△	△																			
	揚げ豆腐の 春色あんかけ	揚げ豆腐	●																●										
		大豆白絞油																		●									
		乾燥小えび							●																				
		こいくちしょうゆ	●																	●									
	切干大根の ごま酢和え	きざみ揚げ																		●									
		いりごま(白)																										●	
		穀物酢	△																△	△					△				
		こいくちしょうゆ	●																	●									
	ごま油																										●		
若竹汁	乾燥わかめ							△	△																				
	しまねのだしっこ							△	△																				
	うすくちしょうゆ	●																	●										

2019年5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																										
			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
5月20日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	豚肉の しょうが焼き	豚肉モモ																			●								
		こいくちしょうゆ	●																	●									
		サラダ油																		●									
	マカロニ サラダ	マカロニ	●																										
		チキンハム	△		△	△							△	△					△	●	△		△	△	△	△	△	△	
	厚揚げの みそ汁	厚揚げ																		●									
		乾燥わかめ						△	△																				
		みそ																		●									
煮干しだし							△	△																					
5月21日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	いわしの 梅煮	該当なし																											
	きゅうりの 酢の物	乾燥わかめ						△	△																				
		チキンささみ水煮																			●								
		穀物酢	△																△	△					△				
	肉じゃが	こいくちしょうゆ	●																	●									
		うすくちしょうゆ	●																	●									
		しまねのだしっこ						△	△																				
		牛肉													●														
サラダ油																				●									
大福揚																				●									
むきえだまめ																				●									
5月22日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	●ツナマヨ オムレツ	●ツナマヨオムレツ				●														●							●		
		代替品:豆腐ハンバーグ	●																	●	●	●							
		こいくちしょうゆ	●																	●									
海そう サラダ	ちりめん						△	△																					
	海藻サラダ						△	△																					
	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																		●										
	ポークウインナー	△											△					△	△	●									
	コンソメ	●			●													●	●										
	うすくちしょうゆ	●																	●										

2019年5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	
5月23日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	カレイの甘酢かけ	大豆白絞油																●												
		穀物酢	△															△	△						△					
	塩昆布和え	こいくちしょうゆ	●															●												
		太もやし																●												
		チキンささみ																	●											
なめこ汁	塩ふき昆布	●															●													
	木綿豆腐																●													
	煮干しだし							△	△																					
みそ																	●													
5月24日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	アーモンド和え	こいくちしょうゆ	●															●												
	ポークカレー	美生柑	該当なし																											
		豚肉モモ																		●										
		サラダ油																	●											
給食用カレーフレーク	●																●													
カレーフレーク	●																●													
5月27日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	シシャモの磯辺フライ	子持ちししゃもフライ(青のりフライ)	●															●												
		大豆白絞油																●												
	納豆サラダ	チキンハム	△	△	△							△	△					△	●	△		△	△	△	△	△	△			
		ひきわり納豆																●												
	だんご汁	こいくちしょうゆ	●															●												
もやし																	●													
油揚げ																	●													
煮干しだし							△	△																						
みそ																	●													

2019年5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																											
			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	
5月28日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	シューマイ	TM鉄腕豚肉焼売	●															●	●									●		
	切干大根の 中華炒め	カットベーコン	△		△	△							△	△				△	△	●		△	△	△	△			△		
		中華スープ	●																●	●									●	
		こいくちしょうゆ	●																●											
		サラダ油																	●											
	豆腐の スープ	スクール糸かまぼこ	△		△			△	△										△							△				
		木綿豆腐																	●											
		乾燥わかめ						△	△																					
		しまねのだしっこ						△	△																					
		うすくちしょうゆ	●																	●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		ごま油																											●	
5月29日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	サゴシの 西京焼き	白上味噌																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	こんにゃく サラダ	太もやし																	●											
		突きこんにゃく																	△											
		チキンささみ																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		穀物酢	△																△	△					△					
	ごま油																											●		
	●かきたま汁	●たまご			●																									
代替食材:木綿豆腐																		●												
しまねのだしっこ							△	△																						
うすくちしょうゆ		●																	●											
こいくちしょうゆ	●																	●												
5月30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																	●											
	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	●																●											
	焼きそば	豚モモ																		●										
		サラダ油																	●											
焼きそば麺		●	△															△												
焼きそばソース	●					●											●	●	●		●	●								

2019年5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
5月31日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	サバの塩焼き	氷温造り塩さば切身															●											
	おかか和え	花かつお																●										
		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)																									●	
		みそ																	●									
		煮干しだし								△	△																	