

## 2019年6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
6月3日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	豚肉の生姜焼き	豚モモ																		●								
		こいくちしょうゆ	●															●										
		サラダ油																●										
	春雨の酢の物	ポークハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	△	●	△	△		△	△			
		乾燥わかめ							△	△																		
		こいくちしょうゆ	●															●										
		穀物酢	△															△	△						△			
	なめこ汁	木綿豆腐																	●									
煮干しだし								△	△																			
みそ																		●										
6月4日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	カレイの姿揚げ	大豆白絞油																●										
	カミカミサラダ	いりごま(白)																									●	
		和風ドレッシング	●															●						●				
	豆腐とわかめのすまし汁	木綿豆腐																	●									
		乾燥わかめ							△	△																		
		やさしい海の細かまぼこ黄	△		△	△			△	△		△		△		△	△	△	△				△					
		こいくちしょうゆ	●																●									
		うすくちしょうゆ	●																●									
こざかなくん(アーモンド入り)	こざかなくん(アーモンド入り)							△	△		△					△										△		
6月5日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	鶏肉のマーメイド焼き	鶏肉モモ切身																	●									
		オレンジマーメイド												●														
	わかめとツナのサラダ	こいくちしょうゆ	●															●										
		乾燥わかめ							△	△																		
		和風たまねぎドレッシング	●															●		●								
	●たまごスープ	こいくちしょうゆ	●															●										
		●たまご				●																						
		代替食材:木綿豆腐																	●									
太もやし																		●										
コンソメ	●			●													●	●										
うすくちしょうゆ	●																●											

## 2019年6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
6月6日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	さごしの柚庵焼き	こいくちしょうゆ	●														●											
	アーモンド和え	ささみ水煮																	●									
		こいくちしょうゆ	●															●										
	小松菜のみそ汁	油揚げ(カット)																●										
みそ																	●											
煮干しだし								△	△																			
6月7日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	枝豆と豆腐のミンチカツ	枝豆と豆腐のミンチカツ	●															●	●									
		大豆白絞油																●										
	アスパラのサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△						△	△					△	●	△		△	△	△	△		△	
		いりごま(白)																									●	
		花かつお															△											
	ポークカレー	ノンオイルドレッシング(青じそ)	●														●	●	●					●	●			
		豚モモ																			●							
		サラダ油																●										
ハウス給食用カレーフレーク		●															●											
6月10日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	揚げぎょうざ	スクールランチ餃子	●	△	△	△	△	△	△					△			●	△	●						△		△	
		大豆白絞油																●										
	チャプチェ	豚モモ																			●							
サラダ油																	●											
白菜キムチ		●														●	●						●					
中華スープ		●															●	●								●		
こいくちしょうゆ		●															●											
チンゲンサイのスープ	ごま油																									●		
	スクール糸かまぼこ	△		△				△	△								△							△				
	木綿豆腐																●											
	中華スープ	●															●	●								●		
	うすちしょうゆ	●															●											
ごま油																										●		

## 2019年6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
6月11日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	いかじゃが	ムラサキイカ(短冊)										●																	
		むきえだまめ																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
		サラダ油																●											
	塩昆布和え	煮干しだし						△	△																				
		太もやし																●											
	わかめのみそ汁	塩ふき昆布(きざみ)	●															●											
		木綿豆腐																●											
乾燥わかめ							△	△																					
みそ																	●												
6月12日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	豚肉と厚揚げのみそ炒め	豚モモ																		●									
		サラダ油																●											
		厚揚げ																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	海藻サラダ	みそ																●											
		ちりめん						△	△																				
		海藻サラダ						△	△																				
		こいくちしょうゆ	●															●							△				
●にらたまスープ	穀物酢	△														△	△												
	●たまご				●																								
	代替食材:木綿豆腐																●												
	太もやし																●												
6月13日 (木)	中華スープ	●														●	●									●			
	うすくちしょうゆ	●														●													
	牛乳	牛乳				●																							
ごはん	該当なし																												
アジのムニエル	アジ切身	△						△	△						△	△	△												
	薄力小麦粉	●																											
	有塩バター				●																								
	サラダ油																●												
大豆サラダ	蒸し大豆																●												
	花かつお															△													
	こいくちしょうゆ	●															●												
オニオンスープ	サラダ油																●												
	チキンウインナー	△		△	△							△	△			△	●	△		△		△	△	△	△	△			
	コンソメ	●			●											●	●												
	うすくちしょうゆ	●														●													

## 2019年6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
6月14日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	白花豆コロッケ	白花豆コロッケ	●			●												●										
		大豆白絞油																●										
	切干大根の中華サラダ	太もやし																●										
		チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△	
		いりごま(白)																									●	
		ごま油																									●	
	八宝菜	豚モモ																			●							
		サラダ油																	●									
ムラサキイカ(短冊)												●																
むきえび									●																			
こいくちしょうゆ		●																●										
中華スープ		●																●	●								●	
ごま油																											●	
6月17日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	さばのゆず味噌煮(小学校)	さばゆず味噌煮															●	●										
	どんちっちアジの丸ごと焼き(中学校)	該当なし																										
	おからサラダ	おから																	●									
		ささみ水煮																			●							
		角切チーズ																			●							
		穀物酢	△																△	△					△			
	沢煮椀	豚モモ																			●							
		サラダ油																		●								
花かつお																		△										
うすくちしょうゆ		●																	●									
6月18日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	鶏肉のゆずソースかけ	鶏肉モモ切身																			●							
		大豆白絞油																		●								
		こいくちしょうゆ	●																	●								
		穀物酢	△																	△	△				△			
	おひたし	こいくちしょうゆ	●																●									
	新たまねぎとじゃがいものみそ汁	油揚げ(カット)																	●									
みそ																		●										
	煮干しだし								△	△																		

## 2019年6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
6月19日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	さごしの香草パン 粉焼き	クラスメイト(粉チーズ)				●																						
		パン粉	●																									
	ふるさとサラダ	花かつお															△											
		しまねふるさとドレッシング	●															●						●				
		こいくちしょうゆ	●															●										
	●とまたまスープ	ホークウイナー	△											△				△	△	●								
サラダ油																	●											
●たまご					●																							
追加食材:ホークウイナー		△											△				△	△	●									
	コンソメ	●			●											●	●											
	うすくちしょうゆ	●														●												
6月20日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	豆腐ハンバーグきのこソース	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●								
		サラダ油																●										
		デミグラスソース	●																	●								
	野菜のコンソメスープ	冷凍ニ絹厚揚げ																●										
うすくちしょうゆ		●															●											
コンソメ		●			●												●	●										
アムスメロン	該当なし																											
6月21日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	カリカリ梅ごはん	該当なし																										
	どんちっちアジの丸ごと焼き(小学校)	該当なし																										
	さばのゆず味噌煮(中学校)	さばゆず味噌煮															●	●										
	納豆和え	ひきわり納豆																●										
		もみのり							△	△																	△	
		こいくちしょうゆ	●															●										
	おふのすまし汁	油揚げ(カット)																●										
おわら麩		●		△																								
乾燥わかめ								△	△																			
うすくちしょうゆ		●															●											
こいくちしょうゆ		●															●											
	花かつお															△												

## 2019年6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
6月24日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	鮭の塩麴焼き	秋鮭切身													●													
	キャベツとかまぼこの和え物	スクール糸かまぼこ	△		△				△	△								△								△		
		こいくちしょうゆ	●															●										
	鶏つくね汁	鶏つくね	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△	△	△	
		油揚げ(カット)																●										
うすくちしょうゆ		●															●											
こいくちしょうゆ		●															●											
花かつお																	△											
6月25日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	平つくね	キャベツ入り平つくね	△		△	△						△	△				△	●	●		△		△	△	△	△		
		穀物酢	△														△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●															●										
	切干大根とあすこのごま和え	いりごま(白)																									●	
		こいくちしょうゆ	●															●										
油揚げ(カット)																	●											
だんご汁	煮干だし							△	△																			
	みそ																●											
	青りんごゼリー	青りんごゼリー															△						●					
6月26日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	シイラのユーリンソースかけ	シイラ切身										△				△	△											
		大豆白絞油																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
		穀物酢	△															△	△					△				
		いりごま(白)																									●	
	●もやしナムル	太もやし																●										
		ささみ水煮																	●									
		●錦糸卵	●		●													●										
		追加食材: ささみ水煮																	●									
五目野菜スープ	こいくちしょうゆ	●															●											
	ごま油																									●		
	豚モモ																			●								
	コンソメ	●			●												●	●										
こいくちしょうゆ	●															●												
サラダ油																●												

## 2019年6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
6月27日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	タコライスの具	豚ミンチ																		●								
		サラダ油																●										
		豆板醤																●										
		むきえだまめ																●										
		コンソメ	●			●												●	●									
	角切チーズ				●																							
	フルーツ白玉	黄桃カット																					●					
		バナナ																								●		
ABCスープ	マカロニ(アルファベット)	●																										
	コンソメ	●			●												●	●										
	うすくちしょうゆ	●															●											
6月28日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ロールパン	すこやかロール	●																									
	アジの香味フライ	アジの香味フライ	●		△												△	△					△				●	
		大豆白絞油																●										
	りっちゃんの元気 サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△	△	△	
		花かつお																△										
		穀物酢	△															△	△					△				
		サラダ油																●										
	ナポリタン	スパゲッティ	●																									
		カットベーコン	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△	△	△	
サラダ油																	●											