令和元年7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	キウィ	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
7月1日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	いわしの蒲焼き	大豆白絞油																	●										
		いりごま（白）																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	きゅうりの梅和え	乾燥小エビ						●																					
		花かつお																△											
		こいくちしょうゆ	●																●										
	なすと油揚げのみそ汁	油揚げ																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
7月2日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	豚キムチ	豚モモ																			●								
		サラダ油																	●										
		白菜キムチ	△					●											△									●	
		焼肉のタレ	●																●						●			●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	バンバンジー	チキンささみ																		●									
		太もやし																	●										
		いりごま（白）																										●	
		練りごま																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		ごま油																										●	
		コチュジャン	●					△											●									△	
	青菜とコーンのスープ	木綿豆腐																	●										
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
7月3日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	さけのキャロットソース焼き	秋鮭（ピンク）															●												
	納豆和え	ひきわり納豆																	●										
		もみのり						△	△																			△	
		花かつお																△											
		こいくちしょうゆ	●																●										
	●かきたまみそ汁	**●たまご**			●																								
		代替食材：木綿豆腐																	●										
		太もやし																	●										
		油揚げ																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				

令和元年7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
7月4日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	青椒肉絲	牛肉													●														
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
		中華スープ	●																●	●								●	
		ごま油																										●	
	もやしナムル	太もやし																	●										
		チキンささみ																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
	中華スープ	木綿豆腐																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
7月5日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	枝豆とコーンのゆかりごはん	むきえだまめ																	●										
		混ぜ込みしそご飯	△		△	△																							
	星のコロッケ	星型コロッケ	●		△	△		△			△				△		△		●	△	●					△		△	
		大豆白絞油																	●										
	カラフルサラダ	角切チーズ				●																							
		チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		サラダ油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	七夕汁	煮干しだし						△	△																				
		うすくちしょうゆ	●																●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	七夕ゼリー	該当なし																											
7月8日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	シイラのゆずソースかけ	シイラ切身									△						△	△											
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	おかか和え	チキンささみ																		●									
		花かつお																△											
		こいくちしょうゆ	●																●										
	沢煮椀	豚モモ																			●								
		サラダ油																	●										
		花かつお																△											
		うすくちしょうゆ	●																●										

令和元年7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	キウィ	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
7月9日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	シューマイ	鉄腕シューマイ	●																●		●							●	
	海藻サラダ	ちりめん						△	△																				
		海藻サラダ						△	△																				
		ﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ（青じそ）	●															●	●	●					●	●			
	なす入り麻婆豆腐	豚ミンチ																			●								
		豆板醤																	●										
		サラダ油																	●										
		木綿豆腐																	●										
		冷凍豆腐																	●										
		備前中味噌																	●										
		備前白上味噌																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		中華スープ	●																●	●								●	
7月10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	△					△			△						△	△	●										
	切干大根の炒めもの	豚モモ																			●								
		中華スープ	●																●	●								●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
	●たまごスープ	**●たまご**			●																								
		代替食材：木綿豆腐																	●										
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
7月11日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	鶏の塩麹焼き	鶏肉モモ																		●									
	ブロッコリーサラダ	花かつお																△											
		和風玉ねぎドレッシング	●																●		●								
	なめこ汁	木綿豆腐																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		煮干しだし						△	△																				
		みそ																	●										

令和元年7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
7月12日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ピタパン	ピタパン	●																										
	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																	●										
	アーモンド和え	こいくちしょうゆ	●																●										
	塩焼きそば	豚肉モモ																			●								
		サラダ油																	●										
		焼きそば麺	●	△	△														△					△					
		塩だれ																		●	●								
7月16日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鯖の梅肉ソースかけ	サバ切身	△						△		△						△	●	△										
		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	●																●										
	豆腐のみそ汁	木綿豆腐																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
7月17日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	スタミナ焼肉	牛肉モモ													●														
		サラダ油																	●										
		いりごま(白)																										●	
		焼肉のタレ	●																●						●			●	
	●バンサンスー	●錦糸卵	●		●														●										
		追加食材：ライトツナ水煮フレーク（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	△															△	△						△				
		ごま油																										●	
	わかめスープ	太もやし																	●										
		厚揚げ																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										

令和元年7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
7月18日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	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																	●										
	夏野菜カレー	豚肉モモ																			●								
		サラダ油																	●										
		むきえだまめ																	●										
		給食用カレーフレーク	●																●										
		カレーフレーク	●																●										
	巨峰	該当なし																											
7月19日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	大豆と鶏肉の甘辛煮	高野豆腐																	●										
		大豆白絞油																	●										
		鶏肉モモ																		●									
		蒸し大豆																	●										
		サラダ油																	●										
		うすくちしょうゆ	●																●										
		煮干しだし						△	△																				
	ひじきのマリネ	むきえだまめ																	●										
		ポークハム	△		△	△							△		△				△	△	●		△		△	△		△	
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	五目スープ	たけのこ水煮	△		△	△		△	△		△				△		△		△	△	△	△			△	△		△	
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
	ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー																	●										
7月22日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	いわしのトマト煮	該当なし																											
	こんにゃくサラダ	太もやし																	●										
		突きこんにゃく																	△										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		ごま油																										●	
	厚揚げのみそ汁	厚揚げ																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				

令和元年7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	キウィ	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
7月23日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	酢豚	豚肉モモ																			●								
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	小松菜の中華和え	ごま油																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	チンゲンサイのスープ	糸かまぼこ	△		△			△	△										△							△			
		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																										●	
7月24日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●ほうれん草オムレツ	●ほうれん草オムレツ			●														●						●				
		代替食材：国産大豆の豆腐ハンバーグ	●																●	●	●								
		こいくちしょうゆ	●																●										
	花野菜サラダ	穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ミネストローネ	無添加ﾎﾟｰｸｳｲﾝﾅｰ	△												△				△	△	●								
		サラダ油																	●										
		大豆水煮																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		クラスメイト（粉チーズ）				●																							