

令和元年8・9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	オレノジ	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
8月27日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	さばのみそ煮	さばのみそ煮															●	●										
	きゅうりの ごま酢和え	太もやし																	●									
		チキンささみ																		●								
		いりごま																									●	
		穀物酢	△															△	△						△			
	こいくちしょうゆ	●																●										
	春雨の すまし汁	油揚げ																	●									
		花かつお																△										
うすくちしょうゆ		●																●										
こいくちしょうゆ		●																●										
8月28日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	鶏肉の 照り焼き	鶏肉モモ																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
	りっちゃんの 元気サラダ	花かつお																△										
		穀物酢	△															△	△						△			
		サラダ油																	●									
	豆腐と わかめの みそ汁	木綿豆腐																	●									
		油揚げ																	●									
		乾燥わかめ							△	△																		
みそ																		●										
煮干しだし							△	△																				
8月29日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	さごしの ゆず香焼き	こいくちしょうゆ	●															●										
	ひじきの 和風ドレサラダ	角切りチーズ				●																						
		和風ドレッシング	●																●						●			
	夏野菜 ハヤシライス	豚モモ																		●								
		サラダ油																	●									
ハヤシルウ		●																●		△								
マイルドデミグラスソース	●																	●										

令和元年8・9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
8月30日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	カレーコロッケ	カレーポテトコロッケ	●															●		●									
		大豆白絞油																●											
	のりサラダ	ポークハム	△		△	△						△	△					△	△	●		△		△	△		△		
		もみのり							△	△																		△	
		ごま油																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	厚揚げの スープ	厚揚げ																●											
		うすくちしょうゆ	●																●										
		地養鶏パイヨン																		●									
		コンソメ	●			●													●	●									
9月2日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	ミートボールの ケチャップ炒め	サラダ油																●											
		ポーク&チキンミートボール	●																●	●									
		むきえだまめ																	●										
		穀物酢	△															△	△					△					
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ごぼうサラダ	いりごま																										●	
		棒々鶏ドレッシング	●																●									●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	オニオンスープ	サラダ油																	●										
		チキンインナー	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△		
コンソメ		●			●													●	●										
うすくちしょうゆ		●																●											
9月3日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦入りわかめ ごはん	炊き込みわかめ							△	△																			
	飛魚のかばやき	大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ	●																●										
	夏野菜の 酢の物	スクール系かまぼこ	△		△				△	△								△							△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△					△					
	かぼちゃの みそ汁	油揚げ																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし							△	△																			

令和元年8・9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
9月4日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●ビビンバの具	●いりたまご		●		●													●										
		追加食材:牛肉												●															
		牛肉												●															
		サラダ油																	●										
		白菜キムチ		●														●	●						●				
		太もやし																	●										
		こいくちしょうゆ		●															●										
		みそ																	●										
ごま油																											●		
ビーフンスープ	無添加ポークウインナー		△											△			△	△	●										
	中華スープ		●															●	●								●		
	うすくちしょうゆ		●															●											
二十世紀梨	該当なし																												
9月5日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さけの梅マヨ焼き	秋鮭(ピンク)切身													●														
	小松菜のごま和え	チキンささみ																	●										
		いりごま																										●	
		こいくちしょうゆ		●															●										
	すいとん汁	すいとん		●		△	△								△			△											
		こいくちしょうゆ		●															●										
うすくちしょうゆ			●															●											
花かつお																	△												
9月6日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	根菜入りメンチカツ	根菜入りメンチカツ	●		△	△		△			△		△	△			●	●	●						△		△		
		大豆白絞油																●											
	ねばねば野菜のおかか和え	花かつお															△												
		こいくちしょうゆ		●															●										
	ごぼう入りみそ汁	木綿豆腐																	●										
		乾燥わかめ							△	△																			
みそ																		●											
煮干しだし								△	△																				

令和元年8・9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	オレング	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
9月9日 (月)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	該当なし																										
	平つくねの ねぎソースかけ	鶏と根菜の平つくね	●		△	△						△		△				●	●	●		△		△	△		●	
		こいくちしょうゆ	●															●										
	カラフルじゃこ ピーマン	太もやし																●										
		ちりめん						△	△																			
		ごま油																	●									●
		いりごま																										●
		こいくちしょうゆ	●																●									
	じゃがいもの みそ汁	油揚げ																	●									
		乾燥わかめ						△	△																			
		煮干しだし						△	△																			
		みそ																	●									
	9月10日 (火)	牛乳	牛乳			●																						
食パン		食パン	●		△	●																						
冷やし中華		焼きそば用中華麺	●																									
		ごま油																										●
		いりごま																										●
		太もやし																	●									
		チキンハム	△		△	△							△		△			△	●	△		△		△	△		△	
		冷麺のタレ	●											●				●	●									●
アジの香味フライ		アジの香味フライ	●		△												△	△					△					●
		大豆白絞油																	●									
餃子スープ		プチスープ餃子	●															●		●								
		中華スープ	●															●	●									●
		うすくちしょうゆ	●															●										
9月11日 (水)		牛乳	牛乳			●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	鶏肉となすの トマト煮	鶏肉モモ																	●									
		サラダ油																	●									
		コンソメ	●			●													●	●								
		うすくちしょうゆ	●																●									
	海藻サラダ	海藻サラダ						△	△																			
		ノンオイルドレッシング青じそ	●														●	●	●					●	●			
	●ふわふわ スープ	●たまご			●																							
		追加食材: 無添加ホークウイナー	△											△				△	△	●				△				
		無添加ホークウイナー	△											△				△	△	●				△				
エダムパウダー(粉チーズ)					●																							
パン粉		●																										
コンソメ		●			●													●	●									
うすくちしょうゆ	●																●											

令和元年8・9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
9月12日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	さわらの 南部焼き	サワラ	△								△						△	△										
		こいくちしょうゆ	●															●										
		いりごま																									●	
	揚げと かつお節の サラダ	油揚げ																●										
		花かつお															△											
		穀物酢	△														△	△						△				
		サラダ油																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	豚汁	豚モモ																		●								
		サラダ油																●										
		木綿豆腐																●										
		乾燥わかめ							△	△																		
		煮干しだし							△	△																		
みそ																	●											
9月13日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ゆかりごはん	混ぜ込みみそご飯	△		△	△																						
	いかの天ぷら	イカ天ぷら	●		△	△		△		●																		
		大豆白絞油																●										
	磯香和え	もみのり						△	△																		△	
		こいくちしょうゆ	●															●										
	けんちん汁	厚揚げ																●										
		花かつお															△											
		うすくちしょうゆ	●															●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
お月見だんご	お月見だんご(みたらし)	●			△									△		●				△		△			△			
9月17日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	焼きぎょうざ	スクールランチ餃子	●		△	△	△	△	△				△				●	△	●					△		△		
		SLジャンボギョーザ	●		△	△	△	△	△				△				●	△	●					△		△		
	パンサンスー	チキンハム	△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△	△		△	
		こいくちしょうゆ	●														●											
		穀物酢	△													△	△						△					
		ごま油																									●	
	マーボー豆腐	豚ミンチ																		●								
		豆板醤																●										
		サラダ油																●										
		冷凍豆腐																●										
		木綿豆腐																●										
		中味噌																●										
		白上味噌																●										
こいくちしょうゆ		●															●											
中華スープ		●															●	●								●		

令和元年8・9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
9月18日 (水)	牛乳	牛乳			●																							
	麦ごはん	該当なし																										
	●オムレツの デミソースかけ	●プレーンオムレツ			●													●						●				
		代替食品: 国産大豆の 豆腐ハンバーグ	●															●	●	●								
		マイルドデミグラスソース	●															●										
	花野菜レモン ドレッシング サラダ	チキンささみ																	●									
		穀物酢	△														△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●									
	コーン クリーム スープ	無添加ホークウイナースライス	△											△				△	△	●								
		ポターージュベース	●			●							●					●										
牛乳					●																							
サラダ油																		●										
9月19日 (木)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	該当なし																										
	鶏肉の 甘酢かけ	鶏肉モモ																	●									
		大豆白絞油																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
		穀物酢	△														△	△						△				
	アーモンド和え	こいくちしょうゆ	●															●										
	トマトと マカロニの スープ	カットベーコン	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△		△	
		サラダ油																	●									
		マカロニ(貝)	●																●									
コンソメ		●			●													●	●									
うすくちしょうゆ		●																●										
9月20日 (金)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	該当なし																										
	さんまの みぞれ煮	さんまみぞれ煮	●															●										
	納豆サラダ	チキンハム	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△	
		ひきわり納豆																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
	もずくのみそ汁	油揚げ																	●									
みそ																		●										
煮干しだし									△	△																		

令和元年8・9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
9月24日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	豚肉の オイスター 炒め	豚モモ																			●								
		サラダ油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	チーズサラダ	角切りチーズ				●																							
		サラダ油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	野菜スープ	カットベーコン	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△		△		
		太もやし																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
サラダ油																		●											
9月25日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	さばの 竜田揚げ	真鯖切身																●											
		こいくちしょうゆ	●																●										
		大豆白絞油																	●										
	キャベツの 梅和え	チキンささみ																		●									
		花かつお																△											
		いりごま																										●	
	●ゆば入り かきたま汁	こいくちしょうゆ	●																●										
		●たまご				●																							
		代替食材: 木綿豆腐																	●										
		カットゆば																	●										
油揚げ																		●											
乾燥わかめ									△	△																			
しまねのだしっ粉									△	△																			
9月26日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	豆腐 ハンバーグ のおろしだれ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
	切干大根と ツナの和え物	和風たまねぎドレッシング	●															●		●									
こいくちしょうゆ		●																●											
ごまみそ汁	太もやし																	●											
	いりごま																										●		
	みそ																	●											
	煮干しだし								△	△																			

令和元年8・9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
9月27日 (金)	牛乳	牛乳			●																							
	ピラフ	キャロットピラフ															●	●										
	さけの ハーブ焼き	秋鮭(ピンク)塩水漬け													●													
	カラフルサラダ	チキンハム	チキンハム	△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△	
		水煮大豆	水煮大豆															●										
		花かつお	花かつお														△											
		サラダ油	サラダ油															●										
	きのこのスープ	穀物酢	穀物酢	△													△	△						△				
		カットベーコン	カットベーコン	△		△	△						△	△				△	△	●		△		△	△		△	
		コンソメ	コンソメ	●			●											●	●									
こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ	●														●											
はちみつ レモンゼリー	サラダ油	サラダ油															●											
	レモンゼリー (はちみつ風味)	レモンゼリー (はちみつ風味)															△											
9月30日 (月)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	該当なし																										
	ドライカレー	豚ミンチ	豚ミンチ																	●								
		サラダ油	サラダ油															●										
		蒸し挽き割り大豆	蒸し挽き割り大豆															●										
		給食用カレーフレークN	給食用カレーフレークN	●														●										
	カレーフレーク	カレーフレーク	●														●											
	ゆずサラダ	ちりめん	ちりめん						△	△																		
		穀物酢	穀物酢	△													△	△						△				
		こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	●														●										
		サラダ油	サラダ油															●										
	ABCスープ	マカロニ(アルファベット)	マカロニ(アルファベット)	●														●	●									
		コンソメ	コンソメ	●			●											●	●									
うすくちしょうゆ		うすくちしょうゆ	●														●											