

# 令和元年11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
11月1日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	はまちの塩麴焼き	該当なし																										
	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	おわら麴	●		△																							
木綿豆腐																	●											
うすくちしょうゆ		●															●											
こいくちしょうゆ		●															●											
花かつお																	△											
11月5日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	チキンカツ	チキンカツ	●		△	△												●	●	△								△
		大豆白絞油																●										
	とんかつソース	とんかつソース															●							●				
	ツナサラダ	こいくちしょうゆ	●															●										
		穀物酢	△														△	△							△			
かぶと白菜の スープ	カットベーコン	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△		△		
	コンソメ	●			●												●	●										
	スキムミルク				●																							
	有塩バター				●																							
11月6日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	さんまのかぼすレモン煮	さんまかぼすレモン煮	●									△					●											
	おかか和え	花かつお															△											
		こいくちしょうゆ	●															●										
	●かき玉汁	●たまご			●																							
		追加食材:木綿豆腐																●										
木綿豆腐																	●											
煮干しだし								△	△																			
うすくちしょうゆ		●															●											
こいくちしょうゆ	●															●												



# 令和元年11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
11月12日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	(小)どんちっち鱈のまるごと焼き	該当なし																											
	(中)いわしおかか煮	いわしおかか煮	●															●											
	キャベツのごま和え	いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	益田野菜のみそ汁	油揚げ																	●										
木綿豆腐																		●											
中味噌																		●											
白上味噌																		●											
煮干しだし									△	△																			
11月13日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鶏肉のゆずソースかけ	鶏肉																		●									
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	益田野菜の元気サラダ	穀物酢	△															△	△						△				
		花かつお																△											
		穀物酢	△															△	△						△				
	●とまたまスープ	サラダ油																	●										
		無添加ポークウインナー	△											△				△	△	●									
		サラダ油																	●										
●たまご					●																								
追加食材: 無添加ポークウインナー		△											△				△	△	●										
コンソメ	●			●													●	●											
うすくちしょうゆ	●																●												

# 令和元年11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
11月14日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	(小)いわし おかか煮	いわしおかか煮	●														●												
	(中) どんちっち鰹の まるごと焼き	該当なし																											
	洋風おから	豚肉																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
		おから																	●										
		牛乳				●																							
	きのこの すまし汁	角切チーズ				●																							
木綿豆腐																		●											
油揚げ																		●											
煮干しだし								△	△																				
11月15日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	シューマイ	鉄椀豚肉焼売	●														●		●								●		
	春雨の 中華和え	チキンハム	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△		
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		ごま油																											●
	マーボー 大根	豚肉																		●									
		サラダ油																	●										
		厚揚げ																	●										
たけのこ水煮		△		△	△		△	△		△			△		△		△	△	△	△				△	△		△		
中味噌																		●											
こいくちしょうゆ		●																●											
中華スープ		●																●	●								●		
ごま油																											●		

# 令和元年11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
11月18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																											
	アーモンド和え	こいくちしょうゆ	●															●											
	ごまみそ汁	太もやし																	●										
		厚揚げ																	●										
		いりごま																										●	
中味噌																		●											
白上味噌																		●											
煮干しだし							△	△																					
11月19日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	カラフルサラダ	チキンささみ水煮																		●									
		大豆水煮																	●										
		花かつお																△											
		サラダ油																	●										
		穀物酢																	△	△						△			
	チキンカレー	鶏肉																		●									
		サラダ油																	●										
		むきえだまめ																	●										
		給食用カレーフレーク	●																●										
ジャフサ カレーフレーク		●																●											
りんご	りんご																							●					

# 令和元年11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
11月20日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	●千草 オムレツ	●千草オムレツ	●		●													●										
		代替食材: 豆腐ハンバーグ	●															●	●	●								
		こいくちしょうゆ	●															●										
	切干大根の ごまマヨ和え	いりごま(白)																										●
		こいくちしょうゆ	●															●										
	ミネストローネ	無添加ポークウインナー	△											△				△	△	●								
		サラダ油																●										
		大豆水煮																●										
コンソメ		●			●												●	●										
クラスメイト(粉チーズ)					●																							
11月21日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	鶏と 高野豆腐の チリソース炒め	鶏肉																		●								
		サラダ油																●										
		高野豆腐																●										
		大豆白絞油																●										
		中味噌																●										
		豆板醤																●										
		むきえだまめ																●										
	こんにやく サラダ	太もやし																●										
		突きこんにやく																△										
		こいくちしょうゆ	●															●										
		穀物酢	△															△	△						△			
		ごま油																										●
	わかめスープ	糸かまぼこ	△		△				△	△								△							△			
		乾燥わかめ							△	△																		
		中華スープ	●															●	●									●
うすくちしょうゆ		●															●											



# 令和元年11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	カシューナッツ
11月27日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	さけの袖庵焼き	秋鮭(ピンク)切身														●													
		こいくちしょうゆ	●															●											
	きんぴらごぼう	豚肉																		●									
		サラダ油																	●										
		いりごま(白)																									●		
		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																	●										
中味噌																		●											
白上味噌																		●											
	煮干しだし							△	△																				
11月28日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	豚肉の生姜焼き	豚肉																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
	昆布サラダ	穀物酢	△															△	△					△					
		こいくちしょうゆ	●																●										
	大根のみそ汁	油揚げ																	●										
		木綿豆腐																	●										
		中味噌																	●										
白上味噌																		●											
	煮干しだし							△	△																				
11月29日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	白身魚の香草フライ	白身魚の香草フライ	●			●												●											
		大豆白絞油																	●										
	花野菜のサラダ	チキンささみ水煮																		●									
		ハオールドレッシング青じそ	●															●	●	●				●	●				
	とろとろポテトスープ	チキンウインナー	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		有塩バター				●																							
		コンソメ	●			●													●	●									
		マッシュポテト																	△										