

# 令和元年12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
12月2日 (月)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	該当なし																										
	ポーク丼の具	豚肉																		●								
		サラダ油																	●									
		むきえだまめ																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
	じゃがいもと厚揚げのみそ汁	厚揚げ																	●									
		乾燥わかめ						△	△																			
		備前 中味噌																	●									
		備前 白上味噌																	●									
煮干しだし							△	△																				
みかん	該当なし																											
12月3日 (火)	牛乳	牛乳			●																							
	麦ご飯	該当なし																										
	ニギスの抹茶フライ	ニギス抹茶フライ	●															●										
		大豆白絞油																●										
	ほうれん草の白和え	突きこんにやく																△										
		白和えの素	●															●								●		
		いりごま																									●	
		練りごま																									●	
	だんご汁	こいくちしょうゆ	●																●									
		太もやし																	●									
油揚げ																		●										
煮干しだし							△	△																				
備前 中味噌																		●										
備前 白上味噌																	●											
12月4日 (水)	牛乳	牛乳			●																							
	麦ごはん	該当なし																										
	鶏肉のマーマレード焼き	鶏肉モモ切身																	●									
		オレンジマーマレード											●															
		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																	●									
	●きのこと卵のスープ	●たまご			●																							
		追加食材 無添加ポークウィンナーライス	△										△					△	△	●								
無添加ポークウィンナーライス		△										△					△	△	●									
コンソメ		●		●														●	●									
うすくちしょうゆ		●																●										

# 令和元年12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
12月5日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さごしの オーロラソース 焼き	該当なし																											
	ひじきと大豆の 炒め煮	水煮大豆																●											
		サラダ油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
		ごま油																										●	
	みぞれ汁	鶏肉モモ																	●										
		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		●																●											
12月6日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	春巻き	春巻き	●															●	●						●	●			
		大豆白絞油																●											
	中華サラダ	太もやし																●											
		穀物酢	△														△	△						△					
		ごま油																										●	
		いりごま																										●	
	つくね入り キムチ鍋	鶏つくね	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		冷凍ミニ絹厚揚げ																	●										
白菜キムチ		●															●	●					●						
こいくちしょうゆ		●																●											
備前 中味噌																		●											
サラダ油																		●											
12月9日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	揚げさばの ごまだれかけ	さば切身																●											
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		いりごま																										●	
	小松菜の お浸し	スクール糸かまぼこ	△		△			△	△									△							△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	おふのすまし 汁	おわら麩	●		△																								
		油揚げ																	●										
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																	△												

# 令和元年12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	
12月10日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	ポークチャップ	豚肉モモ																		●										
		サラダ油																	●											
		水煮大豆																	●											
	ブロッコリーの アーモンド サラダ	角切チーズ				●																								
		こいくちしょうゆ	●																●											
穀物酢		△															△	△						△						
冬野菜の スープ	コンソメ	●			●												●	●												
	うすくちしょうゆ	●																●												
12月11日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	●ほうれん草 入りオムレツ	●ほうれん草オムレツ				●													●						●					
		代替食材:豆腐ハンバーグ	●																●	●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●											
	マカロニサラダ	マカロニ	●																											
	ラビオリ入り スープ	ラビオリ	●																		●									
コンソメ		●			●													●	●											
うすくちしょうゆ		●																●												
サラダ油																		●												
12月12日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	ぶりの照り焼き	こいくちしょうゆ	●															●												
	茎わかめの きんぴら	乾燥茎わかめ	△		△	△		△								△		△	△										△	
		牛肉											●																	
		いりごま																										●		
		こいくちしょうゆ	●																●											
	サラダ油																	●												
	かぶのみそ汁	厚揚げ																	●											
煮干しだし									△	△																				
備前 中味噌																		●												
備前 白味噌																		●												

# 令和元年12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
12月13日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	ソースカツ	柔らかかつ		●														●		●								
		大豆白絞油																●										
		こいくちしょうゆ		●														●										
	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		●														●										
	花野菜の クリームシ チュー	鶏肉モモ																		●								
		サラダ油																	●									
		牛乳					●																					
		ポタージュベース		●			●						●						●									
		コンソメ		●			●												●	●								
		有塩バター					●																					
生クリーム						●																						
12月16日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	さけの塩焼き	秋鮭(ピンク)切身													●													
	冬野菜の 甘酢和え	きざみ揚げ																●										
		こいくちしょうゆ		●															●									
		穀物酢		△														△	△						△			
	豚汁	豚肉モモ																			●							
		サラダ油																	●									
		煮干しだし								△	△																	
		備前 中味噌																	●									
備前 白上味噌																		●										
12月17日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	カレーピラフ	ドライミックス(カレー)	●		△	△		△	△								●	●									△	
	フライドチキン	鶏肉モモ切身																		●								
		コンソメ		●			●												●	●								
		大豆白絞油																	●									
	きらきら チーズ サラダ	星型チーズ(赤)					●																					
		ノオイルドレッシング青じそ		●														●	●	●					●	●		
	かぶのコンソメ スープ	コンソメ		●			●											●	●									
うすくちしょうゆ			●															●										
チョコケーキ	お米deクリスマスケーキ																●											

# 令和元年12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
12月18日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	さわらの西京焼き	サワラ西京漬	△														●												
	キャベツのゆかり和え	太もやし																●											
		混ぜ込みみそご飯	△		△	△																							
	●おでん	鶏肉モモ																	●										
		●うずら卵			●																								
		追加食材: 鶏肉モモ																	●										
		厚揚げ																	●										
		厚揚げ																	●										
こいくちしょうゆ		●																●											
うすくちしょうゆ		●																●											
花かつお																	△												
サラダ油																	●												
12月19日 (木)	牛乳	牛乳			●																								
	ごはん	該当なし																											
	肉団子の甘酢あんかけ	ホーク&チキンミートボール	●																●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△					△					
		サラダ油																	●										
	切干大根のりまヨ和え	もみのり						△	△																			△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	豆腐のスープ	木綿豆腐																	●										
		中華スープ	●																●	●								●	
うすくちしょうゆ		●																●											
ごま油																											●		
12月20日 (金)	牛乳	牛乳			●																								
	ごはん	該当なし																											
	ホキのおろしソースかけ	ホキ切身	△								△						△	△											
		大豆白絞油																	●										
		うすくちしょうゆ	●																●										
	白菜のゆず香和え	チキンささみ水煮																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	かぼちゃのみそ汁	油揚げ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
		備前 中味噌																	●										
備前 白上味噌																		●											

# 令和元年12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
12月23日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	和風豆腐 ハンバーグ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●								
		こいくちしょうゆ	●															●										
	れんこんの 酢の物	穀物酢	△														△	△						△				
		サラダ油																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	大根の ごまみそ汁	油揚げ																●										
		いりごま																									●	
		備前 中味噌																●										
備前 白上味噌																	●											
煮干しだし								△	△																			
12月24日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ご飯	該当なし																										
	かぼちゃ コロッケ	国産ポークひき肉フライ	●		△	△		△	△									●		●								
		大豆白絞油																●										
	海藻サラダ	ちりめん						△	△		△																	
		海藻サラダ						△	△																			
		和風たまねぎドレッシング	●															●		●								
	ハヤシライス	こいくちしょうゆ	●															●										
		牛肉												●														
		サラダ油																●										
ハヤシルウ		●															●		△									
マイルドデミグラスソース	●																●											
12月25日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ご飯	該当なし																										
	はまちの みりん焼き	ハマチみりん干	●														●											
	ほうれん草の ごま和え	太もやし																●										
		いりごま																								●		
		こいくちしょうゆ	●															●										
	けんちん汁	木綿豆腐																●										
		油揚げ																●										
煮干しだし								△	△																			
うすくちしょうゆ		●															●											