

令和2年3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
3月2日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ソースカツ	柔らかとんかつ	●															●		●									
		大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	小魚とチーズのサラダ	ちりめん						△	△		△																		
		角切チーズ				●																						●	
		ごま油																							△				
		穀物酢	△															△	△										
	根菜のみそ汁	いりごま																										●	
厚揚げ																		●											
みそ																		●											
	煮干しだし						△	△																					
3月3日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	ちらし寿司	ちらし寿司の素	●															●											
	さわらの若草焼き	さわら切り身	△								△					△	△												
	菜の花の磯香和え	太もやし																●											
		もみのり						△	△																			△	
		こいくちしょうゆ	●															●											
	梅麩のすまし汁	梅麩	●																●										
		油揚げ																	●										
		花かつお																△											
		うすくちしょうゆ	●																●										
	こいくちしょうゆ	●															●												
ひなあられ	ひなあられ	△		△	△	△	△	△	△				△			△	△	△	△		△		△	△	△	△			
3月4日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	ハンバーグのゆずソースかけ	豚と鶏のハンバーグ																●	●	●									
		こいくちしょうゆ	●															●											
	旬の野菜たっぷりサラダ	チキンささみ水煮																	●										
		海藻サラダ						△	△																				
		サラダ油																	●										
		穀物酢	△														△	△						△					
	●彩り野菜と卵のスープ	無添加ポークウインナースライス	△											△				△	△	●									
		サラダ油																	●										
●たまご					●																								
パン粉		●																											
追加食材: 無添加ポークウインナースライス		△											△				△	△	●										
	うすくちしょうゆ	●															●												
	コンソメ	●			●												●	●											

令和2年3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
3月5日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	厚揚げと鶏肉の炒り煮	冷凍ミニ絹厚揚げ																●											
		鶏肉																	●										
		むきえだまめ																●											
		サラダ油																●											
		うすくちしょうゆ	●															●											
	あすっこのツナマヨ和え	煮干しだし						△	△																				
		こいくちしょうゆ	●															●											
	もずくのみそ汁	いりごま																									●		
スクール糸かまぼこ		△		△				△	△								△							△					
みそ																	●												
3月6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																●											
	いちご入りフルーツ和え	ストロベリーダイス	△			△											△												
	焼きそば	豚肉																		●									
		サラダ油																●											
焼きそば麺		●	△	△													△												
焼きそばソース		●						●									●	●	●		●		●						
3月9日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	華やかご飯	7種の野菜の華やかごはん															●												
	かぼちゃコロケ	国産カボチャひき肉フライ	●		△	△		△	△								●		●										
		大豆白絞油																●											
	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																●											
	お祝いすまし汁	やさしい海の祝なるとスライス	△		△												△												
		こいくちしょうゆ	●															●											
		うすくちしょうゆ	●															●											
花かつお																	△												
お祝いクレープ	お祝いフレンズクレープ															●													

令和2年3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
3月10日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	ぶりの 梅みそ焼き	こいくちしょうゆ	●															●										
		米みそ																●										
	ひじきの五目煮	油揚げ																●										
		サラダ油																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
		ごま油																									●	
	豆腐のくず汁	木綿豆腐																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
うすくちしょうゆ		●															●											
煮干しだし									△	△																		
3月11日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	ドライカレー	合挽きミンチ												●						●								
		サラダ油																●										
		蒸し挽き割り大豆																●										
		米粉のカレールウ	△																		△							
		コンソメ	●			●												●	●									
	●アスパラと 卵のサラダ	●いりたまご	●		●													●										
		代替食材： スーパースイートコーン 該当なし																										
		サラダ油																●										
		うすくちしょうゆ	●															●										
	千切り野菜の スープ	穀物酢	△															△	△					△				
		太もやし																	●									
		コンソメ	●			●												●	●									
うすくちしょうゆ		●															●											
3月12日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	白身魚の レモンソース かけ	大豆白絞油																●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	納豆サラダ	チキンハム	△		△	△							△	△			△	●	△		△		△	△		△		
ひきわり納豆																	●											
さつま汁	こいくちしょうゆ	●															●											
	鶏肉																	●										
	サラダ油																●											
	みそ																●											
煮干しだし								△	△																			

令和2年3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
3月13日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	豚肉の香味炒め	豚肉																		●								
		サラダ油																	●									
	あすっこの おかかあえ	こいくちしょうゆ	●															●										
		花かつお																△										
	春色だんご汁	こいくちしょうゆ	●															●										
揚げ																	●											
春夏秋冬だんご		△		△	△								△				△											
煮干しだし								△	△																			
みそ																	●											
3月16日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ご飯	該当なし																										
	さばの味噌煮	さばの味噌煮															●	●										
	わかめの 酢の物	乾燥わかめ						△	△																			
		ちりめん						△	△		△																	
		穀物酢	△															△	△					△				
	のっぺい汁	こいくちしょうゆ	●															●										
厚揚げ																	●											
花かつお																	△											
3月17日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	ガーリック チキン	鶏肉モモ切り身																	●									
	アーモンド和え	こいくちしょうゆ	●														●											
	グリーンピースの ポタージュ	無添加ホーケウインナーライス	△											△				△	△	●								
		サラダ油																●										
		ポタージュベース	●			●								●				●										
牛乳					●																							
コンソメ	●			●													●	●										

令和2年3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
3月18日 (水)	牛乳	牛乳			●																							
	麦ご飯	該当なし																										
	●オムレツ	●ふっくらプレーンオムレツ 代替食品: 和風きんぴら包み焼き			●													●	●					●		●		
	ゆずサラダ	穀物酢	△														△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●															●										
		サラダ油																●										
	ポークビーンズ	豚肉																			●							
有塩バター					●																							
白いんげん豆					△												△						△					
マイルドデミグラスソース		●																	●									
コンソメ	●			●												●	●											
3月19日 (木)	牛乳	牛乳			●																							
	麦ご飯	該当なし																										
	いわしのみぞれ煮	いわしみぞれ煮	●														●											
	大根の梅和え	チキンささみ水煮																		●								
		花かつお															△											
		こいくちしょうゆ	●															●										
	いりごま																									●		
キャベツと肉団子のみそ汁	豆腐ミートボール	●															●	●	●									
	油揚げ																●											
	みそ																●											
	煮干しだし							△	△																			
3月23日 (月)	牛乳	牛乳			●																							
	ご飯	該当なし																										
	エビカツ	エビカツ	●	△	△	●			△				△	△	●	△	△							△		△		
		大豆白絞油															●											
	花野菜のカラフルサラダ	海藻サラダ						△	△																			
		花かつお															△											
		ノンオイルドレッシング青じそ	●														●	●	●					●	●	●		
	麻婆豆腐	豚肉																			●							
		サラダ油																●										
		豆板醤																●										
		たけのこ水煮	△	△	△	△	△	△	△				△	△	△	△	△	△	△	△				△	△	△		
木綿豆腐																	●											
冷凍豆腐																	●											
中味噌																	●											
白上味噌																	●											
こいくちしょうゆ	●															●												
中華スープ	●															●	●								●			

令和2年3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
3月24日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	かぼちゃグラタン	かぼちゃグラタン	●		△	●		△	△		△			△		△	△	△	△	●			△	△	△		△	△
	シルバーサラダ	チキンささみ水煮																		●								
	ラビオリ入り ミネストローネ	ラビオリ(プレーン)	●																		●							
		サラダ油																		●								
蒸しひよこ豆																			△									
	コンソメ	●			●													●	●									