

2020年5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
5月1日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	白はたから揚げ ごまだれかけ	白ハタ唐揚げ	●																										
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		いりごま(白)																										●	
	おからサラダ	冷凍おから	△																●	△									△
		チキンささみ水煮																		●									
		角切チーズ8mm					●																						
		穀物酢	△																△	△					△				
	おふのすまし汁	油揚げ																	●										
		おわら麩	●		△																								
うすくちしょうゆ		●																●											
こいくちしょうゆ		●																●											
花かつお																		△											
5月7日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	白身魚の ゆずソースかけ	大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△					△					
	スパゲッティ サラダ	スパゲッティ	●																										
		チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
	コンソメスープ	カットベーコン	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△		△		
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
	5月8日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
たけのこごはん		竹の子ご飯の素	△		△	△		△	△		△			△	△		△	△	△	△			△	△		△			
鶏の照り焼き		鶏肉モモ切身																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
ほうれん草の おひたし		こいくちしょうゆ	●															●											
とうふのみそ汁		木綿豆腐																	●										
		乾燥わかめ							△	△																			
		煮干しだし							△	△																			
	みそ																	●											
かしわ餅	柏もち(葉なし)	△		△	△							△					●						△			△			

2020年5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
5月11日 (月)	牛乳	牛乳			●																								
	ごはん	該当なし																											
	ソースカツ	ベスト柔らかとんかつ	●															●		●									
		大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	ごぼうサラダ	いりごま(白)																									●		
	オニオンスープ	サラダ油																	●										
無添加ボークウイナー		△											△				△	△	●										
コンソメ		●			●													●	●										
うすくちしょうゆ		●																●											
5月12日 (火)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ごはん	該当なし																											
	さばの塩焼き	氷温造り塩さば切身														●													
	磯香和え	もみのり						△	△																			△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ごまみそ汁	太もやし																	●										
		油揚げ																	●										
木綿豆腐																		●											
いりごま(白)																										●			
みそ																		●											
	煮干しだし						△	△																					
5月13日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ごはん	該当なし																											
	ハンバーグのきのこソースかけ	県給豚と鶏のハンバーグ																●	●	●									
		サラダ油																	●										
		マイルドデミグラスソース	●																	●									
	花野菜のゆずサラダ	クッキングアーモンド(細切)																										●	
		穀物酢	△															△	△					△					
		こいくちしょうゆ	●																●										
	●ふわふわスープ	鶏肉(モモ肉ダイス)																		●									
		サラダ油																	●										
●たまご				●																									
追加食材:鶏肉(モモ肉ダイス)																			●										
パン粉		●																											
	コンソメ	●			●												●	●											
	うすくちしょうゆ	●																●											

2020年5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
5月14日 (木)	牛乳	牛乳			●																								
	アロースデサルサ	該当なし																											
	パタニスカス デ バカリヤウ	白身の魚香草フライ 大豆白絞油	●		●												●												
	ピクルス	穀物酢	△													△	△						△						
	フェイジョアード	荒挽ミカケルウインナー 国産大豆水煮 マイルドデミグラスソース サラダ油	△		△	△						△	△				△	●	●		△		△	△		△			
5月15日 (金)	牛乳	牛乳			●																								
	ごはん	該当なし																											
	牛肉とエリンギの オイスター炒め	牛肉(こま切れ) サラダ油 こいくちしょうゆ											●					●											
	ヨーグルト和え	黄桃ダイスカット バナナ ヨーグルト(全脂無糖)				●																●				●			
	ぎょうざスープ	プチスープ餃子 太もやし 中華スープ うすくちしょうゆ	●															●	●								●		
5月18日 (月)	牛乳	牛乳			●																								
	豆ごはん	該当なし																											
	カレイのから揚げ	大豆白絞油															●												
	納豆和え	ひきわり納豆(ヒキリ) もみのり こいくちしょうゆ							△	△							●										△		
	厚揚げのみそ汁	厚揚げ みそ 煮干しだし									△	△					●												

2020年5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
5月19日 (火)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ごはん	該当なし																											
	豚キムチ	豚モモ(こま切れ)																	●										
		サラダ油																●											
		はくさい(キムチ)	△				●											△									●		
		Eハ焼肉の外(醤油味)	●																●						●				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	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	△															△	△					△					
		純正ごま油																										●	
	わかめスープ	木綿豆腐																	●										
		スクール糸かまぼこ	△		△			△	△										△							△			
		乾燥わかめ							△	△																			
		中華スープ	●																●	●								●	
うすくちしょうゆ		●																●											
5月20日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	わかめごはん	減塩炊き込みわかめ						△	△																				
	●炒り豆腐	しぼり豆腐																	●										
		鶏肉(モモ肉ダイス)																		●									
		サラダ油																	●										
		●たまご			●																								
		追加食材:鶏肉(モモ肉ダイス)																		●									
	キャベツの梅あえ	こいくちしょうゆ	●																●										
		純正ごま油																										●	
		チキンささみ水煮																		●									
	わかたけ汁	こいくちしょうゆ	●																●										
		花かつお																△											
	うすくちしょうゆ	●															●												

2020年5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
5月21日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さけのごま マヨネーズ焼き	秋鮭(ピンク)切身														●													
		クラスメイト(粉チーズ)				●																							
		牛乳				●																							
		いりごま(白)																									●		
	ひじきと大豆の 炒り煮	鶏肉(モモ肉)ダイス																	●										
		サラダ油																●											
		国産大豆水煮																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	なめこ汁	木綿豆腐																●											
		乾燥わかめ						△	△																				
		煮干しだし						△	△																				
		みそ																●											
5月22日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	コッペパン	コッペパン	●		△	△																							
	かぼちゃコロッケ	国産カボチャ挽肉フライ	●		△	△		△	△								●		●										
		大豆白絞油																●											
	海藻サラダ	ちりめん						△	△		△																		
		海藻サラダ						△	△																				
		ソオイルトレッシング(青じそ)	●														●	●	●					●	●				
	焼きそば	豚モモ(こま切れ)																		●									
		サラダ油																●											
		焼きそば麺	●	△														△											
		焼きそばソース	●					●										●	●	●		●		●					

2020年5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
5月25日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	ちくわの 磯部揚げ	ちくわ磯部天ぷら	●		△	△		△	△									●											
		大豆白絞油																●											
	キャベツの ごま和え	いりごま(白)																									●		
		こいくちしょうゆ	●															●											
	肉じゃが	牛肉(こま切れ)												●															
		サラダ油																●											
		大福揚																●											
		インゲンホール																△											
こいくちしょうゆ		●															●												
うすくちしょうゆ		●															●												
花かつお																	△												
5月26日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	豚肉の アップルソース 炒め	豚モモ(こま切れ)																		●									
		サラダ油																●											
		むきえだまめ																●											
		アップルソース																						●					
		こいくちしょうゆ	●															●											
	チーズサラダ	角切チーズ8mm				●																							
		穀物酢	△														△	△						△					
		こいくちしょうゆ	●															●											
	あっさり 野菜スープ	チキンインナースキンス	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		サラダ油																●											
		インゲンホール																△											
コンソメ		●			●												●	●											
こいくちしょうゆ		●															●												
うすくちしょうゆ		●															●												

2020年5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	アーモンド
5月27日 (水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ごはん	該当なし																												
	根菜の包み焼き	和風きんぴら包み焼き															●	●						●		●				
	パンバンジー	チキンささみ水煮																●	●											
		太もやし																●												
		いりごま(白)																										●		
		練りごま																										●		
		こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△															△	△						△					
		純正ごま油																										●		
	コチュジャン	●						△										●										△		
	●八宝菜	豚モモ(こま切れ)																			●									
		サラダ油																	●											
		国産本ムラサキカ短冊																			●									
		むきえびLL						●																						
		●うずら卵			●																									
追加食材: 豚モモ(こま切れ)																				●										
こいくちしょうゆ		●																●												
中華スープ	●																●	●								●				
純正ごま油																										●				
5月28日 (木)	牛乳	牛乳			●																									
	ごはん	該当なし																												
	アジの香味フライ	アジの香味フライ	●		△													△	△					△				●		
		大豆白絞油																	●											
	アーモンド和え	チキンささみ水煮																	●											
		アーモンド																											●	
		こいくちしょうゆ	●																●											
	ミネストローネ	カットベーコン	△		△	△								△	△			△	△	●		△		△	△		△			
		サラダ油																	●											
		インゲンホール																	△											
国産大豆水煮																		●												
コンソメ		●			●													●	●											
クラスメイト(粉チーズ)				●																										

2020年5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
5月29日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	美生柑	該当なし																											
	りっちゃんの 元気サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		花かつお																△											
		穀物酢	△															△	△					△					
		サラダ油																	●										
	ポークカレー	豚モモ(こま切れ)																			●								
		サラダ油																	●										
		ハウス給食用カレーフレーク	●																●										
ジェフサカレーフレーク		●																●											