

# 令和3年2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	オレシジ	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	セラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
2月1日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	高菜の 煮びたし	スクールがんもどき																●					△				△		
		こいくちしょうゆ	●															●											
		煮干しだし							△	△																			
	ミックス フルーツ	黄桃ダイスカット																					●						
		バナナ																									●		
	麻婆豆腐	国産SPF豚ミンチ																		●									
		テーオー豆板醤																	●										
		リケン サラダ油																	●										
		木綿豆腐																	●										
冷凍豆腐																		●											
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																		●											
こいくちしょうゆ		●																●											
中華スープ(理研)		●																●	●	●							●		
2月2日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	いわしの かば焼き	大豆白絞油																●											
		いりごま(白)																									●		
		こいくちしょうゆ	●																●										
	おからサラダ	おから																	●										
		チキンささみ水煮																		●									
		角切りチーズ					●																						
		穀物酢	△															△	△						△				
	みぞれ汁	鶏肉(モモ肉ダイス)1cmカット																		●									
		木綿豆腐																	●										
煮干しだし									△	△																			
だし昆布									△	△																			
うすくちしょうゆ		●																●											
節分豆	節分豆	△		△	△	△	△	△									△	△								△	△	△	

# 令和3年2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	セラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
2月3日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	鶏肉と野菜の トマト煮	鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカット																	●										
		リケン サラダ油																	●										
		味 コンソメJ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
		コシヨー(純)	△			△								△				△	△	△									
	●花畑サラダ	シーディッシュ(お魚ハム)	△						△									●											
		●いりたまご	●		●														●										
		追加食材:シーディッシュ(お魚ハム)	△						△										●										
		代替食材:コーン 該当なし																											
	豆乳入り みそ汁	ノンオイルドレッシング青じそ	●																●	●	●				●	●			
		きざみ揚げ(油揚げ)																	●										
		豆乳																	●										
煮干しだし								△	△																				
2月4日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	シイラの 西京焼き	シイラ切身									△					△	△												
		備前 白上味噌																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	切干大根の のりマヨサラダ	チキンささみ水煮																	●										
		いりごま(白)																									●		
		もみのり							△	△																	△		
		こいくちしょうゆ	●																●										
	豆腐と ほうれん草の ごまスープ	国産SPF豚ミンチ																		●									
		JFS 純正ごま油																										●	
		木綿豆腐																	●										
		中華スープ(理研)	●																●	●	●							●	
		練りごま																										●	
うすくちしょうゆ	●																●												

# 令和3年2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	セラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
2月5日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	バレンシアライス	バレンシアライスの素				●												●	●										
	かぼちゃ コロツケ	国産カボチャひき肉フライ	●		△	△		△	△										●	●									
		大豆白絞油																	●										
	たこの ガリシア風 サラダ	カットたこ						△	△		△					△	△												
		乾燥わかめ						△	△																				
		穀物酢	△															△	△						△				
		コシヨー(純)	△			△								△				△	△	△									
	コシード風 スープ	リケン サラダ油																	●										
		荒挽ミニカクテルウインナー	△		△	△							△	△				△	●	●		△		△	△	△		△	
		蒸しひよこ豆																	△										
		味 コンソメJ	●			●													●	●									
コシヨー(純)		△			△								△				△	△	△										
2月8日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	メンチカツ	ポーク&チキンミンチカツ	●		△	△	△	△	△										●	●	●								
		大豆白絞油																	●										
	お豆とポテトの チーズ煮	チキンウインナー(スライス)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		角切りチーズ				●																							
		ミックスビーンズ				△													●					△					
		味 コンソメJ	●			●													●	●									
		リケン サラダ油																	●										
	ABCスープ	マカロニ(アルファベット)	●																										
		味 コンソメJ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
2月9日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	ぶりの 塩こうじ焼き	該当なし																											
	ほうれん草の 白和え	こいくちしょうゆ	●																●										
		冷凍白和えの素	●																●									●	
		いりごま(白)																										●	
		練りごま																										●	
		こいくちしょうゆ	●																	●									
	だんご汁	きざみ揚げ(油揚げ)																	●										
		煮干しだし							△	△																			
みそ																		●											
みかんゼリー	国産温州みかんゼリー	△		△	△																								

# 令和3年2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	セラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
2月10日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	●厚焼き玉子の和風あんかけ	●スグル厚焼き玉子	●		●														●											
		代替食材:揚出豆腐	●																●											
		大豆白絞油																	●											
		だし昆布								△	△																			
	うすくちしょうゆ	●																●												
	ひじきの炒り煮	さつまあげ(玉ねぎ)							△	△		△							△											
		リケン サラダ油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
豚汁	国産SPF豚モモスライス																			●										
	リケン サラダ油																	●												
	木綿豆腐																	●												
	煮干しだし								△	△																				
	みそ																	●												
味付けのり	味付けのり(松印)							△	△																		△			
2月12日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鮭のちゃんちゃん焼き	秋鮭ピンク角切り2cm															●													
		こいくちしょうゆ	●																●											
		みそ																	●											
		リケン サラダ油																	●											
		有塩バター					●																							
	ハムとアーモンドのサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	●	△		△	△	△	△	△	△			
		クッキングアーモンド(細切)																												●
		こいくちしょうゆ	●																●											
舞茸と春雨のすまし汁	こいくちしょうゆ	●																●												
	うすくちしょうゆ	●																●												
	煮干しだし								△	△																				
	だし昆布								△	△																				

# 令和3年2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	セラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
2月15日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	揚げししゃも	大豆白絞油																●											
	納豆サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△		
		ひきわり納豆																	●										
		みそ																	●										
	キムチ汁	こいくちしょうゆ	●															●											
		国産SPF豚モモスライス																			●								
		リケン サラダ油																	●										
		白菜キムチ	●															●	●					●					
きざみ揚げ(油揚げ)																		●											
2月16日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
麦ご飯	該当なし																												
切干大根のツナ和え	いりごま(白)																										●		
	こいくちしょうゆ	●																●											
オレンジ	オレンジ										●																		
益田の野菜と和牛たっぷりすき焼き	牛肉(こま切れ)											●																	
	こいくちしょうゆ	●																●											
	リケン サラダ油																	●											
	焼き豆腐																	●											
2月17日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
ご飯	該当なし																												
さんまの梅煮	さんま梅煮	●															●												
あすっこのごま和え	きざみ揚げ(油揚げ)																	●											
	いりごま(白)																										●		
	こいくちしょうゆ	●																●											
●高野豆腐の卵とじ煮	鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカット																	●											
	リケン サラダ油																	●											
	こいくちしょうゆ	●																●											
	高野豆腐(サイコロ)																	●											
	●たまご				●																								
追加食材:鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカット																		●											
だし昆布								△	△																				
花かつお(亀バラ)																	△												

# 令和3年2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	セラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
2月18日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	さばの塩焼き	氷温造り塩さば切身															●												
	きゅうりの 即席漬け	塩昆布(ジェフサ)		●														●							●				
		花かつお(亀・細切り)																△											
		いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ		●															●										
さつまいもの みそ汁	きざみ揚げ(油揚げ)																●												
	煮干しだし							△	△																				
	みそ																●												
2月19日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	肉団子の 甘酢あんかけ	ポーク&チキンミートボール		●															●	●									
		こいくちしょうゆ		●														●											
		穀物酢		△														△	△						△				
		リケン サラダ油																●											
	パンバンジー サラダ	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		△														△	△						△				
		JFS 純正ごま油																										●	
	コチュジャン		●					△									●										●		
ビーフン スープ	中華スープ(理研)		●														●	●	●							●			
	うすくちしょうゆ		●														●												

# 令和3年2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	セラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
2月22日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	チキンカツ	チキンカツ	●		△	△												●	●	△								△	
		大豆白絞油																●											
	りっちゃんの 元気サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△		
		花かつお(亀・細切)															△												
		穀物酢	△														△	△						△					
		コシヨー(純)	△			△							△					△	△	△									
		サラダ油																●											
	ほうれん草の クリームスープ	荒挽ミニカクテルウインナー	△		△	△						△	△					△	●	●		△		△	△		△		
		牛乳				●																							
		味 コンソメJ	●			●												●	●										
		コシヨー(純)	△			△							△					△	△	△									
		スキムミルク				●																							
有塩バター					●																								
リケン サラダ油																	●												
2月24日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	●ピピンバ の具	国産合挽きミンチ											●						●										
		リケン サラダ油																●											
		はくさいキムチ(リハラ)	△				●											△									●		
		太もやし																●											
		●いりたまご	●		●													●											
		追加食材:合挽きミンチ											●						●										
		いりごま(白)																									●		
		こいくちしょうゆ	●																●										
	みそ																	●											
	JFS 純正ごま油																										●		
	大根のナムル	うすくちしょうゆ	●															●											
		JFS 純正ごま油																										●	
わかめスープ	木綿豆腐																●												
	乾燥わかめ							△	△																				
	中華スープ(理研)	●															●	●	●							●			
	うすくちしょうゆ	●															●												
チーズ	MBPベビーチーズ				●																								

# 令和3年2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	セラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
2月25日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	いわしの アングレーズ	大豆白絞油																●											
		パン粉	●																										
	ビーンズ サラダ	ミックスビーンズ				△												●					△						
		むきえだまめ																●											
		角切りチーズ				●																							
		穀物酢	△														△	△						△					
		いりごま(白)																										●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
		リケン サラダ油																	●										
	ポテト スープ	チキンウインナー(スライス)	△		△	△							△	△				△	●	△		△	△	△	△	△			
		マッシュポテト(乾燥)																△											
		味 コンソメJ	●			●												●	●										
		コシヨー(純)	△			△								△				△	△	△									
有塩バター					●																								
2月26日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ハンバーグの きのこ ソースかけ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●									
		リケン サラダ油																●											
		マイルドデミグラスソース	●		△	△	△	△	△										●										
	旬の野菜 たっぷりサラダ	クッキングアーモンド(細切)																											●
		穀物酢	△														△	△						△					
		こいくちしょうゆ	●															●											
		リケン サラダ油																●											
	のっぺい汁	厚揚げ																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
煮干しだし									△	△																			
だし昆布									△	△																			