

# 令和3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1日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	鶏肉の 白ねぎソース かけ	鶏肉モモ(2cm角切)																	●										
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	中華サラダ	シーデ ィッシュ(おさかな18風味)	△							△									●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		JFSA 純正ごま油																											●
	●キムチと卵の スープ	●たまご			●																								
		代替食材:木綿豆腐																	●										
		白菜キムチ(カセイ)	●															●	●						●				
		太もやし																	●										
中華スープ(理研)		●																●	●	●							●		
うすくちしょうゆ	●																●												
12月2日 (木)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	さごしの みそマヨネーズ 焼き	備前 中味噌																●											
		QPノンエッグマヨネーズ																●											
	お豆とポテトの チーズ煮	キンウイナースキンズ(スライス)	△		△	△							△					△	●	△		△	△				△		
		プロテスタ イスカッチーズ				●																							
		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		●															●												

# 令和3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	アーモンド	
12月3日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	高菜と肉の そばごはん の具	牛ミンチ												●																	
		豚もも肉ミンチ																			●										
		刻み高菜	△											△					△		△										
		リッ サラダ油																	●												
		こいくちしょうゆ	●																●												
	和風サラダ	カットわかめセレクト							△	△																					
		出雲のおいしいちくわ							△	△		△							△												
		こいくちしょうゆ	●																●												
		QPノンエッグマヨネーズ																	●												
		星印いりごま白																												●	
	冬野菜の みそ汁	厚揚げ																	●												
		備前 中味噌																	●												
備前 白上味噌																		●													
煮干しだし								△	△																						
12月6日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	揚げ餃子	やよい国産豚肉の餃子	●		△	△		△	△									●		●									△		
		大豆白絞油																	●												
	切干大根の ナムル	もやし																	●												
		星印いりごま白																											●		
		こいくちしょうゆ	●																●												
		JFSA 純正ごま油																												●	
	厚揚げの 中華スープ	厚揚げ(サイコロ)																	●												
		国産SPF豚モモスライスIQF																			●										
中華スープ(理研)		●																●	●	●								●			
うすくちしょうゆ		●																●													

## 令和3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	アーモンド
12月7日 (火)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	あじの ピリ辛焼き	こいくちしょうゆ	●															●												
		テオ 豆板醤																●												
	ほうれん草の 白和え	こいくちしょうゆ	●															●												
		冷凍白和えの素	●															●											●	
		星印いりごま白																											●	
		か'ヤ 練りごま																											●	
	吉野汁	こいくちしょうゆ	●															●												
		鶏肉(珪肉ダ'イ)2cmカットIQF																	●											
リケン サラダ油																	●													
きざみ揚げ(ニシムラ)																	●													
12月8日 (水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	やさいふりかけ	該当なし																												
	●五目玉子焼き	●五目厚焼玉子	●	●														●	●					●						
		代替食材:大豆とごぼうのミンチカツ	●															●	●	●										
		大豆白絞油															●													
	納豆和え	ハ'ひ ひきわり納豆(ヒキワリ)																●												
		もみのり						△	△																			△		
		こいくちしょうゆ	●															●												
	ごま豆乳鍋	国産SPF豚モモスライスIQF																	●											
木綿豆腐																	●													
きざみ揚げ																	●													
星印いりごま白																												●		
豆乳																	●													
備前 中味噌																	●													
備前 白上味噌																	●													
煮干しだし							△	△																						

# 令和3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9日 (木)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	チキンカレー	鶏肉モモ(2cm角切)ニシム																	●										
		リケン サラダ油																	●										
		ハウス 給食用カレーフレークN	●																●										
		ジェフサ カレーフレーク	●																●										
	野菜ソテー	学給用スティックベーコン	△		△	△							△					△	△	●		△		△			△		
		リケン サラダ油																	●										
		味 コンソメJ	●			●													●	●									
	ヨーグルト和え	ハゴ 黄桃ダ イスカット																					●						
バナナ																										●			
ヨーグルト(全脂無糖)					●																								
12月10日 (金)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	ホキの ゆずソースかけ	大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△														△	△						△					
	塩昆布和え	塩昆布(ジェフサ)	●																●							●			
		こいくちしょうゆ	●																●										
	大根と 油揚げの みそ汁	きざみ揚げ																	●										
		登喜和 高野豆腐(細切)																	●										
		備前 中味噌																	●										
備前 白上味噌																		●											
煮干しだし									△	△																			
12月13日 (月)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	きびなごの から揚げ	きびなご唐揚げ(ねぎ入)	●		△	△	△											△											
		大豆白絞油																	●										
	ゆかり和え	太もやし																●											
	牛丼の具	国産牛肉(モモスライス)											●																
		こいくちしょうゆ	●																●										
		リケン サラダ油																	●										
こいくちしょうゆ		●																●											

# 令和3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	アーモンド
12月14日 (火)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	ポークチャップ	国産SPF豚モモスライスIQF																		●										
		リケン サラダ油																	●											
	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	△															△	△					△						
		リケン サラダ油																	●											
野菜スープ	味 コンソメJ	●			●													●	●											
	うすくちしょうゆ	●																●												
12月15日 (水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	いわしの梅煮	いわし梅煮(真空)	●															●												
	ごま酢和え	チキンささみ水煮																		●										
		星印いりごま白																										●		
		穀物酢	△															△	△					△						
		こいくちしょうゆ	●																●											
	●おでん	鶏肉モモ(2cm角切)ニムラ																		●										
		●天狗 うずら卵水煮			●																									
		追加食材:鶏肉(モモ肉G 1)																		●										
		厚揚げ(サイコロ)																		●										
あご丸(あらめ入り)								△	△		△								△											
こいくちしょうゆ		●																	●											
うすくちしょうゆ		●																	●											
リケン サラダ油																		●												

# 令和3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	アーモンド
12月16日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	春巻き	国産具材の肉春巻	●			△	△												●	●										
		大豆白絞油																	●											
	えびのサラダ	むきえびL(ニムラ)					●																							
		太もやし																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△																△	△					△					
	フォーのスープ	リケン サラダ油																	●											
		鶏肉(豚肉ダ 15)2cmカットIQF																		●										
		中華スープ(理研)	●																●	●	●							●		
		うすくちしょうゆ	●																●											
12月17日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	さばのムニエルゆず風味	ミト真鯖切身(浜田産)																●												
		小麦粉	●																											
		有塩バター				●																								
	アーモンド和え	リケン サラダ油																	●											
		芽ひじき1kg韓国産							△	△																				
		スクール系かまぼこ(ほぐし)	△		△			△	△										△							△				
		クッキングアーモンド(細切)																												●
	白菜ときのこのスープ	こいくちしょうゆ	●																●											
		ほぐしささみ水煮(塩分対)																		●										
		味 コンソメJ	●			●													●	●										
	うすくちしょうゆ	●															●													

# 令和3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	アーモンド	
12月20日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	チャプチェ	国産SPF豚モモスライスIQF																		●											
		リケン サラダ油																	●												
		はくさい(キムチ)リハラ	△					●											△										●		
		こいくちしょうゆ						●											●												
		JFSA 純正ごま油																											●		
	ツナサラダ	和風たまねぎドレッシング	●															●	●												
	青菜と豆腐の スープ	スクール系かまぼこ(ほぐし)	△		△				△	△								△								△					
		木綿豆腐																	●												
中華スープ(理研)							●											●	●	●								●			
うすくちしょうゆ							●											●													
	JFSA 純正ごま油																											●			
12月21日 (火)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	平つくねの ソースかけ	キャベツ入り平つくねパスタ	△		△	△								△				△	●	●		△		△				△			
		とんかつソース(ジェフサ)																								●					
	海藻サラダ	ちりめん(ニシムラ)							△	△		△																			
		海藻サラダGS							△	△																					
		ノンオイルドレッシング 青じそ	●																●	●	●				●	●					
	クリーム シチュー	鶏肉モモ(2cm角切)ニシムラ																		●											
		リケン サラダ油																	●												
		牛乳(料理用)						●																							
ポタージュベース		●				●							●					●													
味 コンソメJ		●				●												●	●												
有塩バター						●																									
	生クリーム					●																									

## 令和3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
12月22日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	鮭の幽庵焼き	秋鮭(ピンク)切身														●													
		こいくちしょうゆ	●															●											
	●千草和え	チキンささみ水煮																	●										
		●錦糸卵(真空)	●		●														●										
		代替食材:コーン(該当なし)																											
		追加食材:チキンささみ																		●									
	冬至のみそ汁	こいくちしょうゆ	●																●										
		花かつお(亀・細切)																	△										
		登喜和 高野豆腐(細切)																	●										
		きざみ揚げ																	●										
		備前 中味噌																	●										
		備前 白上味噌																	●										
	12月23日 (木)	牛乳	牛乳			●																							
ピラフ		キャロットピラフ																●	●										
フライドチキン		鶏肉モモ切身(材ボ)																	●										
		コンソメ乳なし(理研)																	●	●									
		大豆白絞油																	●										
カラフルサラダ		星型チーズ(白)				●																							
		穀物酢	△															△	△						△				
		うすくちしょうゆ	●																●										
かぶのスープ		カットベーコンIQF	△		△	△								△				△	△	●		△		△				△	
		コンソメ乳なし(理研)																	●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
チョコムース		チョコムース(サンタさんのおくりもの)	●															●								●			



# 令和3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	オレソジ	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		
12月24日 (金)	牛乳	牛乳				●																										
	ご飯	該当なし																														
	はまちのみりん焼き	ハマチみりん干	●															●														
	ひじきのサラダ	芽ひじき1kg韓国産							△	△																						
		こいくちしょうゆ	●																●													
		チキンささみ水煮																		●												
		QPノンエッグマヨネーズ																	●													
	沢煮椀	こいくちしょうゆ	●																●													
		国産SPF豚モモスライスIQF																			●											
		リケン サラダ油																	●													
		太もやし																	●													
		うすくちしょうゆ	●															●														