

令和4年7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	
7月8日 (金)	牛乳	牛乳			●																										
	(小)ロールパン	THすこやかロール	●		△	△	△																								
	(中)コッペパン	こっぺぱん	●		△	△																									
	チキンメンチカツ	チキンメンチカツ(レパ-入)	●		△	△													●												
		大豆白絞油																●													
	ごぼうサラダ	かやいりごま(白)																	●											●	
		QPノンエッグマヨネーズ																	●												
夏野菜のペペロンチーノ	ハコスパゲティ(パリュール)1.6mm	●																													
	学級用スティックベーコン	△		△	△								△				△	△	●		△		△					△			
	有塩バター					●																									
	味コンソメJ	●			●												●	●													
	こいくちしょうゆ	●																●													
(中学のみ)チーズ	MBPベビーチーズ				●																										
7月11日 (月)	牛乳	牛乳			●																										
	ごはん	該当なし																													
	タコライス の 具	国産SPF豚ミンチIQF																	●												
		リクンサラダ油																●													
		テオ豆板醤																●													
		むきえだまめ																●													
		味コンソメJ	●			●												●	●												
		カレー粉(純)	△			△								△				△	△	△											
		フレンチドレッシング 8mm					●																								
	シークワーサー サ ラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△				△	●	△		△		△						△		
		穀物酢	△														△	△						△							
		こいくちしょうゆ	●															●													
		リクンサラダ油																●													
	もずくの ス ープ	国産SPF豚モモスライスIQF																	●												
リクンサラダ油																	●														
美ら海もずく(ニシム)									△	△																					
スクール系かまぼこ(ほぐし)		△		△				△	△								△								△						
中華スープ(理研)		●															●	●	●									●			
こいくちしょうゆ	●															●															
黒糖	個包装かちわり黒糖						△									△												△	△	△	

令和4年7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	
7月22日 (金)	牛乳	牛乳			●																										
	ごはん	該当なし																													
	麻婆茄子	豚もも肉ミンチ																		●											
		やさか味噌 中辛口																●													
		備前 中味噌																●													
		こいくちしょうゆ		●														●													
		中華スープ(理研)		●														●	●	●									●		
		リケン サラダ油																●													
	小松菜とツナの和え物	こいくちしょうゆ		●														●													
		穀物酢		△														△	△						△						
	厚揚げの中華スープ	厚揚げ																●													
		もやし																●													
		中華スープ(理研)		●														●	●	●									●		
		うすくちしょうゆ		●														●													
		かやいりごま(白)																											●		