

令和6年1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
1月17日 (水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	鶏の照り焼き	鶏肉モモ切身IQF																	●											
		こいくちしょうゆ	●															●												
	●ケールと たまごのソテー	●いりたまご(真空)	●	●														●												
		追加食材:ツナ(該当なし)																												
		代替食材:コーン(該当なし)																												
麦のスープ	こいくちしょうゆ	●															●													
	無添加ボークウィンナー5mm	△											△				△	△	●											
	理研コンソメS500g	●			●												●	●												
	有塩バター450				●																									
1月18日 (木)	牛乳	牛乳			●																									
	カレーピラフ	ドライミックス(カレー)	△		△	△		△	△	△			△		△	△	△	△	△	△	△		△	△	△		△			
	さごしの パン粉焼き	クラスメイト(粉チーズ)				●																								
		乾燥パン粉フレークス	●			△												●												
	フルーツポンチ	春夏冬(あきない)だんご	△															△												
		フルーツパック(黄桃ダイス)																					●							
		バナナ																									●			
	ミネストローネ	キウイナナー5mm(スライス)	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		リケンサラダ油1.5kg																●												
		国産大豆水煮																●												
理研コンソメS500g		●			●												●	●												
	有塩バター450				●																									
1月19日 (金)	牛乳	牛乳			●																									
	ご飯	該当なし																												
	ホキの おろしソース かけ	大豆白絞油																●												
		うすくちしょうゆ	●															●												
	納豆和え	ハリひきわり納豆(ヒキリ)																●												
		素干し風焼のり							△	△																				
		かたやいりごま(白)1kg																									●			
		こいくちしょうゆ	●															●												
	豆乳ワンタン スープ	味なめらかワンタン(約63)	●															●	●	●							●			
		太もやし																●												
豆乳																	●													
中華スープ(理研)		●															●	●	●							●				
	うすくちしょうゆ	●														●														

令和6年1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
1月26日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鶏肉の 香草揚げ	鶏肉モモ切身																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		大豆白絞油																	●											
	ひじきの ゆずサラダ	芽ひじき1kg韓国産						△	△																					
		穀物酢	△																△				△		△	△				
		こいくちしょうゆ	●																●											
		リケンサラダ油1.5kg																	●											
	ABCスープ	キノコインナースティック(スライス)5mm	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
マカロニ(アルファベット)500g		●																●												
理研コンソメS500g		●			●													●	●											
うすくちしょうゆ		●																●												
1月29日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鯨の ケチャップ煮	こいくちしょうゆ	●															●												
		大豆白絞油																	●											
	塩昆布サラダ	チキンハム(短冊)500g	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		塩昆布(ジェフサ)	●																●						●					
		穀物酢	△																△				△		△	△				
		リケンサラダ油1.5kg																	●											
	洋風スープ	カットベーコンIQF500g	△		△	△								△				△	△	●		△		△				△		
		理研コンソメS500g	●			●													●	●										
こいくちしょうゆ		●																●												
うすくちしょうゆ		●																●												
リケンサラダ油1.5kg																		●												

令和6年1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
1月30日 (火)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	五色ご飯の具	鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500																	●											
		リケンサラダ油1.5kg																	●											
		しぼり豆腐																	●											
		紅鮭フレーク														●														
	梅じゃこ和え	ちりめん							△	△		△																		
		かつお節・細切(ニシム)																△												
		かどやいりごま(白)1kg																										●		
		梅肉ペースト紀州																	△											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	栄養みそ汁	すいとん(平型)8g(乳抜き)	●															△												
		油揚げ(カット)																	●											
		煮干しだし							△	△		△																		
		備前中味噌																	●											
備前白上味噌																		●												
1月31日 (水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	ヒレカツ	豚ヒレカツ(卵抜き)	●			△	△			△	△	△	△	△	△	△	△	△	●					△	△					△
		大豆白絞油																	●											
	おからサラダ	おから(新製法)																●												
		穀物酢	△															△					△	△						
		QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)																●												
	●カツ丼の具	●たまご			●																									
		代替食材:木綿豆腐																	●											
		だし昆布							△	△		△																		
こいくちしょうゆ		●																●												
	リケンサラダ油1.5kg																●													