

2026年3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	特定原材料											特定原材料に準ずるもの															
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	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
3月13日 (金)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	ミラネーゼチキン	国産ささみカツ(乳・卵ヌキ) 大豆白絞油	●		△	△			△	△							●	●											
	ポテトサラダ	QPノンエッグマヨネーズ(卵不使用)																●											
	フェジョアード風シチュー	豚モモ(2cm角)																		●									
		サラダ油1.5kg ビーフシチュー(粉末) マイルドデミグラスソース3kg		●		△									△			●	△	△									
ミルク コーヒー	該当なし																												
3月16日 (月)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	酢豚	豚モモ(2cm角)																		●									
		馬鈴薯てんぷん1kg 大豆白絞油																△											
		むき枝豆500g																●											
		こいくちしょうゆ		●														●											
		穀物酢 サラダ油1.5kg		△														△			△		△	△					
	系こんサラダ	系こんにゃく(白)																△											
		こいくちしょうゆ		●														●											
		太もやし ごま油1.65kg																●									●		
		穀物酢		△														△			△		△	△					
	わかめのごまみそ汁	厚揚げ(サイコロ)																●						△	△				
カットわかめセレクト500g									△	△																			
すりごま(白)																										●			
田舎みそ(麦赤)1kg 大和米味噌(白)1kg 煮干しだし																	●												
3月17日 (火)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	赤魚の西京焼き	大和米味噌(白)1kg																●											
		こいくちしょうゆ サラダ油1.5kg		●														●											
	梅マヨ和え	スクール系かまぼこ(ぼぐし)		△		△	△		△	△								△						△		△			
		QPノンエッグマヨネーズ(卵不使用)																●											
	沢煮椀	国産SPF豚モモスライスIQF ごま油1.65kg うずくちしょうゆ		●														●								●			

