

# 令和6年5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
5月1日(水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	さばの味噌煮	さばの味噌煮(真空)	△			△											●	●												
	小松菜とチーズのおかか和え	星型チーズ(白)				●																								
		かつお節・細切																△												
	●かきたま汁	こいくちしょうゆ	●																●											
		●たまご				●																								
代替食材:木綿豆腐																		●												
かしわ餅	うすくちしょうゆ	●																●												
	こいくちしょうゆ	●																●												
かしわ餅	ミニかしわ餅				△												△										△			
5月2日(木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鶏肉と高野豆腐のフリソ炒め	鶏肉(珪肉ダ)2cmカットIQF																	●											
		サラダ油1.5kg																	●											
		ジェノワ高野豆腐サイコロ																	●											
		大豆白絞油																	●											
		備前中味噌																	●											
テオ豆板醤1kg																	●													
ひじきのサラダ	芽ひじき1kg韓国産							△	△																					
	こいくちしょうゆ	●																●												
	QPノック マネース (卵不使用)																	●												
春雨スープ	もやし																	●												
	スーパ系かまぼこ(ほぐし)	△		△				△	△									△							△					
	中華スープ(理研)	●																●	●	●							●			
	うすくちしょうゆ	●																●												
	ごま油1.65kg																		●									●		
5月7日(火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	いわしのおかか煮	いわしおかか煮(真空)	●															●												
	ほうれん草のりマヨサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		いりごま(白)1kg																										●		
		QPノック マネース (卵不使用)																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
もみのり								△	△																		△			
肉団子スープ	もやし																	●												
	鶏肉団子	△			△		△			△		△		△	△		●	●	△				△	△				△		
	中華スープ(理研)	●															●	●	●								●			
うすくちしょうゆ	●																●													

# 令和6年5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
5月8日(水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	●トマトオムレツ	●トマトオムレツ 代替食材:枝豆と豆腐のミンチカツ サラダ油1.5kg			●													●	●					●						
	福神漬け和え	国産原料福神漬	●					△										●												△
		こいくちしょうゆ	●															●												
	ポークカレー	国産SPF豚モモスライスIQF																●												
サラダ油1.5kg																	●													
ハウス給食用カレー粉N		●															●													
ジェフカレー粉		●															●													
5月9日(木)	牛乳	牛乳			●																									
	ご飯	該当なし																												
	鮭のオニオンチーズ焼き	秋鮭(ピンク)切身														●														
		QP/ノエッグ マネージ(卵不使用)																●												
		クラスメイト500g(粉チーズ)				●																								
	磯香和え	もみのり						△	△																				△	
こいくちしょうゆ		●															●													
豚汁	国産SPF豚モモスライスIQF																●													
	サラダ油1.5kg																●													
	煮干しだし						△	△	△																					
	備前中味噌																●													
備前白上味噌																●														
5月10日(金)	牛乳	牛乳			●																									
	豆ご飯	該当なし																												
	鶏肉のからあげ	鶏肉モモ切身IQF																●												
		こいくちしょうゆ	●															●												
		ごま油1.65kg																●										●		
	大豆白絞油																●													
アスパラとツナのサラダ	穀物酢	△															△					△	△	△						
	サラダ油1.5kg																●													
若竹汁	カットわかめセレクト						△	△																						
	だし昆布						△	△	△																					
うすくちしょうゆ	●															●														

# 令和6年5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
5月13日(月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	ちくわのお茶揚げ	出雲のちくわ1/2カット							△	△	△							△												
		小麦粉	●																											
	ほうれん草のごま和え	大豆白絞油																●												
		チキンささみ水煮(さんれ)																	●											
		いりごま(白)1kg																									●			
肉じゃが	こいくちしょうゆ	●															●													
	国産SPF豚モモスライスIQF																		●											
	こいくちしょうゆ	●																●												
	サラダ油1.5kg																	●												
5月14日(火)	洋風きんぴら	大福揚(カット)																●												
		うすくちしょうゆ	●															●												
		さばのタンドリーグリル	△			△								△				△	△	△										
		ヨーグルト(全脂無糖)				●																								
ABC トマトスープ	カットベーコンIQF	△		△	△								△				△	△	●		△	△					△			
	サラダ油1.5kg																	●												
	コンソメ乳なし(理研)																		●	●										
	いりごま(白)1kg																										●			
	こいくちしょうゆ	●																●												
5月15日(水)	豚キムチ	鶏肉(豚肉ダ)2cmカットIQF																	●											
		マカロニ(アルファベット)500g	●																											
		国産大豆水煮																	●											
		コンソメ乳なし(理研)																		●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●											
		はくさい(キムチ)リハラ	△					●											△									●		
		太もやし																	●											
おからサラダ	IA 焼肉のタレ(醤油味)5kg	●															●						●							
	こいくちしょうゆ	●																●												
	おから(新製法)																	●												
●たまごスープ	穀物酢	△															△				△	△	△							
	QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)																	●												
	●たまご				●																									
	代替食材:木綿豆腐																	●												
中華スープ(理研)	中華スープ(理研)	●																●	●	●							●			
	うすくちしょうゆ	●																●												

# 令和6年5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
5月16日(木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	ハンバーグのデミグラスソースかけ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●										
		マイルドデミグラスソース	●		△	△	△	△	△										●											
	海藻サラダ	ちりめん							△	△	△																			
		湯戻し海藻サラダ100g								△	△																			
		ノンオイル青じそドレッシング	●																●	●	●				●	●				
	グリーンポタージュ	キノコインナーキノス(スライス)5mm	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		サラダ油1.5kg																	●											
		ポタージュベース	●			●								●					●											
牛乳(料理用)					●																									
理研コンソメS500g		●			●													●	●											
5月17日(金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	チキンチキンごぼう	鶏肉(筋肉グイ)2cmカットIQF																	●											
		大豆白絞油																	●											
		サラダ油1.5kg																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		むき枝豆500g																	●											
	ゆかり和え	太もやし																●												
	おふのみそ汁	木綿豆腐(サイコ)																	●											
		油揚げ(カット)																	●											
おわら麩		●		△																										
煮干しだし								△	△	△																				
備前中味噌																			●											
備前白上味噌																		●												
5月20日(月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	かつおフライ	かつおフライ	●		△	△		△		△						△	△	△						△				△		
		大豆白絞油																	●											
	ミルクおから	国産SPF豚ミンチIQF																		●										
		サラダ油1.5kg																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		おから(新製法)																	●											
		牛乳(料理用)				●																								
	7 ローストアイスチーズ 8mm				●																									
じゃがいもみそ汁	備前中味噌																	●												
	備前白上味噌																	●												
	煮干しだし							△	△	△																				

# 令和6年5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
5月21日(火)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	さわらの梅みそ焼き	備前白上味噌																●												
		梅肉ペースト紀州																△												
		チキンハム(短冊)	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		納豆サラダ	納豆(ヒキリ)															●												
	沢煮椀	備前中味噌																●												
こいくちしょうゆ		●															●													
QPノエッグ マヨネーズ(卵不使用)																	●													
国産SPF豚モモスライスIQF																			●											
青りんごゼリー	サラダ油1.5kg																●													
	もやし																●													
	うすくちしょうゆ	●															●													
	青りんごゼリー	青りんごゼリー																					●							
5月22日(水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ごはん	該当なし																												
	●パンサンスー	鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉モモ切身																●											
		チキンハム(短冊)	△		△	△							△					△	●	△		△		△				△		
		●錦糸卵(真空)500g	●		●													●												
		代替食材:コーン(該当なし)																												
		追加食材:チキンハム(短冊)	△		△	△							△					△	●	△		△		△				△		
		こいくちしょうゆ	●															●												
	もずくのみそ汁	穀物酢	△															△				△		△	△					
		いりごま(白)1kg																									●			
		ごま油1.65kg																									●			
美ら海育ちもずく								△	△																					
煮干しだし								△	△	△																				
備前中味噌																	●													
	備前白上味噌																●													
5月23日(木)	牛乳	牛乳			●																									
	ご飯	該当なし																												
	ミートボールのケチャップ炒め	サラダ油1.5kg																●												
		国産大豆の豆腐ミートボール(SS)	●															●	●	●										
		むき枝豆500g																●												
		穀物酢	△															△				△		△	△					
	こいくちしょうゆ	●															●													
	花野菜サラダ	クッキングア몬드(細切)500g																										●		
		和風たまねぎドレッシング	●															●		●										
	ベーコンとコーンのスープ	カットベーコンIQF	△		△	△								△				△	△	●		△		△			△			
理研コンソメS500g		●			●												●	●												
うすくちしょうゆ		●															●													

# 令和6年5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	
5月24日(金)	牛乳	牛乳				●																									
	わかめご飯	わかめごはんの素(減塩)	△			△										△	△											△			
	鱈の甘酢かけ	大豆白絞油																●													
		穀物酢	△															△					△	△	△						
		こいくちしょうゆ	●															●													
	切り干し大根のナムル	チキンハム(短冊)	△		△	△							△					△	●	△		△	△					△			
		いりごま(白)1kg																										●			
		ごま油1.65kg																										●			
		こいくちしょうゆ	●															●													
	ワンタンスープ	味なめらかワンタン(約63)	●															●	●	●								●			
太もやし																	●														
中華スープ(理研)		●															●	●	●								●				
うすくちしょうゆ		●															●														
5月27日(月)	牛乳	牛乳				●																									
	(小)ロールパン	THすこやかロール40g	●		△	△	△																								
	(中)こっぺぱん	コッペパン70g	●														●														
	ミラノ風白身魚フライ	ミラノ風白身魚フライ	●			●	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△				△	△							△
		大豆白絞油																●													
	レモンドレッシングサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△				△	●	△		△	△					△				
		クッキングアモンド(細切)500g																													●
		穀物酢	△															△					△	△	△						
	ボロネーゼ	こいくちしょうゆ	●															●													
		ハゴスバゲティパリュール71.6mm	●																												
国産SPF豚ミンチIQF																				●											
国産牛肉モモミンチIQF													●																		
サラダ油1.5kg																	●														
	コンソメ乳なし(理研)																		●	●											
5月28日(火)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	厚揚げの肉みそ炒め	厚揚げ(サイコロ)																●													
		冷凍ミニ絹厚揚げ(25g)																●													
		国産SPF豚ミンチIQF																			●										
		サラダ油1.5kg																	●												
		チオ豆板醤1kg																	●												
		備前味噌																	●												
		こいくちしょうゆ	●																●												
	中華スープ(理研)	●																●	●	●							●				
こんにやくサラダ	太もやし																●														
	こいくちしょうゆ	●																●													
	穀物酢	△															△					△	△	△							
	ごま油1.65kg																										●				
いももち汁	ひとくちいももち(7レーン)	●		△	△		△	△	△			△	△	△	△	△	△	△	△			△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	鶏肉(珪肉グイ)2cmカットIQF																			●											
	うすくちしょうゆ	●																●													
	こいくちしょうゆ	●																●													
	だし昆布								△	△	△																				

# 令和6年5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
5月29日(水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	揚げギョーザ	(小)スクールランチギョーザ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		(中)SLジャンボギョーザ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	あじさい フルーツポンチ	フルーツパック(黄桃 <sup>g</sup> 1 <sup>g</sup> )																				●								
		バナナ																									●			
	●中華丼の具	国産SPF豚モモスライスIQF																			●									
		サラダ油1.5kg																	●											
		いか鹿の子短冊(ニシム)									●																			
		むきえびL(ニシム)							●																					
●うずら卵水煮200卵入り				●																										
追加食材:国産SPF豚モモスライスIQF																				●										
こいくちしょうゆ	●																●													
中華スープ(理研)	●																●	●	●								●			
ごま油1.65kg																												●		
5月30日(木)	牛乳	牛乳			●																									
	ご飯	該当なし																												
	スタミナ焼肉	国産牛肉(モモスライス)												●																
		サラダ油1.5kg																	●											
		いりごま(白)1kg																										●		
		IP焼肉のたれ(醤油味)5kg	●																●						●		●			
	ポテトサラダ	QPノエッグマヨネーズ(卵不使用)																●												
		穀物酢	△															△				△	△	△						
あさりのスープ	おいしいあさり																													
	木綿豆腐(サイコ)																	●												
	カットわかめセレクト									△	△																			
	中華スープ(理研)	●																●	●	●							●			
	うすくちしょうゆ	●															●													
5月31日(金)	牛乳	牛乳			●																									
	ご飯	該当なし																												
	さごしの ごまマヨネーズ 焼き	こいくちしょうゆ	●															●												
		QPノエッグマヨネーズ(卵不使用)																	●											
		いりごま(白)1kg																									●			
	ひじきと野菜の カラフル炒め	芽ひじき1kg韓国産									△	△																		
		鶏肉(ヒレ肉 <sup>g</sup> 1 <sup>g</sup> )1cmカットIQF																			●									
		サラダ油1.5kg																	●											
		国産大豆水煮																	●											
		こいくちしょうゆ	●															●												
キャベツの みそ汁	油揚げ(カット)																	●												
	煮干しだし									△	△	△																		
	備前中味噌																	●												
	備前白上味噌																	●												
(中のみ)チーズ	MBPベビーチーズ1.5g			●																										