

令和6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 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
3月1日(金)	牛乳	牛乳				●																								
	ちらし寿司	ちらし寿司の素(国産)	●															●												
	きざみのり	一食ちらしのり(SS)0.3g						△	△																					
	さわらの若草焼き	QP/エッグ マヨネーズ(卵不使用)																●												
	ほうれん草のおかか和え	かつお節・細切(ニシム)																△												
		こいくちしょうゆ	●																●											
	はまぐりと手稲麩のすまし汁	姫はまぐり(むき身IQF)						△			△																			
		天然色素手まり麩 小 1kg	●																											
		だし昆布						△	△		△																			
うすくちしょうゆ		●																●												
ひなあられ	ミニひなあられ5g	△		△	△	△	△	△		△				△	△	△	△	●	△	△				△	△	△	△	△		
3月4日(月)	牛乳	牛乳				●																								
	わかめご飯	わかめごはんの素(減塩)	△			△										△		△	△									△		
	鶏肉のから揚げ	鶏肉モモ切身																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		JFS 純正ごま油																	●										●	
		大豆白絞油																	●											
	りっちゃんの元気サラダ	チキンハム(短冊)500g	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		かつお節・細切(ニシム)																△												
		穀物酢	△																△				△		△	△				
		リケン サラダ油 1.5kg																	●											
	ABCスープ	チキンウナースライス(スライス)5mm	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		マカロニ(アルファベット)500g	●																●											
		理研 コンソメS 500g	●			●													●	●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
お祝いいちごジュレ	お祝いいちごジュレ 該当なし																													
3月5日(火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	鮭の梅マヨ焼き	秋鮭(ピンク)切身																●												
		梅肉ペースト紀州																		△										
		QP/エッグ マヨネーズ(卵不使用)																	●											
	茎わかめのきんぴら	乾燥茎わかめ200g	△			△											△		△	△									△	
		国産牛肉(モモスライス)													●															
		かぢゃいりごま(白)1kg																										●		
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	JFS 純正ごま油																		●										●	
	Lucky Miso Soup	おわら麩	●		△																									
		木綿豆腐																		●										
		煮干しだし							△	△		△																		
		備前 中味噌																		●										
備前 白上味噌																			●											

令和6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
3月6日(水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ごはん	該当なし																											
	●ルーローハンの具	豚モモ(2cm角)																	●										
		リケン サラダ油 1.5kg																●											
		●うずら卵水煮200卵入り			●																								
		追加食材: 豚モモ(2cm角)																		●									
		こいくちしょうゆ	●															●											
	JFS 純正ごま油																										●		
	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	●															●	●	●				●	●				
	Tota warm up soup	鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500																	●										
		テオ 豆板醤 1kg																●											
		木綿豆腐(サイコ)																●											
		太もやし																●											
		豆乳																●											
		か'や練りごま 550g																										●	
		か'やいりごま(白)1kg																										●	
中華スープ(理研)		●															●	●	●								●		
うすくちしょうゆ		●															●												
JFS 純正ごま油																											●		
3月7日(木)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	益田牛のスタミナ焼肉	牛肉(こま切れ)												●															
		リケン サラダ油 1.5kg																●											
		か'やいりごま(白)1kg																										●	
		IA 焼肉の丸(醤油味)5kg	●															●						●			●		
	美都いちご入りフルーツポンチ	春夏冬(あきない)だんご	△															△											
		フルーツパック(黄桃が1入)																					●						
		星型ナタデココ	△	△	△						△			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	豆腐とわかめのみそ汁	油揚げ(カット)																●											
		カットわかめセレクト						△	△																				
		木綿豆腐(サイコ)																●											
備前 中味噌																	●												
備前 白上味噌																	●												
煮干しだし						△	△		△																				

令和6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 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
3月13日(水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	さごしのゆず風味焼き	該当なし																												
	Delicious yummy thank you ×2 shabushabu salad	豚肩ロース(スライス)3cm幅																			●									
		かじゃ練りごま 550g																										●		
		うすくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△																△				△	△	△					
	●サンラータン	チキンささみ水煮(さんれ)																			●									
		●たまご				●																								
		追加食材:チキンささみ水煮(さんれ)																			●									
		代替食材:スーパーソフトコーン 該当なし																												
		木綿豆腐(サイコ)																		●										
		うすくちしょうゆ	●																	●										
		中華スープ(理研)	●																	●	●	●							●	
穀物酢	△																	△				△	△	△						
ラー油(ゴマ含)																											●			
3月14日(木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	シューマイ	TM 鉄腕豚肉焼売Fe	●																●	●								●		
	キャベツの 即席漬け	塩昆布	●																●						●					
		かつお節・細切(ニシム)																	△											
		かじゃいりごま(白)1kg																										●		
	こいくちしょうゆ	●																	●											
	にごみうどん	冷凍うどん200g	●	△	△	△													△					△						
		油揚げ(カット)																		●										
		煮干しだし							△	△		△																		
		だし昆布							△	△		△																		
こいくちしょうゆ		●																	●											
うすくちしょうゆ		●																	●											

令和6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 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
3月15日(金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	さばの塩焼き	水温造り塩さば切身															●												
	ふるさとドレッシングサラダ	チキンハム(短冊)500g	△		△	△								△				△	●	△		△					△		
		かつお節・細切(ニシム)															△												
		しまねふるさとドレッシング	●															●						●					
	Kimu Ton Soup	国産SPF豚モモスライスIQF																		●									
		リケン サラダ油 1.5kg																	●										
		白菜キムチ	●															●	●					●					
		油揚げ(カット)																	●										
煮干しだし							△	△		△																			
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																		●											
3月18日(月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	カレイのから揚げ	大豆白絞油																●											
	納豆和え	ハリ ひきわり納豆(ヒキリ)																	●										
		かつお節・細切(ニシム)																△											
		もみのり						△	△																				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	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						△	△																				
		かぢゃいりごま(白)1kg																									●		
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																		●											
煮干しだし							△	△		△																			
さつまいもチップス	さつまいもチップス 該当なし																												

令和6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
3月22日(金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	鶏肉の ゆずソースかけ	鶏肉モモ切身IQF																	●										
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△																△			△		△	△				
	ゆばサラダ	カットゆば																	●										
		和風たまねぎドレッシング	●																●		●								
	五目野菜スープ	国産SPF豚モモスライスIQF																			●								
		リケン サラダ油 1.5kg																	●										
		もやし																	●										
		中華スープ(理研)	●																●	●	●							●	
		こいくちしょうゆ	●																●										