

令和5年10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
10月2日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	いわしの梅煮	いわし梅煮(真空)	●														●													
	春雨サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△					△	●	△			△		△			△		
		こいくちしょうゆ	●															●												
		穀物酢	△															△					△		△	△				
		JFDいりごま(白)																										●		
		JFS純正ごま油																										●		
	豆腐の中華煮	国産SPF豚モモスライスIQF																		●										
		リケンサラダ油1.5kg																	●											
		木綿豆腐(サイロ)																	●											
		JFD冷凍とうふ(サイロ)ニシム																	●											
		田舎みそ(麦赤)1kg																	●											
		大和米味噌(白)1kg																	●											
こいくちしょうゆ		●																●												
中華スープ(理研)		●																●	●	●								●		
10月3日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	鮭のパン粉焼き	秋鮭(ピンク)切身														●														
		クラスメイト(粉チーズ)				●																								
		乾燥パン粉フレークス	●			△													●											
	ねばねば野菜のおかかあえ	チキンささみ水煮(さんれ)																		●										
		かつお節・細切(ニシム)																△												
		こいくちしょうゆ	●																●											
	さつまいも団子汁	冷凍白玉(ニシム)																	●											
		煮干しだし							△	△	△																			
田舎みそ(麦赤)1kg																		●												
大和米味噌(白)1kg																		●												
10月4日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	いか天ぷら	いか天ぷら(日本給食品)	●					△			●				△	△	●													
		大豆白絞油																	●											
	ソース	該当なし																												
	ゆずサラダ	クッキングアモンド(細切)																										●		
		穀物酢	△																△				△		△	△				
		こいくちしょうゆ	●																●											
	●ピリ辛卵スープ	国産SPF豚モモスライスIQF																		●										
		JFS純正ごま油																										●		
		白菜キムチ	●															●	●						●					
		●たまご				●																								
		追加食材:国産SPF豚モモスライス																			●									
太もやし																		●												
中華スープ(理研)		●																●	●	●							●			
うすくちしょうゆ	●																●													

令和5年10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
10月5日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	ドライカレー	鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF																	●										
		リクンサラダ油1.5kg																	●										
		蒸し挽き割り大豆																	●										
		ハリス給食用加-フルクN	●																●										
		カレー粉(純)200g	△			△							△					△	△	△									
	コンソメ乳なし(理研)																	●	●										
	フルーツの クリームチーズ あえ	ブルーベリー(冷凍)	△			△												△											
		フルーツパック(黄桃)8入																					●						
		バナナ																									●		
		クリームチーズ(ニシムラ)				●																							
ABCスープ	キンクイナ-スライス(スライス)5mm	△		△	△							△					△	●	△		△		△				△		
	マカロニ(アルファベット)	●																											
	コンソメ乳なし(理研)																	●	●										
	うすくちしょうゆ	●																●											
10月6日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	たきこみご飯	炊き込みご飯の素(五目)	●			△		△									△	●	●	△	△			△			△		
	ちくわの 磯部揚げ	出雲のちくわ1/2カット約12.5g							△	△	△							△											
		小麦粉	●																										
		青のり粉100g	△		△	△			△	△																			
	きゅうりの 梅あえ	大豆白絞油																	●										
		チキンささみ水煮(さんれ)																		●									
		かつお節・細切(ニシムラ)																	△										
		梅肉ペースト紀州																		△									
	豚汁	こいくちしょうゆ	●																●										
		国産SPF豚モモスライスIQF																			●								
		リクンサラダ油1.5kg																	●										
さといも(冷凍・乱切)ニシムラ																		△											
木綿豆腐																		●											
きざみ揚げ(ニシムラ)																		●											
煮干しだし									△	△	△																		
田舎みそ(麦赤)1kg																	●												
大和米味噌(白)1kg																	●												
10月10日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	ゆかりごはん(少量)	該当なし																											
	冷麺	焼きそば用中華麺	●																●										
		太もやし																	●										
		チキンハム(短冊)	△		△	△							△					△	●	△		△		△			△		
		JFS純正ごま油																										●	
		JFDいりごま(白)																										●	
	冷麺のタレ	●																●									●		
	大学芋	大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
厚揚げの 中華スープ	厚揚げ																	●											
	カットわかめセレクト								△	△																			
	豚骨清湯スープ(1kg)																		●	●					●				
うすくちしょうゆ	●																●												
牛乳	牛乳				●																								

令和5年10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
10月11日 (水)	麦ごはん	該当なし																												
	さんまの塩焼き	該当なし																												
	●にんじん しりしり	●いりたまご(真空)		●	●													●												
		追加食材:ツナ水煮(該当なし)																												
		代替食材:コーン(該当なし)																												
		JFDいりごま(白)																											●	
	芋煮汁	こいくちしょうゆ		●														●												
		リケンサラダ油1.5kg																●												
		鶏肉(狂肉ダ)2cmカットIQF																	●											
		さといも(冷凍・乱切)ニシム																	△											
10月12日 (木)	牛乳	牛乳			●																									
	ごはん	該当なし																												
	さわらの紅葉焼き	QPノエッグ マヨネーズ(卵不使用)															●													
	即席漬け	塩昆布		●														●								●				
		かつお節・細切(ニシム)															△													
		JFDいりごま(白)																											●	
	ワンタンスープ	こいくちしょうゆ		●														●												
		味なめらかワンタン(約63)		●														●	●	●									●	
		太もやし																●												
		中華スープ(理研)		●														●	●	●									●	
10月13日 (金)	牛乳	牛乳			●																									
	ごはん	該当なし																												
	鶏のから揚げ	鶏肉モモ切身IQF																	●											
		こいくちしょうゆ		●														●												
		JFS純正ごま油																											●	
	アーモンドあえ	大豆白絞油																●												
		ブ ロスダ イスカッターズ 8mm				●																								
		クッキング アーモンド(細切)																												●
	豆腐とわかめのみそ汁	こいくちしょうゆ		●														●												
		豆腐																	●											
カットわかめセレクト								△	△																					
田舎みそ(麦赤)1kg																		●												
煮干しだし	大和米味噌(白)1kg																●													
	煮干しだし							△	△																				△	

令和5年10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
10月16日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	鮭の ちゃんちゃん焼き	秋鮭ビソ角切り2cm(スナズ)														●														
		こいくちしょうゆ	●															●												
		田舎みそ(麦赤)1kg																●												
		リケンサラダ油1.5kg																	●											
		有塩バター				●																								
	ひじきの ゆずサラダ	芽ひじき1kg韓国産						△	△																					
		チキンハム(短冊)	△		△	△							△					△	●	△			△		△			△		
		穀物酢	△															△					△		△					
		こいくちしょうゆ	●															●												
		リケンサラダ油1.5kg																	●											
春雨スープ	スクール系かまぼこ(ほぐし)	△		△			△	△									△								△					
	中華スープ(理研)	●															●	●	●									●		
	うすくちしょうゆ	●															●													
	JFS純正ごま油																											●		
10月17日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	カツオの ねぎソース	大豆白絞油																●												
		こいくちしょうゆ	●															●												
	おからサラダ	おから(新製法)																●												
		チキンさざみ水煮(さんれ)																	●											
		ﾌﾟﾚｽﾀﾞｲｽｶｯﾄﾅｰｽﾞ 8mm				●																								
		穀物酢	△															△					△		△	△				
	なめこ汁	QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)																●												
		国産冷凍なめこ																						△		△				
		木綿豆腐(サイロ)																●												
		きざみ揚げ(ニシムラ)																●												
カットわかめセレクト								△	△																					
煮干しだし								△	△		△																			
10月18日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	高菜入り ピリ辛そば	国産合挽きミンチ												●						●										
		リケンサラダ油1.5kg																	●											
		はくさい(キムチ)リハラ	△					●										△										●		
		こいくちしょうゆ	●															●												
	田舎みそ(麦赤)1kg																	●												
	●きのこと 玉子のスープ	●たまご			●																									
追加食材:無添加ポークウインナースライス		△											△				△	△	●											
無添加ポークウインナースライス		△											△				△	△	●											
理研コンソメS	●			●												●	●													
アールスメロン	該当なし																													

令和5年10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 ミ シ ト ン
10月24日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	さわらの幽庵焼き	こいくちしょうゆ	●														●												
	切干大根の 中華炒め	カットベーコンIQF	△		△	△							△					△	△	●		△		△				△	
		中華スープ(理研)	●															●	●	●								●	
		こいくちしょうゆ	●															●											
		JFS純正ごま油																											●
	豆乳入りみそ汁	きざみ揚げ(ニシムラ)																●											
		豆乳																●											
		煮干しだし						△	△		△																		
田舎みそ(麦赤)1kg																	●												
大和米味噌(白)1kg																	●												
10月25日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鶏ごぼう丼の具	鶏肉(筋肉タイプ)2cmカットIQF																	●										
		リケンサラダ油1.5kg																	●										
		こいくちしょうゆ	●															●											
	●ポテトサラダ	●いりたまご(真空)	●		●													●											
		追加食材:ツナ水煮(該当なし)																											
		代替食材:コーン(該当なし)																											
		QPノンエッグ マヨネーズ(卵不使用)																●											
	わかめの ごまみそ汁	穀物酢	△															△				△		△	△				
厚揚げ(サイコロ)																	●												
カットわかめセレクト								△	△																				
JFDいりごま(白)																												●	
田舎みそ(麦赤)1kg																	●												
大和米味噌(白)1kg																	●												
10月26日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	かぼちゃ コロッケ	ヤ国産が ちひき肉77g	●		△	△		△	△									●		●					●				
		大豆白絞油																●											
	キャベツの カレー炒め	出雲のおいしいちくわ5mm							△	△		△						△											
		リケンサラダ油1.5kg																	●										
		有塩バター																		●									
		うすくちしょうゆ	●															●											
		カレー粉(純)200g	△			△								△				△	△	△									
	ポトフ	鶏肉モモ(こま切れ)																	●										
リケンサラダ油1.5kg																		●											
荒挽ミニカトルウインナー		△		△	△							△					△	●	●		△		△			△			
理研コンソメS		●			●												●	●											
うすくちしょうゆ		●															●												

令和5年10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
10月27日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	りっちゃんの 元気サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△					△	●	△			△		△			△	
		かつお節・細切(ニシムラ)															△							△		△			
		穀物酢	△															△						△		△			
	りんご	りんご46玉																							●				
	10月30日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
ごはん		該当なし																											
カレイの 甘酢かけ		大豆白絞油																●											
		穀物酢	△															△						△		△			
		こいくちしょうゆ	●															●											
お豆とポテトの チーズ煮		チキンウナースキルス(スライス)5mm	△		△	△							△					△	●	△			△		△			△	
		ブロッコリーカットチーズ 8mm				●																							
		ミックスビーンズ(ニシムラ)				△												●						△					
		理研コンソメS	●			●												●	●										
おふのみそ汁		りんごサラダ油1.5kg																●											
	おわら麩	●		△																									
	きざみ揚げ(ニシムラ)																	●											
	煮干しだし							△	△		△																		
	田舎みそ(麦赤)1kg																	●											
大和米味噌(白)1kg																	●												
10月31日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	豆腐ハンバーグ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●									
		マイルドデミグラスソース3kg	●		△	△	△	△	△										●										
		一食お好みソース	●																●	●	●			●		●			
		1食ケチャップソース8g																	●						●				
	アーモンド サラダ	クッキングアーモンド(細切)																											●
		穀物酢	△															△						△		△			
		こいくちしょうゆ	●															●											
	パンパキン スープ	りんごサラダ油1.5kg																●											
カットベーコンIQF		△		△	△							△					△	△	●			△		△			△		
かぼちゃ2cm角切り																	△												
ポタージュベース		●			●							●					●												
牛乳(料理用)				●																									