

令和7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 ー ナ ツ ツ
1月28日(火)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	タンドリーチキン	鶏肉モモ切身																●											
		QP/ノエッグ マヨネーズ (卵不使用)																●											
	ゆず入り大根なます	カレー粉(純)200g	△			△							△					△	△	△									
		いりごま(白)1kg																									●		
	さつまいものみそ汁	穀物酢	△															△				△		△	△				
		さつまあげ角天(短冊カット)						△	△		△							△											
田舎みそ(麦赤)1kg																	●												
大和米味噌(白)1kg																	●												
1月29日(水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	チキンカツ	チキンカツ	●		△	△												●	●	△			△				△		
		大豆白絞油																●											
	おからサラダ	おから(新製法)																●											
		穀物酢	△															△				△		△	△				
		QP/ノエッグ 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		●															●												
馬鈴薯でんぷん1kg	△			△								△				△													
1月30日(木)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	カラフルポーク炒め	国産SPF豚モモスライスIQF																	●										
		サラダ油 1.5kg																●											
		むき枝豆 500g																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
		穀物酢	△															△				△		△	△				
		中華スープ(理研)	●															●	●	●								●	
		馬鈴薯でんぷん1kg	△			△							△					△											
	切干大根のナムル	チキンハム(短冊)500g	△		△	△							△				△	●	△		△		△				△		
		すりごま(白)																									●		
		ごま油 1.65kg																									●		
		こいくちしょうゆ	●															●											
	タラのみそ汁	助宗タラ角切(2cm角)										△					△	△											
		さといも(冷凍・乱切)シムウ																	△										
		煮干しだし						△	△		△																		
田舎みそ(麦赤)1kg																	●												
大和米味噌(白)1kg																●													

令和7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
1月31日(金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	タラのりんごソース	米パウダー		△														△										△	
		大豆白絞油																●											
		アップルソース																							●				
		穀物酢		△															△			△		△	△				
		こいくちしょうゆ		●															●										
	たくあん和え	千切りたくあん		△																									
		塩昆布(ジェフサ)200g		●															●							●			
		かつお節・細切(ニシム)																△											
		すりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ		●															●										
	きりたんぼ鍋	鶏肉(モロダグ 1羽)2cmカットIQF																	●										
		サラダ油 1.5kg																	●										
		地養鶏パイヨン																		●									
		中華スープ(理研)		●															●	●	●							●	
		うすくちしょうゆ		●															●										