

2023年2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	あわび	いか	いくら	オレング	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
2月1日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	●五目卵焼きのきのこあんかけ	●五目厚焼き卵		●	●													●	●					●					
		うすくちしょうゆ		●														●											
	→対応食	和風炒り豆腐包み焼き																●	●						●				
		だし昆布						△	△																				
		うすくちしょうゆ		●														●											
切干大根のゆかり和え	ちりめんじゃこ						△	△																					
	混ぜ込みしそご飯		△		△	△																							
肉じゃが	豚肉（もも小切れ）																		●										
	こいくちしょうゆ		●															●											
	サラダ油																	●											
2月2日 (木)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	さごしの柚庵焼き	こいくちしょうゆ		●														●											
	ミルクおから	鶏肉（モモダイス）1cm																		●									
		サラダ油																	●										
		さつまあげ（玉ねぎ）						△	△		△								△										
		おから																	●										
冬野菜のみそ汁	牛乳				●																								
	こいくちしょうゆ		●															●											
	油揚げ																	●											
みそ	みそ																	●											
	煮干しだし						△	△																					
	大豆白絞油																	●											
いわしのかば焼き	いりごま（白）																									●			
	こいくちしょうゆ		●															●											
	大豆水煮																	●											
大豆のサラダ	花かつお（細切り）																△												
	穀物酢				△													△	△					△					
	サラダ油																	●											
	木綿豆腐																	●											
けんちん汁	だし削り不織布入り																●												
	こいくちしょうゆ		●															●											
	ごま油																										●		

2023年2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	あわび	いか	いくら	オレング	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
2月6日 (月)	牛乳	牛乳			●																								
	あげパン	こっぺぱん	●		△	△																							
		きな粉																	●										
		大豆白絞油																	●										
	ウインナー	ポークスキンレスウインナー	△											△				△	△	●									
	玄米サラダ	チキンハム（短冊）	△		△	△								△				△	●	△		△					△		
		花かつお（細切り）																△											
		サラダ油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	さといものポタージュ	鶏肉（モモダイス）2cm																		●									
サラダ油																		●											
コンソメ		●			●													●	●										
牛乳（料理用）					●																								
スキムミルク					●																								
調理用バター					●																								
2月7日 (火)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	肉豆腐	国産牛肉（モモスライス）												●															
		サラダ油																	●										
		木綿豆腐																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		花かつお（だし用）																	△										
	たこもみうり	カットたこ	△					△		△							△	△	△										
		いりごま（白）																									●		
		穀物酢	△																△	△					△				
		うすくちしょうゆ	●																●										
	ゆばのすまし汁	かまぼこいちょう																	●										
		カットゆば																	●										
		乾燥わかめ							△	△																			
うすくちしょうゆ		●																●											
花かつお（だし用）																		△											
2月8日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	鶏のから揚げ	鶏肉むね切身																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																									●		
		大豆白絞油																	●										
	●バンサンスー	チキンハム（短冊）	△		△	△								△				△	●	△		△					△		
		●錦糸卵	●		●														●										
		ごま油																									●		
		穀物酢	△																△	△					△				
		うすくちしょうゆ	●																●										
	→対応食	シーデ ィツシ(おさかな風)	△							△									●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△																△	△					△				
JFDA いりごま白																											●		
JFSA 純正ごま油																											●		
わかめスープ	細もやし																	●											
	スクール系かまぼこ	△		△				△	△									△						△					
	乾燥わかめ								△	△																			
	中華スープ	●			△			△	△				△	△			△	●	●	△				△	△		●	△	
	うすくちしょうゆ	●																●											

2023年2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	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
2月9日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ぶりのゆず塩焼き	該当なし																											
	揚げ入りおひたし	油揚げ																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
さつまいものみそ汁	煮干しだし						△	△																					
	みそ																●												
2月10日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	チキンカレー	鶏肉むね (2cm角)																●											
		サラダ油																●											
		ハウスカレーフレーク	●															●											
	ジェフサカレーフレーク	●															●												
	ブロッコリーのサラダ	チキンハム (短冊)	△		△	△							△				△	●	△		△		△		△		△		
穀物酢		△													△	△							△						
うすくちしょうゆ		●														●													
美都いちごのフルーツポンチ	黄桃ダ이스カット																				●								
2月13日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	野菜ふりかけ	該当なし																											
	さわらのパン粉焼き	ノンエッグマヨネーズ																●											
		パン粉	●																										
	ぷるぷるサラダ	青じそドレッシング	●														●	●	●				●						
	ABCスープ	鶏肉 (モモダイス) 1cm																●											
サラダ油																	●												
マカロニ (アルファベット)		●																											
コンソメ		●			●												●	●											
	うすくちしょうゆ	●														●													

2023年2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	あわび	いか	いくら	オレング	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
2月17日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	元気ハンバーグ	国産合挽ミンチ												●						●									
		木綿豆腐																	●										
		パン粉	●																										
		薄力粉	●																										
		牛乳（調理用）				●																							
		角切りチーズ				●																							
	切干大根のごま酢和え	チキンささみ水煮																		●									
		すりごま（白）																									●		
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	豆乳入りみそ汁	油揚げ																	●										
		煮干しだし							△	△																			
みそ																		●											
豆乳																		●											
2月20日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	さばのみそ煮	国産さばのみそ煮	△			△											●	●											
	アーモンド和え	クッキングアーモンド（細切）																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	沢煮椀	国産豚モモスライス																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
だし削り不織布入り																	●												
2月21日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	チキンチキンごぼう	鶏肉むね（2cm角）																		●									
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	小松菜のごま和え	えだまめ（冷凍）																	●										
		細もやし																	●										
		すりごま（白）																								●			
	大根のみそ汁	こいくちしょうゆ	●																●										
		木綿豆腐																	●										
みそ																		●											
煮干しだし							△	△																					

2023年2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	あわび	いか	いくら	オレノジ	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
2月22日 (水)	牛乳	牛乳			●																								
	麦ご飯	該当なし																											
	ホイコーロー	豚肉（もも小切れ）																	●										
		みそ																	●										
		中華スープ	●			△		△	△		△				△	△		△	●	△					△	△		●	△
	春雨サラダ	こいくちしょうゆ	●																●										
		チキンハム（短冊）	△		△	△									△			△	●	△		△		△				△	
		ごま油																											●
		穀物酢	△															△	△						△				
	●中華卵スープ	うすくちしょうゆ	●																●										
		たまご			●																								
		中華スープ	●			△		△	△		△				△	△		△	●	△					△	△		●	△
	→対応食	こいくちしょうゆ	●																●										
		木綿豆腐																	●										
カットわかめセレクト								△	△																				
JFDA いりごま白																											●		
中華スープ（理研）		●																●	●	●							●		
うすくちしょうゆ	●																●												
2月24日 (金)	牛乳	牛乳			●																								
	ご飯	該当なし																											
	鶏肉のゆず塩焼き	鶏肉もも切身																	●										
	ひきみとサラダ	大豆（ゆで）																	●										
		チキンハム（短冊）	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△	
		わさび漬	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	具だくさんみそ汁	うすくちしょうゆ	●																●										
		木綿豆腐																	●										
		みそ																	●										
いちご	だし削り不織布入り																●												
	該当なし																												
2月27日 (月)	牛乳	牛乳			●																								
	キムチチャーハン	国産豚ももスライス																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		はくさいキムチ	△						●										△									●	
		ごま油																										●	
		すりごま（白）																									●		
	ビーフコロッケ	スクールランチビーフコロッケ	●		△	△		△	△		△			●				●	△	△		△	△	△	△	△	△	△	
		大豆白絞油																	●										
	大根と水菜のツナサラダ	青じそドレッシング	●															●	●	●				●					
	チンゲンサイのスープ	太もやし																	●										
スクール系かまぼこ		△		△			△	△										△						△					
中華スープ		●			△		△	△		△			△	△		△	●	●	△				△	△		●	△		
こいくちしょうゆ		●																●											

2023年2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	あわび	いか	いくら	オレング	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
2月28日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	ホキのピザ焼き	ミックスチーズ				●																								
	ごぼうサラダ	チキンささみ水煮																	●											
		大豆水煮																	●											
		すりごま（白）																									●			
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
		こいくちしょうゆ																	●											
	豚汁	豚肉（もも小切れ）																			●									
		木綿豆腐																	●											
		みそ																	●											
		煮干しだし																												