

2022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
3月1日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	豚キムチ	国産豚ももスライス																		●									
		サラダ油																	●										
		はくさい(キムチ漬け)	△					●											△									●	
		太もやし																	●										
		焼き肉のタレ	●																●					●				●	
	こいくちしょうゆ	●																●											
	わかめのごまみそ汁	乾燥わかめ							△	△																			
		すりごま																										●	
みそ																		●											
煮干しだし								△	△																				
美都いちごのフルーツ和え	豆乳ゼリー																●												
3月2日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	ちらし寿司	やさしい海の系かまぼこ黄	△		△	△		△	△		△			△	△	△	△	△	△			△		△		△	△	△	
		合わせ酢	●		△	△	△	△	△		△			△	△	△	△	△	△			△		△	△	△	△	△	
		こいくちしょうゆ	●															●										c	
		焼き刻みのり							△	△																	△		
	さわらの塩麴焼き	該当なし																											
	あすっこのおかか和え	花かつお																△											
こいくちしょうゆ		●																●											
●かきたま汁	●たまご				●																								
	だし削り不織布入り																	●											
	うすくちしょうゆ	●																●											
ひなあられ	ひなあられ	●			△		△	△					△	△		△	●	△	△				△	△		△	△		
3月3日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	太刀魚の揚げ煮	太刀魚切身(筒切)	△					△	△		△					△	△	△											
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	わかめの酢の物	出雲のおいしいちくわ						△	△		△							△											
		乾燥わかめ							△	△																			
		すりごま																									●		
		穀物酢	△																△	△					△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	麩のみそ汁	おわら麩	●		△																								
油揚げ																		●											
煮干しだし									△	△																			
みそ																		●											

2022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	アーモンド
3月4日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	ハンバーグデミグラスソース	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●										
		マイルドデミグラスソース	●		△	△	△	△	△										●											
	ポテトサラダ	ピッコロハム	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		ノンエッグマヨネーズ																●												
		穀物酢	△														△	△						△						
		コシヨー	△			△								△				△	△	△										
	チンゲンサイのスープ	コンソメ	●			●												●	●											
		コシヨー	△			△								△				△	△	△										
うすくちしょうゆ		●															●													
3月7日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ナン	冷凍ナン	●		△	△							△	△	△		△	△	△				△							
	キーマカレーの具	豚肉（ミンチ）																		●										
		サラダ油																	●											
		蒸しひきわり大豆																	●											
		カレー粉	△		△									△				△	△	△										
		コンソメ	●			●												●	●											
	グリーンサラダ	穀物酢	△														△	△						△						
		うすくちしょうゆ	●															●												
	ひよこ豆チャウダー	蒸しひよこ豆																												
		カットベーコン	△		△	△								△				△	△	●		△		△				△		
		むきえだまめ																	●											
		コンソメ	●			●													●	●										
コシヨー		△			△								△				△	△	△											
牛乳					●																									
スキムミルク					●																									
調理用バター				●																										
3月8日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	白身魚の香草フライ	白身魚の香草フライ	●		△	△												●												
		大豆白絞油																	●											
	りんごとわかめのごまサラダ	りんご																						●						
		乾燥わかめ							△	△																				
		胡麻ドレッシング	●																●								●			
		穀物酢	△															△	△					△						
	肉団子と野菜のスープ	国産大豆の豆腐ミートボール	●															●	●	●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
お祝いデザート(中3のみ)	該当なし																													

2022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
3月9日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	鶏肉の一味焼き	鶏モモ切身																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
	●甘酢和え	●錦糸卵	●		●														●										
		うすくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△					△					
	なめこ汁	厚揚げ																	●										
		なめこ水煮	△											△				△	△	△	△			△				△	
煮干しだし									△	△																			
みそ																		●											
3月10日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	子持ちししゃも	該当なし																											
	ミルクおから	鶏肉モモ（こま切れ）																	●										
		サラダ油																	●										
		さつま揚げ（玉ねぎ）							△	△		△							△										
		おから																	●										
		牛乳				●																							
		角切りチーズ				●																							
	はるさめのすまし汁	こいくちしょうゆ	●																●										
乾燥わかめ								△	△																				
だし割り不織布入り																		●											
3月11日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ツナそばご飯の具	サラダ油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	大豆のマヨサラダ	大豆水煮																	●										
		花かつお																△											
		ノンエッグマヨネーズ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	だんご汁	鶏肉15g 1cm																	●										
		もやし																	●										
煮干しだし									△	△																			
みそ																		●											

2022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
3月14日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	アジのピリ辛揚げ	こいくちしょうゆ	●															●											
		大豆白絞油																●											
	切干大根の中華炒め	カットベーコン	△		△	△								△				△	△	●		△		△				△	
		中華スープ	●			△		△	△					△	△	△	●	●	△					△	△		●		△
		こいくちしょうゆ	●															●											
		ごま油																										●	
	ワンタンスープ	もやし																●											
		なめらかワンタン	●															●	●	●								●	
		中華スープ	●			△		△	△					△	△	△	●	●	△					△	△		●		△
		こいくちしょうゆ	●															●											
コシヨー		△			△								△				△	△	△										
3月15日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	さばのみそ煮	さばみそ煮				△										●	●												
	磯香和え	もやし																●											
		出雲の美味しいちくわ							△	△		△						△											
		もみのり							△	△																		△	
		こいくちしょうゆ	●															●											
ねぎ塩とり肉じゃが	鶏肉172g																	●											
	サラダ油																●												
3月16日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	スパゲティ・ミートソース	スパゲティ	●																										
		豚肉（ミンチ）																		●									
		こなチーズ				●																							
	ロールパン	すこやかロール	●		△	△	△										△												
	●ツナマヨオムレツ	ツナマヨオムレツ			●												●								●				
	菜の花サラダ	チキンささみ水煮																	●										
穀物酢		△														△	△						△						
うすくちしょうゆ		●															●												

2022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
3月17日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	チキンチキンごぼう	鶏肉むね2cm																	●										
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		むきえだまめ																	●										
	海藻サラダ	海藻サラダ							△	△																			
		すりごま																										●	
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
	なるとのすまし汁	やさしい海の祝なると	△		△														△										
		だし割り不織布入り																●											
うすくちしょうゆ		●																●											
お祝いデザート(小6のみ)	該当なし																												
3月18日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	豚肉ときくらげのオイスター炒め	豚肉(もも小切れ)																		●									
		サラダ油																	●										
		厚揚げ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		コシヨー	△			△								△				△	△	△									
	梅昆布和え	塩昆布	●															●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	アジのつみれ汁	あじだんご	●		△						△						△	●					●				△		
		乾燥わかめ							△	△																			
		煮干しだし							△	△																			
		みそ																●											
3月22日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	鮭の甘酢かけ	サケ切身														●													
		大豆白絞油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	納豆和え	ひきわり納豆																	●										
		みそ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		焼き刻みのり								△	△																	△	
	鶏肉と野菜のみそ汁	鶏肉12cm																	●										
		厚揚げ																	●										
		みそ																	●										

2022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	アーモンド						
3月23日 (水)	牛乳	牛乳				●																														
	麦ご飯	該当なし																																		
	●ビビンバ丼の具	豚肉（ミンチ）																			●															
		サラダ油																	●																	
		はくさい（キムチ漬け）	△					●											△															●		
		もやし																		●																
		いりたまご	●		●															●																
		こいくちしょうゆ	●																	●																
		みそ																		●																
		ごま油																																	●	
	切千大根のナムル	チキンハム（短冊）	△		△	△													△	●	△		△											△		
		いりごま																																	●	
		ごま油																																	●	
	ビーフンスープ	スクール系かまぼこ	△		△				△	△									△																	
		乾燥わかめ								△	△																									
		中華スープ	●				△		△	△									△	●	●	△					△	△							●	
		こいくちしょうゆ	●																	●																
		ごま油																																		●