平成30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	キウィ	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（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	酢豚	豚肉（角切り）																			●								
		高野豆腐																	●										
		大豆白絞油																	●										
		濃口しょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	華風サラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		濃口しょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
		穀物酢	△															△	△						△				
	青菜とコーンのスープ	サラダ油																	●										
		チキンささみ水煮																		●									
		濃口しょうゆ	●																●										
		コンソメ	●			●													●	●									
3月2 日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ちらし寿司	濃口しょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		焼き刻みのり						△	△																			△	
	ひらつくね	鶏と根菜の平つくね	●		△	△							△		△				●	●	●		△		△	△		●	
	小松菜のゆず酢和え	塩ふき昆布	●																●										
		濃口しょうゆ	●																●										
	はまぐりのすまし汁	削り節上雪バラ																●											
		薄口しょうゆ	●																●										
3月5日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	味付けのり	和紙手巻きのり						△	△																				
	ハムカツ	荒挽ボロニアステーキ	△		△	△							△		△				△	●	●		△		△	△		△	
		米粉	△																										
		パン粉	●																										
		大豆白絞油																	●										
	おからサラダ	おから																	●										
		角切りチーズ				●																							
		穀物酢	△															△	△						△				
	コンソメスープ	コンソメ	●			●													●	●									
		薄口しょうゆ	●																●										
3月6日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	さわらの西京焼き	大和米味噌																	●										
		濃口しょうゆ	●																●										
	ひじきの炒り煮	大豆水煮																	●										
		濃口しょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
	厚揚げのみそ汁	厚揚げ																	●										
		乾燥ワカメ						△	△																				
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
3月7日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	精白米																											
		大麦																											
	煮込みハンバーグ	P&Cハンバーグ	●																	●	●								
		マイルドデミグラスソース	●																	●									
	りっちゃんの元気サラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	かきたま汁	たまご			●																								
		薄口しょうゆ	●																●										
		煮干しだし						△	△																				
	チーズ（中のみ）	チーズキャッチ				●																							
3月8日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	さばのピリ辛煮	サバ切り身	△						△		△						△	●	△										
		濃口しょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		豆板醤																	●										
	海藻サラダ	海藻サラダ						△	△																				
		ノンオイルドレッシング（青じそ）	●															●	●	●					●	●			
	お祝いだんご汁	スキムミルク				●																							
		薄力小麦粉	●																										
		油揚げ																	●										
		やさしい海の祝なると	△		△																								
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				

平成30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	キウィ	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（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	ハムとアーモンドのサラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		ちりめん						△	△																				
		大豆水煮																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		薄口しょうゆ	●																●										
	ポークカレー	豚肉（モモ小切れ）																			●								
		サラダ油																	●										
		ハウス給食用カレーフレーク	●																●										
		ジェフサ　カレーフレーク	●																●										
	フルーツポンチ	黄桃缶詰（ダイスカット）																					●						
		りんご																							●				
3月12日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	太刀魚の揚げ煮	太刀魚切り身	△						△		△						△	△	△										
		大豆白絞油																	●										
		濃口しょうゆ	●																●										
	磯香和え	もみのり						△	△																			△	
		濃口しょうゆ	●																●										
	クリームシチュー	鶏肉モモ																		●									
		サラダ油																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		米粉	△																										
		牛乳				●																							
		スキムミルク				●																							
		調理用バター				●																							
3月13日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	きゃべつの甘酢和え	乾燥ワカメ						△	△																				
		スクール糸かまぼこ	△		△			△	△										△							△			
		ちりめん						△	△																				
		濃口しょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	肉じゃが	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		濃口しょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
	ゆずっこゼリー	該当なし																											
3月14日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	精白米																											
		大麦																											
	ビビンバ丼の具	豚モモ肉ミンチ																			●								
		サラダ油																	●										
		白菜（キムチ漬け）	△					●											△									●	
		サリナス																	●										
		いりたまご	●		●														●										
		いりごま																										●	
		濃口しょうゆ	●																●										
		みそ																	●										
		ごま油																										●	
	えびとビーフンのサラダ	むきえび						●																					
		濃口しょうゆ	●																●										
		チキンささみ水煮																		●									
		ごま油																										●	
		穀物酢	△															△	△						△				
		薄口しょうゆ	●																●										
	野菜スープ	カットベーコン	△		△	△							△		△				△	△	●		△		△	△		△	
		コンソメ	●			●													●	●									
		薄口しょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
3月15日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	わかめおにぎり（中のみ）	炊き込みわかめ						△	△																				
	かぼちゃコロッケ	国産かぼちゃ挽肉フライ	●																●		●								
		大豆白絞油																	●										
	チキンサラダ	チキンささみ水煮																		●									
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	ナポリタン	スパゲティバリューハーフ	●																										
		カットベーコン	△		△	△							△		△				△	△	●		△		△	△		△	
		サラダ油																	●										

平成30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	キウィ	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16日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	揚げ豆腐の肉みそかけ	揚げ出し豆腐	●																●										
		大豆白絞油																	●										
		豚肉（ミンチ）																		●									
		サラダ油																	●										
		みそ																	●										
		濃口しょうゆ	●																●										
		豆板醤																	●										
	ゆかり和え	もやし																	●										
		混ぜ込みしそごはん	△		△	△																							
		濃口しょうゆ	●																●										
	鶏つくね汁	鶏つくね	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		薄口しょうゆ	●																●										
		削り節上雪バラ																●											
3月19日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	高野豆腐の揚げ煮	高野豆腐																	●										
		大豆白絞油																	●										
		鶏若鶏肉胸																		●									
		コンソメ	●			●													●	●									
		薄口しょうゆ	●																●										
	おひたし	油揚げ																	●										
		濃口しょうゆ	●																●										
	大根のみそ汁	みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
3月20日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	野菜グラタン	サラダ油																	●										
		牛乳				●																							
		大和米味噌																	●										
		青大豆ペースト																	●					△					
		ミックスチーズ				●																							
		スキムミルク				●																							
	昆布サラダ	サリナス																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		濃口しょうゆ	●																●										
	ミネストローネ	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		サラダ油																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		クラスメイト（粉チーズ）				●																							
3月22日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	鮭幽庵焼き	鮭切り身															●												
		濃口しょうゆ	●																●										
	納豆サラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		ひきわり納豆																	●										
		みそ																	●										
		濃口しょうゆ	●																●										
	じゃがいものみそ汁	みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
3月23日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	鶏肉レバーの南蛮漬け	鶏レバーコロ	△		△	△													△	●	△							△	
		鶏若鶏肉胸																		●									
		薄力小麦粉	●																										
		大豆白絞油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		濃口しょうゆ	●																●										
	さつまいもの白和え	濃口しょうゆ	●																●										
		冷凍白和えの素	●																●									●	
		すりごま																										●	
	ほうれん草のすまし汁	濃口しょうゆ	●																●										
		薄口しょうゆ	●																●										
		煮干しだし						△	△																				