









# 平成30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
10月22日 (月)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	精白米																										
	うずめめしの具	鶏肉もも																	●									
		サラダ油																	●									
		薄口しょうゆ	●																●									
		濃口しょうゆ	●																●									
		削り節上雪バラ																●										
		焼きさざみのり							△	△																		△
	ちりめんアーモンド	ちりめん							△	△																		
		大豆水煮																	●									
		大豆白絞油																	●									
	ほうれん草の白和え	濃口しょうゆ	●																●									
		冷凍白和えの素	●																●									●
		いりごま																										●
すりごま																											●	
10月23日 (火)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	精白米																										
	鶏肉のゆずソースかけ	鶏肉もも																	●									
		大豆白絞油																	●									
		濃口しょうゆ	●																●									
	切干大根のツナ和え	穀物酢	△														△	△						△				
		濃口しょうゆ	●																●									
	かぼちゃポタージュ	カットベーコン	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△		△	
		コンソメ	●			●													●	●								
		牛乳				●																						
スキムミルク					●																							
10月24日 (水)	牛乳	牛乳			●																							
	麦ごはん	精白米																										
		おおむぎ																										
	いわしのしょうが煮	濃口しょうゆ	●																●									
		鶏肉もも																	●									
		サラダ油																	●									
		高野豆腐																	●									
		たまご			●																							
	キャベツの甘酢和え	濃口しょうゆ	●																●									
		乾燥わかめ							△	△																		
スクール糸かまぼこ		△		△				△	△									△							△			
濃口しょうゆ		●																●										
穀物酢	△															△	△						△					



# 平成30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
10月30日 (火)	牛乳	牛乳			●																							
	スパゲティナポリタン	スパゲティ	●																									
		豚肉ももミンチ																		●								
		有塩バター				●																						
		パルメザンチーズ				●																						
		コンソメ	●		●													●	●									
	ロールパン	すこやかロール	●																									
	ミンチカツ	ポーク&チキンミンチカツ	●		△	△	△	△	△										●	●	●							
		大豆白絞油																	●									
	コールスローサラダ	チキンハム	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△	
穀物酢		△														△	△							△				
10月31日 (水)	牛乳	牛乳			●																							
	麦ごはん	精白米																										
		おおむぎ																										
	オータムカレー	鶏肉もも																		●								
		サラダ油																	●									
		大豆水煮																	●									
		給食用カレーフレーク	●																●									
		ジェフサカレーフレーク	●															●										
	オムレツ(トマト)	オムレツ(トマト)			●													●						●				
	即席漬け	国産原料福神漬け																●										
ハロウィンデザート	かぼちゃクリームもち	△			△									△			●				△		△			△		