

平成30年12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
12月7日 (金)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	精白米																										
	ブリの照り焼き	濃口しょうゆ	●														●											
	冬野菜の甘酢和え	乾燥わかめ					△	△																				
		ちりめん					△	△																				
	けんちん汁	穀物酢	△														△	△						△				
		木綿豆腐																●										
		油揚げ																●										
		煮干しだし							△	△																		
		薄口しょうゆ	●															●										
ごま油																											●	
サラダ油																	●											
12月10日 (月)	牛乳	牛乳			●																							
	ごはん	精白米																										
	アジの香味フライ	アジの香味フライ	●	△							△						△	△					△				●	
		大豆白絞油																●										
	昆布サラダ	穀物酢	△														△	△						△				
		濃口しょうゆ	●															●										
	クリームシチュー	鶏肉(もも)角切り																	●									
		サラダ油																●										
		牛乳				●																						
		ポターージュベース	●			●												●										
コンソメ		●			●												●	●										
調理用バター				●																								
生クリーム				●																								
12月11日 (火)	牛乳	牛乳			●																							
	お豆腐キーマカレー	精白米																										
		鶏肉むねミンチ																	●									
		木綿豆腐																●										
		大豆水煮																●										
		ミックスビーンズ				△												●						△				
		給食用カレーフレーク	●															●										
		ジェフサカレーフレーク	●															●										
		サラダ油																●										
	ひじきのゆずドレッシングサラダ	濃口しょうゆ	●															●										
スクール糸かまぼこ		△	△					△	△								△							△				
角切りチーズ					●																							
ヨーグルト	ソファール元気ヨーグルト				●											△	△						△					

