平成31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
2月1日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	鶏肉と大豆の炒り煮	鶏肉（モモ肉ダイス）																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		蒸し大豆																	●										
	おかか和え	こいくちしょうゆ	●																●										
	なめこ汁	木綿豆腐																	●										
		煮干しだし						△	△																				
		みそ																	●										
2月4日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	いわしのかば焼き	大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ほうれん草の白和え	こいくちしょうゆ	●																●										
		冷凍白和えの素	●																●									●	
		いりごま																										●	
		ねりごま																										●	
	イカ団子のみそ汁	まるごとイカ団子									●																		
		煮干しだし						△	△																				
		みそ																	●										
	節分豆	節分豆	△		△	△	△	△	△		△					△	△		●	△								△	△
2月5日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	ポークチャップ	豚肉（モモ肉小切）																			●								
		サラダ油																	●										
		むきえだまめ																	●										
	おからサラダ	おから																	●										
		角切りチーズ				●																							
		穀物酢	△															△	△						△				
	マカロニスープ	鶏肉もも（こま切れ）																		●									
		マカロニ（貝）	●																										
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										

平成31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（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	精白米																											
		おおむぎ																											
	さごしの南部焼き	こいくちしょうゆ	●																●										
		いりごま																										●	
	きのことわかめのサラダ	乾燥わかめ						△	△																				
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	高野豆腐のたまごとじ	鶏肉（ムネ肉スライス）																		●									
		サラダ油																	●										
		高野豆腐																	●										
		たまご			●																								
		こいくちしょうゆ	●																●										
2月7日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	マーボー豆腐	豚肉（ミンチ）																			●								
		木綿豆腐																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		みそ																	●										
		中華スープ	●																●	●								●	
		ごま油																										●	
	キャベツの中華サラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		中華ドレッシング	●																●	●					●			●	
	フルーツ杏仁	豆乳ゼリー																	●										
		黄桃缶詰																					●						
		バナナ																									●		
2月8日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	鮭のキャロットソース	秋鮭　ピンク															●												
	イカのマリネ	本ムラサキイカ短冊									●																		
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	コーンスープ	鶏肉（ムネ肉スライス）																		●									
		コンソメ	●			●													●	●									
2月12日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	豚肉のきんぴら	豚肉（モモ肉小切）																			●								
		サラダ油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	白菜とじゃこの酢の物	乾燥わかめ						△	△																				
		ちりめん						△	△																				
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	じゃがいものみそ汁	木綿豆腐																	●										
		油揚げ																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				

平成31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
2月13日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	精白米																											
		おおむぎ																											
	蒸しシュウマイ	スクールランチシュウマイ	●	△	△	△	△	△	△						△				●	△	●					△		△	
	もやしナムル	もやし																	●										
		チキンささみ水煮																		●									
		錦糸卵	●		●														●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
	キムチ鍋	豚肉（モモ肉小切）																			●								
		サラダ油																	●										
		焼き豆腐																	●										
		白菜キムチ（リハラ）	△					●											△									●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
		うすくちしょうゆ	●																●										
		みそ																	●										
2月14日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	ハヤシライス	豪州産牛肉（モモ肉細切）													●														
		サラダ油																	●										
		ミックスビーンズ				△													●					△					
		ハヤシルゥ（粉末）	●																●		△								
		マイルドデミグラスソース	●																	●									
	豆腐ハンバーグ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●																●	●	●								
		こいくちしょうゆ	●																●										
	フレンチサラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
2月15日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	あじのムニエル	あじ切身	△						△		△						△	△	△										
		薄力小麦粉	●																										
		有塩バター				●																							
	ポテトサラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		むきえだまめ																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	あっさり野菜スープ	鶏肉（ムネ肉スライス）																		●									
		サラダ油																		●									
		コンソメ	●			●													●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		うすくちしょうゆ	●																●										

平成31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18日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	かぼちゃコロッケ	国産かぼちゃひき肉フライ	●		△	△		△	△										●		●								
		大豆白絞油																	●										
	ひじきのゆずドレッシングサラダ	こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	キャロットポタージュ	鶏肉(モモ肉ダイス)																		●									
		サラダ油																	●										
		調理用バター				●																							
		薄力小麦粉	●																										
		牛乳				●																							
		コンソメ	●			●													●	●									
2月19日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	さばのみそ煮	さば切身																●											
		こいくちしょうゆ	●																●										
		みそ																	●										
	ほうれん草のおひたし	すりごま																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	みぞれ汁	鶏肉（ムネ肉スライス）																		●									
		木綿豆腐																	●										
		煮干しだし						△	△																				
		うすくちしょうゆ	●																●										
2月20日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	肉団子の甘酢あん	野菜入り肉団子	●												●				●	●									
		たけのこ水煮	△		△	△		△	△		△				△		△		△	△	△	△			△	△		△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
		いりごま																										●	
		穀物酢	△															△	△						△				
	切干大根のゴママヨ和え	こいくちしょうゆ	●																●										
	たまごスープ	たまご			●																								
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
2月21日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	カレイのから揚げ	大豆白絞油																	●										
	大根のゆず酢あえ	サリナス																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	かぶのみそ汁	油揚げ																	●										
		乾燥若布						△	△																				
		木綿豆腐																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				

平成31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（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	益田野菜たっぷりすきやき	豪州産牛肉（モモ肉細切り）													●														
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
		焼き豆腐																	●										
	納豆和え	ひきわり納豆																	●										
		もみのり						△	△																			△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ぽんかん	該当なし																											
2月25日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	タコライスの具	豚肉（ミンチ）																			●								
		サラダ油																	●										
		トウバンジャン																	●										
		むきえだまめ																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		角切りチーズ				●																							
	ツナサラダ	ノンオイルドレッシングクリーミーごま	●																●									●	
	白菜のコンソメスープ	鶏肉（ムネ肉スライス）																		●									
		サラダ油																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
2月26日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	揚げししゃも	大豆白絞油																	●										
	塩昆布和え	塩ふき昆布	●																●										
	豚汁	豚肉[モモ肉小切）																			●								
		サラダ油																	●										
		木綿豆腐																	●										
		油揚げ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
		みそ																	●										
2月27日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	鶏の照り焼き	鶏ムネ肉																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
	海藻サラダ	海藻サラダGS						△	△																				
		ノンオイルドレッシング（青じそ）	●															●	●	●					●	●			
	かき卵汁	たまご			●																								
		煮干しだし						△	△																				
		うすくちしょうゆ	●																●										

平成31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
2月28日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	ホキの赤しそ揚げ	薄力小麦粉	●																										
		混ぜ込みしそご飯	△		△	△																							
		大豆白絞油																	●										
	お豆とポテトのチーズ煮	チキンウインナースキンレス	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		角切りチーズ				●																							
		ミックスビーンズ				△													●					△					
		コンソメ	●			●													●	●									
		サラダ油																	●										
	豆腐とわかめのみそ汁	木綿豆腐																	●										
		油揚げ																	●										
		乾燥若布						△	△																				
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				