平成31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（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	豚肉ときくらげのみそ炒め	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		みそ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
	ひじきのカラフルサラダ	たまごを使っていないマヨネーズタイプ																	●										
	鶏つくね汁	鶏つくね	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		うすくちしょうゆ	●																●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
3月4日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ちらし寿司	精白米																											
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		焼ききざみのり						△	△																			△	
	はまちのみりん焼き	はまちみりん干し	●																●										
	菜の花和え	うすくちしょうゆ	●																●										
	麩のすまし汁	おわら麩	●		△																								
		乾燥わかめ						△	△																				
		削り節上雪バラ																●											
		うすくちしょうゆ	●																●										
	ももプリン	ももプリン																	●				●						
3月5日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	揚げパン	焼成冷凍コッペパン	●		△	●	△									△			●	△	△				△	△	△	△	
		大豆白絞油																	●										
		きなこ																	●										
	ビーフンソテー	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		たけのこ水煮（短冊）	△		△	△		△	△		△				△		△		△	△	△	△			△	△		△	
		もやし																	●										
		サラダ油																	●										
	チンゲンサイのスープ	荒挽ミニカクテルウインナー	△		△	△							△		△				△	●	●		△		△	△		△	
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
	バナナ	バナナ																									●		
3月6日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	さごしのパン粉焼き	パン粉	●																										
		クラスメイト（粉チーズ）				●																							
	花畑サラダ	いりたまご	●		●														●										
		ノンオイルドレッシング（青じそ）	●															●	●	●					●	●			
	オニオンスープ	サラダ油																	●										
		鶏肉ムネ（こま切れ）																		●									
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										

平成31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7日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	元気ハンバーグ	国産合挽きミンチ													●						●								
		木綿豆腐																	●										
		パン粉	●																										
		薄力小麦粉	●																										
		牛乳				●																							
		角切りチーズ				●																							
	キャベツのゴママヨ和え	すりごま																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	厚揚げのみそ汁	厚揚げ																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
2月8日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	鶏の唐揚げ	鶏肉ムネ（皮付き）																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		大豆白絞油																	●										
	納豆サラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		ひきわり納豆																	●										
		みそ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	野菜スープ	学級用スティックベーコン	△		△	△							△		△				△	△	●		△		△	△		△	
		コンソメ	●			●													●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		うすくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
3月11日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	チキンカレー	鶏肉ムネ（こま切れ）																		●									
		サラダ油																	●										
		給食用カレーフレーク	●																●										
		カレーフレーク	●																●										
	りっちゃんの元気サラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	フルーツポンチ	みかん缶詰	△																										
		黄桃缶詰																					●						
		あきないだんご	△		△	△										△			△										

平成31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12日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	ソース焼きそば	焼きそば麺	●	△															△										
		豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		サリナス																	●										
		焼きそばソース	●					●											●	●	●		●		●				
		サラダ油																	●										
	ロールパン	ロールパン	●																										
	ミンチカツ	ポーク＆チキンミンチカツ	●		△	△	△	△	△										●	●	●								
		大豆白絞油																	●										
	塩こんぶ和え	塩ふきこんぶ	●																●										
		うすくちしょうゆ	●																●										
3月13日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	さばのピリ辛煮	真さば切身																●											
		こいくちしょうゆ	●																●										
		コチュジャン	●					△											●									△	
		穀物酢	△															△	△						△				
	梅肉和え	すりごま																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	じゃがたまみそ汁	たまご			●																								
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
3月14日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	揚げ豆腐の肉みそかけ	揚げだし豆腐	●																●										
		大豆白絞油																	●										
		鶏肉ムネミンチ																		●									
		みそ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ゆかり和え	混ぜ込みしそご飯	△		△	△																							
	糸かまぼこのすまし汁	糸かまぼこ	△		△			△	△										△							△			
		しまねのだしっ粉						△	△																				
		うすくちしょうゆ	●																●										
3月15日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	魚のグリーンソース焼き	青大豆ペースト																	●					△					
	洋風おから	鶏肉（ムネ肉ミンチ）																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
		おから																	●										
		牛乳				●																							
		角切りチーズ				●																							
	ミネストローネ	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		サラダ油																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									

平成31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18日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	肉信田煮	肉信田（ひじき入り）	●																●	●	●								
		こいくちしょうゆ	●																●										
	春キャベツの甘酢和え	ちりめん						△	△																				
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	菜の花のすまし汁	やさしい海の細かまぼこ黄	△		△	△		△	△		△				△			△	△	△	△			△					
		うすくちしょうゆ	●																●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
3月19日（火）	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																	●										
	れんこんきんぴら	こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
		いりごま																										●	
	大根とわかめのみそ汁	油揚げ																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
3月20日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	春巻き	安心素材春巻き	●																●		●					●		●	
		大豆白絞油																	●										
	豆腐の中華煮	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		サラダ油																	●										
		うずら卵水煮			●																								
		木綿豆腐																	●										
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
	りんご	りんご																							●				
3月22日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	鮭のピザ焼き	秋鮭　ピンク															●												
		ミックスチーズ				●																							
	コールスローサラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		穀物酢	△															△	△						△				
	五目野菜スープ	鶏肉ムネ（こま切れ）																		●									
		サラダ油																	●										
		もやし																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										