令和元年5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
5月7日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	タコライスの具	豚肉（ミンチ）																			●								
		サラダ油																	●										
		むきえだまめ																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		角切りチーズ				●																							
	レモンドレッシングサラダ	穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	じゃがいもの野菜スープ	サラダ油																	●										
		チキンウインナースキンレス	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ																											
	いちご	該当なし																											
5月8日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	白身魚のごまだれかけ	ホキ切身	△								△						△	△											
		大豆白絞油																	●										
		いりごま																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	三色和え	チキンささみ水煮																		●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
	たまごと春雨のスープ	たまご			●																								
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
5月9日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	豚肉のスタミナ焼き	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
	アスパラのかつお和え	こいくちしょうゆ	●																●										
	とうふのみそ汁	木綿豆腐																	●										
		油揚げ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
		みそ																	●										

令和元年5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
5月10日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	たけのこごはん	精白米																											
		鶏肉モモ肉ダイス																		●									
		油揚げ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	さわらの西京焼き	さわら西京漬け	△																●										
	茶ちゃちゃサラダ	チキンハム	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		スパゲッティ	●																										
		穀物酢	△															△	△						△				
	もずく汁	木綿豆腐																	●										
		中華スープ	●																●	●								●	
		うすくちしょうゆ	●																●										
	かしわもち	該当なし																											
5月13日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	肉団子のケチャップ和え	ポーク＆チキンミートボール	●																	●	●								
		サラダ油																	●										
	揚げ入りおひたし	油揚げ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	五目野菜スープ	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		サラダ油																	●										
		もやし																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
5月14日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	いわし香味フライ	いわし香味フライ	●		△						△							△	△					△				●	
		大豆白絞油																	●										
	磯香和え	もみのり						△	△																			△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	春野菜のみそ汁	乾燥わかめ						△	△																				
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				

令和元年5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
5月15日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	子持ちシシャモ	該当なし																											
	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																										●	
	マーボードウフ	鶏肉むねミンチ																		●									
		サラダ油																	●										
		木綿豆腐																	●										
		みそ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		中華スープ	●																●	●								●	
		ごま油																										●	
5月16日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	スタミナ納豆	鶏肉むねミンチ																		●									
		ごま油																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
		納豆（ひきわり）																	●										
	ひじきのカラフルサラダ	該当なし																											
	青菜とコーンのスープ	コンソメ	●			●													●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
5月17日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	しそじゃこごはん	精白米																											
		ちりめん						△	△																				
	揚げ出し豆腐の春色あんかけ	揚げ出し豆腐	●																●										
		大豆白絞油																	●										
		乾燥小エビ						●																					
		しまねのだしっ粉						△	△																				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	切干大根のごま酢和え	油揚げ																	●										
		すりごま																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		ごま油																										●	
	わかたけ汁	乾燥わかめ						△	△																				
		うすくちしょうゆ	●																●										

令和元年5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
5月20日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	じゃこの酢の物	ちりめん						△	△																				
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	肉じゃが	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
	美生柑	該当なし																											
5月21日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	豆ごはん	精白米																											
	鮭フライ	鮭フライ	●														●		●										
		大豆白絞油																	●										
	キャベツのゴママヨ和え	スクール糸かまぼこ	△		△			△	△										△							△			
		大豆水煮																	●										
		すりごま																										●	
	たけのこのみそ汁	油揚げ																	●										
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
5月22日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	ポークカレー	豚肉モモ（こま切れ）																			●								
		サラダ油																	●										
		給食用カレーフレーク	●																●										
		ジェフサカレーフレーク	●																●										
	ツナマヨオムレツ	ツナマヨオムレツ			●														●							●			
	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）	●															●	●	●					●	●			
5月23日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	鶏ささみのレモン揚げ	鶏肉（ささみ）																		●									
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	小松菜のおひたし	こいくちしょうゆ	●																●										
	なめこ汁	木綿豆腐																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		煮干しだし						△	△																				
		みそ																	●										
5月24日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	さわらの若草焼き	さわら切身	△								△						△	△											
		うすくちしょうゆ	●																●										
	きゅうりの梅和え	もやし																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	きのこのすまし汁	木綿豆腐																	●										
		油揚げ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
		うすくちしょうゆ	●																●										

令和元年5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
5月27日（月）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	蒸しシュウマイ	鉄腕シュウマイ	●																●		●							●	
	切干大根の中華炒め	カットベーコン	△		△	△							△		△				△	△	●		△		△	△		△	
		中華スープ	●																●	●								●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	とうふとわかめのスープ	木綿豆腐																	●										
		もやし																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		しまねのだしっ粉						△	△																				
		うすくちしょうゆ	●																●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
5月28日（火）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	カレイの甘酢かけ	大豆白絞油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ゆかり和え	混ぜ込みしそごはん	△		△	△																							
	ごまみそ汁	もやし																	●										
		油揚げ																	●										
		木綿豆腐																	●										
		いりごま																										●	
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△																				
5月29日（水）	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	精白米																											
		おおむぎ																											
	さばの味噌煮	さば切身	△						△		△						△	●	△										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		みそ																	●										
	こんにゃくサラダ	もやし																	●										
		サラダ用こんにゃく																	△										
		乾燥わかめ						△	△																				
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		ごま油																										●	
	かきたま汁	たまご			●																								
		煮干しだし						△	△																				
		うすくちしょうゆ	●																●										

令和元年5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
5月30日（木）	牛乳	牛乳				●																							
	食パン	食パン	●		△	●																							
	卯の花コロッケ	卵の花コロッケ	●		△	△		△			△				△		△		●	△	△					△		△	
		大豆白絞油																	●										
	ツナマヨサラダ	こいくちしょうゆ	●																●										
		すりごま																										●	
	ミネストローネ	豚肉（モモ肉小切れ）																			●								
		サラダ油																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
		z				●																							
	青りんごゼリー	星形ナタデココ	△		△	△			△		△				△		△		△	△	△		△	△	△		△	△	
5月31日（金）	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	精白米																											
	魚の油淋ソースかけ	シイラ切身	△						△		△						△	△	△										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	塩昆布和え	塩ふき昆布	●																●										
		うすくちしょうゆ	●																●										
	じゃがいものみそ汁	油揚げ																	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		煮干しだし						△	△																				
		みそ																	●										