

令和元年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2日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	えびグラタン	むきえび					●																					
		むきえだまめ																	●									
		鶏肉ダイス																	●									
		マカロニ		●																								
		有塩バター					●																					
		牛乳					●																					
	コンソメ		●			●												●	●									
	ミックステーズ					●																						
	カミカミサラダ	花かつお(亀・細切り)																△										
		サラダ油																●										
ミートボールと 白菜のスープ	ボーク&チキンミートボール		●																●	●								
	大豆(水煮)																	●										
	コンソメ		●			●												●	●									
	うすくちしょうゆ		●															●										
サラダ油																	●											
12月3日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	鶏肉と大根の 照り煮	鶏肉ダイス																	●									
		ごま油																										●
		こいくちしょうゆ		●															●									
		うすくちしょうゆ		●															●									
	ポテトサラダ	穀物酢		△														△	△					△	△		△	
		チキンハム		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△	
	ごまみそ汁	細もやし																△	△									●
		すりごま																	●									
		煮干しだし								△	△																	
		みそ																	●									
12月4日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	サバのおろし ソース	サバ切身		△					△	△							△	●	△									
		こいくちしょうゆ		●															●									
		薄力粉		●																								
		大豆白絞油																	●									
	キャベツの 中華 サラダ	うすくちしょうゆ		●														●										
		乾燥わかめ							△	△																		
		チキンハム		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△	
		こいくちしょうゆ		●															●						△			
	スーミータン	穀物酢		△														△	△									
		ごま油																										●
たまご						●																						
豚肉(モモ肉小切れ)																				●								
中華スープ		●															●	●								●		
サラダ油																	●											
12月5日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	鶏肉のさっぱり 煮	鶏肉モモ肉切身																	●									
		こいくちしょうゆ		●															●									
		穀物酢		△														△	△					△				
	いかともやしの ごま酢和え	国産本ムラサキイカ短冊																										●
		太もやし																	●									
		ちりめん								△	△																	
		いりごま																										●
	さつま団子汁	こいくちしょうゆ		●															●									
		穀物酢		△														△	△					△				
		スキムミルク					●																					
薄力粉			●																									
油揚げ																												
みそ																	●											
煮干しだし								△	△																			

令和元年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	その他	
12月6日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	海藻サラダ	海藻サラダ ノンオイル青じそドレッシング	●					△	△								●	●	●					●	●					
	ポーク&ビーンズカレー	豚肉(モモ肉角切り)																		●										
		大豆(水煮)																	●											
ゆずっこゼリー	該当なし																													
12月9日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	ほうれん草のごま和え	いりごま こいくちしょうゆ	●															●										●		
	キムチ鍋	豚肉小切れ																			●									
		サラダ油																	●											
		細もやし																	●											
		焼き豆腐																	●											
		白菜キムチ	△					●											△										●	
ちりめんアーマンド	かえりちりめん こいくちしょうゆ	●						△	△								●													
12月10日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	ポークケチャップ	豚肉(モモ肉小切れ)																			●									
		大豆(水煮)																	●											
	ブロッコリーのアーモンドサラダ	サラダ油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
野菜スープ	角切りチーズ					●																								
	穀物酢	△															△	△						△						
12月11日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	おでん	鶏肉(モモ肉ダイス)																			●									
		たまご				●																								
		荒挽きミニカクテルウインナー	△			△	△							△	△				△	●	●		△		△	△	△		△	
		乾燥むすびめ																	△											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	白菜の甘酢和え	うすくちしょうゆ	●																●											
		しまねのだしっこ							△	△																				
		ちりめん							△	△		△																		
	みかん	乾燥わかめ							△	△																				
こいくちしょうゆ		●																●												
	穀物酢	△															△	△						△						
	該当なし																													

令和元年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	その他
12月12日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	チキン南蛮	鶏若鶏肉むね																	●										
		大豆白絞油																	●										
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ひじきサラダ	L&Mタルタルハーフ																	●						●				
		角切りチーズ																		●									
		大豆(ゆで)																		●									
		花かつお(亀・細切り)																	△										
みぞれ汁	サラダ油																		●										
	穀物酢	△															△	△						△					
	豚肉(モモ肉小切れ)																			●									
	木綿豆腐																		●										
12月13日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	りんご 蒸しパン	ホットケーキミックス	●		△	△																							
		牛乳				●																							
	ツナ和え	サラダ油																		●									
		クリスタルアップル																								●			
		こいくちしょうゆ	●																	●									
		スパゲティ	●																										
	鮭のクリームス パゲティ	焼き鮭ほぐし身							△	△		△							●	△									
		カットベーコン	△		△	△							△	△					△	△	●		△	△	△	△	△		
		コンソメ	●			●														●	●								
クラスメイト					●																								
牛乳					●																								
スキムミルク					●																								
調理用バター				●																									
12月16日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	なめし	該当なし																											
	雷豆腐	焼き豆腐																		●									
		鶏肉(モモ肉ダイス)																			●								
		こいくちしょうゆ	●																	●									
	かぶと小松菜の甘酢和え	ごま油																									●		
大根のみそ汁	穀物酢	△																△	△					△					
	油揚げ																			●									
12月17日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	白身魚の 油淋ソースか け	大豆白絞油																		●									
		こいくちしょうゆ	●																	●									
	ほうれん草の 白和え	穀物酢	△																△	△					△				
		こいくちしょうゆ	●																	●									
		冷凍白和えの素	●																	●									
	けんちん汁	いりごま																										●	
		すりごま																										●	
		鶏肉(モモ肉ダイス)																			●								
木綿豆腐																			●										
けんちん汁	油揚げ																			●									
	煮干しだし																			●									
	煮干しだし																			△	△								
	こいくちしょうゆ	●																		●									
けんちん汁	ごま油																											●	
	サラダ油																			●									

令和元年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18日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	焼き餃子	スクールランチギョーザ	●		△	△	△	△	△					△				●	△	●					△		△	
		SLジャンボギョーザ	●		△	△	△	△	△					△				●	△	●					△		△	
		穀物酢	△														△	△						△				
	切干大根の チーズ和え	こいくちしょうゆ	●															●										
		糸かまぼこ	△		△				△	△								△								△		
		クラスメイト	△			●												△	△						△			
	春雨と肉団子 の スープ	穀物酢	△														△	△						△				
		鶏肉むねミンチ																		●								
		スキムミルク				●																						
		薄力粉	●																									
中華スープ	大豆(水煮)																●											
	中華スープ	●															●	●									●	
	こいくちしょうゆ	●															●											
12月19日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	さばのピリ辛煮	サバ切身	△						△	△						△	●	△										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	納豆和え	穀物酢	△														△	△						△				
		ひきわり納豆																	●									
	ゆばのすまし 汁	もみのり							△	△																		△
		こいくちしょうゆ	●															●										
カットゆば																	●											
乾燥わかめ									△	△							●											
煮干しだし	うすくちしょうゆ	●															●											
									△	△																		
12月20日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	豚肉の竜田揚 げ	豚ロース																		●								
		こいくちしょうゆ	●															●										
		ごま油																										●
	かぼちゃのそ ぼろ煮	大豆白絞油																●										
		鶏肉(ムネ肉ミンチ)																		●								
石狩汁	こいくちしょうゆ	●															●											
	サケ角切り							△	△						●	△												
	みそ																●											
12月23日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	海鮮酢の物	調理用バター				●																						
		煮干しだし							△	△																		
本ムラサキイカ短冊																											●	
益田野菜たっ ぷりすき焼き	むきえび							●																				
	細もやし																											
	穀物酢	△															△	△					△					
ヨーグルト	牛肉(こま切れ)												●															
	こいくちしょうゆ	●																										
	サラダ油																											
	焼き豆腐																●											
	ヨーグルト				●																			●				

令和元年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	その他
12月24日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	若鶏のハーブ焼き	鶏肉モモ肉切身																	●										
	もみの木サラダ	ピッコロハム	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△			△	
		星型チーズ				●																							
		サラダ油																	●										
	さつまいものシチュー	穀物酢	△															△	△					△					
		ポーク&チキンミートボール	●																	●	●								
		コンソメ	●			●													●	●									
		牛乳				●																							
お楽しみデザート(セレクト)	スキムミルク				●																								
	調理用バター				●																								
	ガトーショコラ																	●											
いちごのサンドケーキ	いちごのカップケーキ																	●											
	いちごのサンドケーキ	●		●	●						△	△						●				△		△	●	△			
12月25日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	揚げぶり大根煮	こいくちしょうゆ	●																●										
		大豆白絞油																	●										
	小松菜のごま和え	もやし																	●										
		いりごま																										●	
	具だくさん生姜汁	こいくちしょうゆ	●																●										
		豚肉(モモ肉小切れ)																			●								
		厚揚げ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
煮干しだし								△	△																				