

2020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1日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	茶ちゃちゃサラダ	チキンハム	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△		
		スパゲティ	●																										
		穀物酢	△														△	△						△					
	ハヤシライス	牛肉												●															
		サラダ油																	●										
ハヤシルウ		●																●		△									
デミグラスソース		●																	●										
5月7日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	シーザーサラダ	むきえび							●																				
		海藻サラダ							△	△																			
		ヨーグルト(全脂無糖)							●																				
		クラスメイト(粉チーズ)							●																				
	肉じゃが	豚肉																			●								
糸こんにゃく																		△											
こいくちしょうゆ		●																●											
サラダ油																		●											
かしわもち	該当なし																												
5月8日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	たけのこごはん	サラダ油																●											
		油揚げ																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	鶏の香草 パン粉焼き	鶏肉																		●									
		パン粉	●																										
	昆布サラダ	チキンハム	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△		
		ルオイルドレッシング青じそ	●													●	●	●						●	●				
	すまし汁	はんぺんおわん種(紅)	●		△	△												●					●						
		はんぺんおわん種(白)	●		△	△												●					●						
乾燥わかめ								△	△																				
こいくちしょうゆ		●																●											
うすくちしょうゆ		●																●											
煮干しだし							△	△																					

2020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	オレングジ	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11日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	ホイコーロー	豚肉																		●									
		サラダ油																	●										
		みそ																	●										
		中華スープ	●																●	●								●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	中華和え	チキンハム	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		細かまぼこ(黄)	△		△	△		△	△		△			△		△	△	△	△	△				△		△			
		ごま油																										●	
		穀物酢	△														△	△							△				
		うすくちしょうゆ	●																●										
	ぎょうざ スープ	プチスープ餃子	●															●	●										
		乾燥わかめ						△	△																				
		ごま油																										●	
中華スープ		●																●	●								●		
うすくちしょうゆ		●																●											
こいくちしょうゆ		●																●											
5月12日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	カレイの 甘酢かけ	大豆白絞油																●											
		穀物酢	△														△	△						△					
		こいくちしょうゆ	●															●											
	磯香和え	もやし																●											
		もみのり						△	△																			△	
		こいくちしょうゆ	●															●											
	春野菜の みそ汁	厚揚げ																●											
		乾燥わかめ						△	△																				
みそ																	●												
煮干しだし							△	△																					

2020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	オレングジ	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13日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	煮込みハンバーグ	ポーク&チキンハンバーグ	●		△	△	△	△	△										●	●									
		デミグラスソース	●																●										
	シャキッとポテサラ	むきえだまめ																●											
		糸かまぼこ	△		△				△	△								△								△			
		穀物酢	△														△	△							△				
		サラダ油																●											
	●ふわふわスープ	カットベーコン	△		△	△						△	△					△	△	●		△	△	△	△	△			
		●たまご			●																								
		エダムパウダー(粉チーズ)				●																							
		パン粉	●																										
		コンソメ	●			●												●	●										
		うすくちしょうゆ	●															●											
5月14日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さごしのオニオンソース焼き	該当なし																											
	ひじきと大豆の炒り煮	鶏肉																	●										
		サラダ油																●											
		大豆水煮																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	たけのこのみそ汁	木綿豆腐																●											
		みそ																●											
		煮干しだし							△	△																			
5月15日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	アロースデサルサ	該当なし																											
	パタニスカステバカリヤウ	白身魚の香草フライ	●			●												●											
		大豆白絞油																●											
	ピクルス	穀物酢	△													△	△							△					
	フェイスジョアータ	荒挽きウインナー	△		△	△							△	△			△	●	●		△	△	△	△	△	△			
		カットベーコン	△		△	△							△	△			△	△	●		△	△	△	△	△	△			
		大豆水煮																●											
		デミグラスソース	●																●										
		コンソメ	●			●												●	●										
サラダ油																	●												

2020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18日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さばの塩焼き	塩さば切身															●												
	キャベツの 梅和え	花かつお																△											
		こいくちしょうゆ	●															●											
沢煮椀	豚肉																		●										
	こいくちしょうゆ	●															●												
	削り節上雪バラ																●												
5月19日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	かつおの 土佐づけ	カツオ角切	△						△	△						△	△	△											
		こいくちしょうゆ	●															●											
		大豆白絞油																●											
		穀物酢	△															△	△						△				
	のりサラダ	ポークハム	△		△	△							△	△			△	△	●		△		△	△		△			
		もみのり							△	△																	△		
		ごま油																									●		
		こいくちしょうゆ	●															●											
	キャロット ポタージュ	鶏肉																	●										
		サラダ油																●											
		コンソメ	●			●												●	●										
牛乳					●																								
スキムミルク					●																								
調理用バター					●																								

2020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 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	炒り豆腐	焼き豆腐																●											
		鶏肉																	●										
		●たまご			●																								
		こいくちしょうゆ	●															●											
		ごま油																									●		
	しゃきしゃき サラダ	むきえだまめ																●											
		すりごま																									●		
		こいくちしょうゆ	●															●											
		穀物酢	△														△	△						△					
	なめこ汁	細もやし																●											
		乾燥わかめ							△	△																			
		煮干しだし							△	△																			
みそ																	●												
5月21日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	わさびごはん	該当なし																											
	鶏肉レバーの 南蛮漬け	カットレバー-澱粉付き	△		△	△												△	●	△							△		
		鶏肉																	●										
		薄力粉	●																										
		大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
		穀物酢	△														△	△						△					
	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	●															●											
		ごま油																									●		
	青菜とコーンの スープ	チキンささみ水煮																	●										
		乾燥わかめ							△	△																			
		こいくちしょうゆ	●															●											
		コンソメ	●			●												●	●										

2020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22日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	チーズサラダ	角切チーズ				●																							
		サラダ油																●											
		穀物酢	△														△	△						△					
	手作りルーの カレーライス	豚肉																		●									
		サラダ油																●											
		チキンスープ	●															●	●										
		こいくちしょうゆ	●															●											
		りんごソース																						●					
有塩バター						●																							
薄力粉		●																											
甘夏	該当なし																												
5月25日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	アジフライ	アジフライ	●		△						△						△	△					△				△		
		大豆白絞油																●											
	小松菜の ごま和え	細もやし																●											
		すりごま																									●		
		こいくちしょうゆ	●															●											
	鶏つくね汁	鶏つくね	△		△	△							△	△			△	●	△		△		△	△		△			
		煮干だし							△	△																			
		みそ																●											

2020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	アーモンド
5月28日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	豆ごはん	該当なし																												
	シューマイ	しゅうまいの皮	●															●												
		豚肉																		●										
		焼き豆腐																●												
		こいくちしょうゆ	●															●												
		ごま油																										●		
	花野菜の レモンドレッシング サラダ	穀物酢	△														△	△							△					
		うすくちしょうゆ	●															●												
	わかめ スープ	細もやし																●												
乾燥わかめ								△	△																					
糸かまぼこ		△		△				△	△								△								△					
中華スープ		●															●	●									●			
こいくちしょうゆ		●															●													
5月29日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	さかなの 生姜醤油煮	こいくちしょうゆ	●														●													
	こんにゃく サラダ	太もやし																●												
		チキンハム	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△			
		突きこんにゃく																△												
		こいくちしょうゆ	●															●												
		穀物酢	△															△	△						△					
		ごま油																										●		
	よもぎ 団子汁	薄力粉	●																											
煮干しだし								△	△																					
みそ																	●													