

2020年7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
7月1日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	ハンバーグの トマトソース	ポーク&チキンハンバーグ	●		△	△	△	△	△										●	●									
		デミグラスソース	●																●										
		サラダ油																	●										
	あらめのサラダ	こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△					△					
		サラダ油																	●										
	●コーンの たまごスープ	鶏肉																	●										
		●たまご			●																								
ごま油																										●			
牛乳					●																								
中華スープ		●																●	●							●			
7月2日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	いわしの かば焼き	大豆白絞油																●										●	
		いりごま(白)																											
		こいくちしょうゆ	●																●										
	きゅうりの 梅和え	花かつお															△												
		こいくちしょうゆ	●															●											
	じゃがいもの みそ汁	乾燥わかめ						△	△																				
		みそ																●											
		煮干しだし						△	△																				
7月3日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	冷やし中華	学給ラーメン	●	△	△	△												△					△		△				
		やさしい海の細かまぼこ	△		△	△		△	△		△				△		△	△	△	△			△		△				
		ポークハム	△		△	△							△		△			△	△	●		△		△	△	△		△	
		むきえび						●																					
		細もやし																●											
		清湯スープ																	●	●									
		中華スープ	●															●	●								●		
		こいくちしょうゆ	●															●											
		穀物酢	△															△	△					△					
		ごま油																									●		
		いりごま(白)																									●		
	チキンメンチカツ	チキンメンチカツ	●																●										
		大豆白絞油																●											
	ブラマンジェ	豆乳ブラマンジェ	△		△	●												●											

2020年7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
7月6日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	シイラの ゆずソースかけ	シイラ切身	△						△		△							△	△	△										
		大豆白絞油																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		穀物酢	△																△	△					△					
	のりサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△								△		△			△	●	△		△		△	△		△		
		もみのり						△	△																			△		
		ごま油																										●		
		こいくちしょうゆ	●																	●										
かぼちゃの コンソメスープ	カットベーコン	△		△	△								△		△			△	△	●		△		△	△		△			
	コンソメ	●			●														●	●										
7月7日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	枝豆とコーンの ゆかりごはん	むきえだまめ																	●											
		混ぜ込みしそごはん	△		△	△																								
	鶏の 照り焼き	鶏肉																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		ごま油																										●		
		豆板醤																		●										
	夏みかん サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△								△		△			△	●	△		△		△	△		△		
		星型チーズ(白・赤)				●																								
		サラダ油																		●										
		穀物酢	△																△	△					△					
	七タ汁	そうめん	●	△																●										
		星形なると	△		△															△										
		うすくちしょうゆ	●																	●										
こいくちしょうゆ		●																	●											
煮干しだし							△	△																						
ゆずっこゼリー	該当なし																													

2020年7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
7月8日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	青椒肉絲	牛肉													●															
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		中華スープ	●																	●	●								●	
		サラダ油																		●										
	●バンサンスー	ポークハム	△		△	△								△		△				△	△	●		△		△	△		△	
		●錦糸卵	●		●															●										
		ごま油																											●	
		穀物酢	△																△	△						△				
		うすくちしょうゆ	●																	●						△				
	ぎょうざ スープ	細もやし																		●										
		プチスープ餃子	●																	●		●								
		乾燥わかめ							△	△																				
		中華スープ	●																	●	●								●	
		こいくちしょうゆ	●																	●										
7月9日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ピラフィア	該当なし																												
	カラマリ	いか天ぷら	●					△	△		●							△	△	●										
		大豆白絞油																		●										
	タラモサラタ	チキンハム(短冊)	△		△	△								△		△				△	●	△		△		△	△		△	
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		卵を使わないマヨネーズ																		●										
	レヴィスィアスーパ	豚肉																				●								
		蒸しひよこ豆																		△										
		サラダ油																		●										
		コンソメ	●			●														●	●									
こいくちしょうゆ	●																	●												
7月10日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	さばの 梅肉ソースかけ	さば切身	△						△		△							△	●	△										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		穀物酢	△																	△	△					△				
	きのこと わかめの サラダ	乾燥わかめ						△	△																					
		ノンオイルドレ(青じそ)	●																●	●	●					●	●			
	よもぎ団子汁	小麦粉	●																											
煮干しだし								△	△																					
みそ																			●											

2020年7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
7月13日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	さごしの 西京焼き	大和米味噌(白)																	●											
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	アーモンド和え	太もやし																	●											
		アーモンド																												●
		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		●																	●										
煮干しだし								△	△																					
7月14日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	もずく丼	豚肉																		●										
		サラダ油																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	きびなごの から揚げ	きびなご唐揚げ	●		△	△		△											△		△									
		大豆白絞油																		●										
	切干大根の サラダ	うすくちしょうゆ	●																	●										
穀物酢		△																△	△						△					
7月15日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	●ツナマヨ オムレツ	●ツナマヨオムレツ			●														●							●				
	ブロッコリーの レモンサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△		△				△	●	△		△		△	△		△		
		おから																		●										
		うすくちしょうゆ	●																	●										
		穀物酢	△																△	△						△				
	ミネストローネ	カットベーコン	△		△	△							△		△				△	△	●		△		△	△		△		
		サラダ油																		●										
コンソメ		●			●														●	●										
クラスメイト(粉チーズ)					●																									

2020年7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
7月16日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	りっちゃんの 元気サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△						△		△				△	●	△		△		△	△		△			
		花かつお																△												
		穀物酢	△															△	△					△						
		サラダ油																	●											
	手作りルーの 夏野菜カレー	豚肉																		●										
		むきえだまめ																	●											
		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				●																								
小麦粉		●																												
冷凍みかん	該当なし																													
7月17日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	揚げ豆腐の 肉みそかけ	揚げ豆腐	●															●												
		大豆白絞油																	●											
		鶏肉むねミンチ																		●										
		みそ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		豆板醤																	●											
	いかときゅうりの ごま酢和え	いか短冊									●																			
		いりごま(白)																									●			
		穀物酢	△															△	△					△						
		こいくちしょうゆ	●																●											
	エリンギと春雨の すまし汁	こいくちしょうゆ	●																●											
うすくちしょうゆ		●																●												
煮干しだし								△	△																					

2020年7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
7月20日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	コッペパン	コッペパン	●		△	△																								
	ブルーベリー＆マーガリン	ブルーベリー＆マーガリン				●												●												
	かぼちゃグラタン	むきえだまめ																●												
		カットベーコン	△		△	△							△		△			△	△	●		△		△	△		△			
		マカロニ	●																											
		有塩バター				●																								
		牛乳				●																								
		コンソメ	●			●													●	●										
		ミックスチーズ				●																								
	ひじきサラダ	蒸し大豆																●												
		花かつお																△												
		サラダ油																	●											
		穀物酢	△															△	△						△					
	コーンのコンソメスープ	ポーク＆チキンミートボール	●																●	●										
		コンソメ	●			●													●	●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
		サラダ油																	●											
7月21日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	あじの南蛮漬け	アジ切身	△						△		△						△	△	△											
		大豆白絞油																	●											
		穀物酢	△															△	△						△					
		こいくちしょうゆ	●																●											
	キャベツと厚揚げのみそ汁	厚揚げ																	●											
		乾燥わかめ							△	△																				
		みそ																	●											
		煮干しだし							△	△																				
7月22日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	●スコッチエッグ	●スコッチエッグ	●		●									●				●	●	●										
	パンプキンサラダ	むきえだまめ																●												
		チキンハム(短冊)	△		△	△							△		△			△	●	△		△		△	△		△			
		卵を使わないマヨネーズ																	●											
		穀物酢	△															△	△						△					
	ABCスープ	鶏肉																	●											
		サラダ油																	●											
		マカロニ	●																											
コンソメ		●			●													●	●											
うすくちしょうゆ		●																●												
巨峰	該当なし																													

2020年7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	
7月27日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ごはん	該当なし																													
	鶏肉と 高野豆腐の チリソース炒め	鶏肉																			●										
		高野豆腐																		●											
		大豆白絞油																		●											
		みそ																		●											
		豆板醤																		●											
		サラダ油																		●											
		もやし ナムル	細もやし																	●											
	チキンハム(短冊)	△		△	△								△		△				△	●	△		△		△	△		△			
	こいくちしょうゆ	●																	●												
	ごま油																												●		
	わかめスープ	糸かまぼこ	△		△				△	△										△							△				
		乾燥わかめ							△	△																					
中華スープ		●																	●	●									●		
うすくちしょうゆ		●																	●												
7月28日 (火)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ごはん	該当なし																													
	さごしの ムニエル	サラダ油																	●												
		調理用バター				●																									
	ごぼうサラダ	いりごま(白)																											●		
		卵を使わないマヨネーズ																		●											
	豆腐スープ	木綿豆腐																		●											
		鶏肉																			●										
コンソメ		●			●														●	●											
うすくちしょうゆ		●																	●												
こいくちしょうゆ		●																	●												
7月29日 (水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ごはん	該当なし																													
	美都の幸井	牛肉													●																
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		いりごま(白)																											●		
		ごま油																											●		
		やさしい海の細かまぼこ(黄)	△		△	△		△	△		△				△		△	△	△	△	△			△		△					
		焼ききざみのり						△	△																				△		
	だんご汁	油揚げ																		●											
		煮干しだし						△	△																						
細もやし																			●												
みそ																			●												

2020年7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	
7月30日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	鮭ごま マヨネーズ焼き	鮭切身																●													
		すりごま(白)																										●			
		卵を使わないマヨネーズ																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		みそ																		●											
	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																											●		
	なすと 油揚げの みそ汁	乾燥わかめ						△	△																						
		油揚げ																		●											
		みそ																		●											
		煮干しだし						△	△																						
7月31日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	豚肉の スタミナ焼き	豚肉ロース																		●											
		豆板醤																		●											
		焼き肉のタレ	●																	●					●			●			
	昆布サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△								△		△				△	●	△		△		△	△		△		
		ノンオイルドレ(青じそ)	●																●	●	●				●	●					
	トマトスープ	カットベーコン	△		△	△								△		△				△	△	●		△		△	△		△		
		コンソメ	●			●														●	●										
		うすくちしょうゆ	●																	●											
サラダ油																			●												