

2020年10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	カシューナッツ	アーモンド
10月1日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	さごしの 柚庵焼き	こいくちしょうゆ	●														●													
	にごみ	鶏肉																	●											
		こいくちしょうゆ	●															●												
	わかめの みそ汁	太もやし																●												
		糸かまぼこ	△		△			△	△									△								△				
乾燥わかめ							△	△																						
みそ																		●												
煮干しだし						△	△																							
お月見だんご	お月見だんご(みたらし)	●			△									△		●							△		△					
10月2日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	チキン南蛮	鶏肉																	●											
		大豆白絞油																●												
		穀物酢	△														△	△							△					
		こいくちしょうゆ	●															●												
	納豆和え	ひきわり納豆																●												
		いりごま(白)																										●		
		もみのり						△	△																			△		
		こいくちしょうゆ	●															●												
ワントンスープ	太もやし																●													
	ワンタン	●															●	●	●								△			
	中華スープ	●															●	●									●			
	こいくちしょうゆ	●															●													
10月5日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ピラフ	ドライミックス(トマト)	△	△	△	△		△	△	△			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
	赤魚の ムースリーヌソース かけ	赤魚切身						△	△	△					△	△														
		無調整豆乳																●												
		生クリーム																●												
		有塩バター																●												
	ヴィネグレット サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△			△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		アーモンド																												●
穀物酢		△														△	△							△						
ポトフ	荒挽ウインナー	△		△	△							△	△			△	●	●		△	△	△	△	△	△	△	△			
	うすくちしょうゆ	●															●													
	コンソメ	●			●												●	●												

2020年10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	オレシジ	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
10月6日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	肉団子の 甘酢あん	ポーク&チキンミートボール	●																●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△														△	△						△					
	切干大根の ごまマヨ和え	チキンささみ水煮																	●										
		いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	じゃがかま みそ汁	油揚げ																	●										
		煮干しだし							△	△																			
みそ																		●											
10月7日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●鮭入りそぼろ 丼の具	鶏肉ミンチ																	●										
		サラダ油																	●										
		しぼり豆腐																	●										
		鮭フレーク	△						△		△					●	△	△											
		●いりたまご	●		●														●										
	こいくちしょうゆ	●																●											
	昆布サラダ	ポークハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	△	●		△	△	△	△	△	△	△	
		ノンオイルドレ(青じそ)	●														●	●	●					●	●				
のっぺい汁	鶏肉																	●											
	花かつお															△													
	うすくちしょうゆ	●																●											
	サラダ油																	●											
10月8日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さんまの 塩焼き	さんま塩水漬け	△						△	△					△	△	△												
	アーモンド和え	こいくちしょうゆ	●															●											
		アーモンド																										●	
	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10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	カシューナッツ
10月9日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	鶏肉レバーの 南蛮漬け	カットレバーミニ澱粉付き	鶏肉	△		△	△											△	●	△								△	
		小麦粉		●																●									
		大豆白絞油																	●										
		穀物酢		△													△	△							△				
		こいくちしょうゆ		●															●										
	磯香和え	もみのり							△	△																		△	
		こいくちしょうゆ		●															●										
なすと油揚げの みそ汁	みそ																	●											
	煮干しだし							△	△																				
ブルーベリー クレープ	ブルーベリークレープ																	●											
10月12日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	いわしのみぞれ煮	いわしのみぞれ煮	●															●											
	切干大根と 小松菜の ごま和え	いりごま(白)																									●		
		こいくちしょうゆ		●															●										
	うずめめしの具	鶏肉																		●									
		うすくちしょうゆ		●															●										
こいくちしょうゆ			●															●											
削り節上雪バラ																	●												
きざみのり							△	△																		△			
10月13日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	揚げパン	コッペパン	●		△	●	△							△				●	△	△				△	△	△	△		
		きな粉																●											
		大豆白絞油																●											
	平つくね	キャベツ入り平つくね	△		△	△							△	△			△	●	●		△		△	△	△	△			
	シャキシャキ サラダ	むきえだまめ																●											
		すりごま(白)																									●		
		こいくちしょうゆ		●															●										
	穀物酢		△														△	△						△					
	キャベツの コンソメスープ	鶏肉																		●									
		コンソメ		●			●												●	●									
うすくちしょうゆ			●															●											
サラダ油																		●											

2020年10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	カシューナッツ	アーモンド
10月14日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	さばの塩焼き	氷温造り塩さば切身															●													
	きゅうりの ごま酢和え	細もやし																●												
		いりごま(白)																										●		
		ちりめん							△	△																				
		穀物酢																△	△						△					
		こいくちしょうゆ																●												
	●かきたまスープ	チキンウインナー		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△			
		●たまご				●																								
コンソメ			●			●											●	●												
うすくちしょうゆ			●														●													
10月15日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	シーザーサラダ	むきえび							●																					
		ヨーグルト				●																								
		粉チーズ				●																								
	肉じゃが	豚肉																		●										
		厚揚げ																●												
		こいくちしょうゆ		●														●												
サラダ油																	●													
ラ・フランスゼリー	該当なし																													
10月16日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	さんまの かば焼き	大豆白絞油																●												
		いりごま(白)																										●		
		こいくちしょうゆ		●														●												
	キャベツの 梅和え	花かつお															△													
		こいくちしょうゆ		●														●												
小松菜の みそ汁	木綿豆腐																●													
	みそ																●													
	煮干しだし							△	△																					
10月19日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	おろし ハンバーグ	ポーク&チキンハンバーグ		●															●	●										
		みとポン酢		●														●												
	おからサラダ	おから																●												
		チキンささみ水煮																	●											
		角切チーズ																●												
		穀物酢																△	△						△					
	さつまいもの みそ汁	油揚げ																●												
		煮干しだし							△	△																				
みそ																	●													

2020年10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	オレシジ	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
10月20日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	ホキの ゆずソースかけ	ホキ切身									△					△	△													
		大豆白絞油																●												
		こいくちしょうゆ	●															●												
		穀物酢	△														△	△							△					
	大豆サラダ	蒸し大豆																●												
		花かつお															△													
		みそ																●												
		穀物酢	△														△	△							△					
	ごぼう汁	鶏肉																	●											
サラダ油																		●												
木綿豆腐																		●												
こいくちしょうゆ		●																●												
うすくちしょうゆ		●																●												
煮干しだし								△	△																					
りんご	りんご																							●						
10月21日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	●ほうれん草 オムレツ	●ほうれん草オムレツ				●											●							●						
	コールスロー サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△			△	●	△		△		△	△	△		△			
		穀物酢	△														△	△							△					
	かぼちゃ ポタージュ	カットベーコン	△		△	△							△	△			△	△	●		△		△	△	△		△			
		コンソメ	●			●												●	●											
		牛乳				●																								
スキムミルク					●																									
調理用バター				●																										

2020年10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
10月22日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	鮭のピザ焼き	鮭切身														●													
		ミックスチーズ				●																							
	春雨の 和え物	チキンハム(短冊)	△		△	△							△		△			△	●	△		△		△	△		△		
		細かまぼこ(黄)	△		△	△		△	△		△			△	△	△	△	△	△				△		△				
		ごま油																										●	
		穀物酢	△														△	△							△				
		うすくちしょうゆ	●															●											
	豚汁	豚肉																			●								
		サラダ油																	●										
		木綿豆腐																	●										
油揚げ																		●											
煮干しだし								△	△																				
みそ																		●											
10月23日 (金)	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 根菜カレー	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	●																												
アールスメロン	該当なし																												
10月26日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	さつまいもごはん	該当なし																											
	ししゃもの 磯辺揚げ	薄力粉	●																										
		青のり粉							△	△																			
		大豆白絞油																	●										
	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)	●														●	●	●						●	●			
	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								△	△																				

2020年10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	カシューナッツ
10月27日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	豚肉の 生姜焼き	豚肉																		●									
		むきえだまめ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
ちくわの おひたし	こいくちしょうゆ	●															●												
じゃがいもの みそ汁	木綿豆腐																	●											
	みそ																	●											
	煮干しだし							△	△																				
10月28日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	白身魚の フライ	白身魚の香草フライ	●		△	●												●											
		大豆白絞油																●											
	小松菜ともやしの もみのり和え	太もやし																●											
		チキンささみ水煮																	●										
もみのり								△	△																	△			
こいくちしょうゆ		●																●											
●かきたま汁	●たまご				●																								
	煮干しだし							△	△																				
	うすくちしょうゆ	●																●											
10月29日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	中華サラダ	乾燥わかめ							△	△																			
		チキンハム(短冊)	△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△	△	△			
		いりごま(白)																									●		
		ごま油																									●		
		穀物酢	△														△	△						△					
		こいくちしょうゆ	●															●											
	ヨーグルト和え	黄桃ダイスカット																			●								
		りんご																							●				
		ヨーグルト																		●									
		スキムミルク																		●									
	麻婆豆腐	豚肉																		●									
サラダ油																		●											
木綿豆腐																		●											
豆板醤																		●											
みそ																		●											
こいくちしょうゆ		●																●											
中華スープ		●																●	●							●			
ごま油																									●				

2020年10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
10月30日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	パン	ロールパン	●		△	△	△																							
	チーズコロッケ	チーズフォンデュサンドコロッケ	●		△	●		△	△		△				△	△	△	●	△	△				△	△	△	△	△		△
		大豆白絞油																●												
	レモンドレッシング サラダ	穀物酢	△														△	△						△						
		アーモンド																												●
		こいくちしょうゆ	●															●												
	塩やきそば	焼きそば麺	●	△	△													△						△						
		豚肉																			●									
		細もやし																	●											
		塩だれ																		●	●									
		サラダ油																	●											