

## 2020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
12月1日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	揚げししゃも	大豆白絞油																●												
	ほうれん草の 白和え	こいくちしょうゆ	●																●											
		白和えの素	●																●									●		
		いりごま(白)																										●		
具だくさん みそ汁	すりごま																										●			
	豚肉																			●										
	油揚げ																	●												
	煮干しだし							△	△																					
12月2日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	中華サラダ	乾燥わかめ							△	△																				
		ポークハム	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△		△			
		いりごま(白)																										●		
		ごま油																										●		
		穀物酢	△														△	△							△					
		こいくちしょうゆ	●																●											
	●八宝菜	豆乳ゼリー																	●											
		黄桃ダイス																				●								
		バナナ																									●			
		豚肉																			●									
		サラダ油																	●											
		むきえび							●																					
●うずらたまご					●																									
こいくちしょうゆ		●																	●											
コシヨー	△			△								△					△	△	△											
中華スープ	●			△		△	△					△	△		△	●	●	△					△	△		●		△		
ごま油																										●				
12月3日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	さごしのおろしソースかけ	大豆白絞油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		茎わかめ							△	△	△								△											
	茎わかめの きんぴら	こいくちしょうゆ	●																●											
		ごま油																										●		
		いりごま(白)																									●			
	だんご汁	細もやし																	●											
		油揚げ																	●											
煮干しだし								△	△																					
みそ																		●												

## 2020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	カシューナッツ
12月4日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	アジの香草 パン粉焼き	パン粉		●																									
		クラスメイト(粉チーズ)				●																							
		コシヨー		△		△								△				△	△	△									
	マカロニ サラダ	海からサラダシュレッド (かにかまぼこ)		△				△	●																				
		マカロニ		●																									
		穀物酢		△														△	△						△				
		コシヨー		△		△								△				△	△	△									
	ボルシチ	牛肉												●															
		サラダ油																●											
		コンソメ		●		●												●	●										
生クリーム					●																								
コシヨー			△		△								△				△	△	△										
12月7日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	じゃがいもの そぼろ煮	こいくちしょうゆ		●														●											
		鶏肉																	●										
		サラダ油																●											
	かぶと小松菜の 甘酢あえ	ちくわ						△	△	△								△											
		穀物酢		△														△	△						△				
		ちりめん						△	△																				
	玉ねぎと 豆腐の みそ汁	木綿豆腐																●											
		油揚げ																●											
		みそ																●											
		煮干しだし						△	△																				
12月8日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	ホキの 甘酢あんかけ	大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ		●														●											
		穀物酢		△														△	△						△				
	キャベツの ごま和え	チキンささみ水煮																	●										
		いりごま(白)																									●		
		こいくちしょうゆ		●														●											
	かぶの すまし汁	厚揚げ																●											
		乾燥わかめ						△	△																				
		うすくちしょうゆ		●														●											
		花かつお																△											
煮干しだし							△	△																					

## 2020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	カシューナッツ
12月9日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	牛肉とエリンギの オイスター炒め わさび添え	牛肉												●															
		ごま油																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
		コチュジャン	●							△									●										△
		煮干しだし								△	△																		
	いりごま(白)																											●	
塩昆布和え	塩ふき昆布	●															●												
●かき玉汁	●たまご			●																									
	煮干しだし								△	△																			
	うすくちしょうゆ	●																●											
12月10日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	鮭のごま マヨネーズ焼き	鮭切身														●													
		コショウ	△			△								△				△	△	△									
		すりごま																										●	
		豆乳																	●										
		クラスメイト(粉チーズ)				●																							
		卵不使用マヨネーズ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	みそ																	●											
	和風サラダ	乾燥わかめ								△	△																		
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ちりめん								△	△																		
		穀物酢	△															△	△						△				
		サラダ油																	●										
	のっぺい汁	鶏肉																		●									
木綿豆腐																		●											
こいくちしょうゆ		●																●											
しまねのだしっ粉									△	△																			
12月11日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	どんちっち鱈の まるごと焼き	該当なし																											
	納豆和え	ひきわり納豆																	●										
		もみのり								△	△																	△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
さつまいもの みそ汁	煮干しだし								△	△																			
	みそ																	●											

## 2020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	カシューナッツ
12月14日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	豚キムチ	豚肉																		●									
		サラダ油																	●										
		白菜キムチ	△					●											△									●	
		太もやし																	●										
		焼き肉のタレ	●																●						●				
	こいくちしょうゆ	●																●											
	キャベツの中華サラダ	乾燥わかめ						△	△																				
		こいくちしょうゆ	●																●										
穀物酢		△															△	△						△					
ごま油																											●		
ビーフンスープ	中華スープ	●			△		△	△					△	△		△	●	●	△				△	△		●		△	
	こいくちしょうゆ	●															●												
12月15日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	さごしのムニエル	調理用バター				●																							
		サラダ油																	●										
		コシヨー	△			△								△				△	△	△									
	ミルクおから	鶏肉																		●									
		サラダ油																	●										
		さつまあげ						△	△	△								△											
		おから																	●										
		牛乳				●																							
ポトフ	こいくちしょうゆ	●															●												
	チキンウインナー	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△			
	コンソメ	●			●												●	●											
	うすくちしょうゆ	●															●												
12月16日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●五目玉子焼き	●たまご			●																								
		鶏肉ミンチ																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		コンソメ	●			●													●	●									
	ゆずサラダ	チキンハム	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		アーモンド																										●	
		穀物酢	△															△	△						△				
		コシヨー	△			△								△				△	△	△									
元気汁	秋鮭角切														●														
	木綿豆腐																	●											
	みそ																	●											
	有塩バター				●																								
	煮干しだし						△	△																					

## 2020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
12月17日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	サバの ピリ辛煮	サバ切身															●												
		こいくちしょうゆ	●															●											
		穀物酢	△															△	△						△				
	大根の 甘酢あえ	乾燥わかめ						△	△																				
		こいくちしょうゆ	●															●											
		穀物酢	△															△	△						△				
	白菜と 油揚げの みそ汁	油揚げ																●											
		みそ																●											
煮干しだし							△	△																					
12月18日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	かぼちゃ コロッケ	かぼちゃコロッケ	●		△	△		△	△									●		●									
		大豆白絞油																●											
	フレンチサラダ	チキンハム	△		△	△						△		△				△	●	△		△		△	△		△		
		穀物酢	△														△	△						△					
		コショウ	△			△								△				△	△	△									
		サラダ油																●											
	お豆腐 キーマカレー	鶏肉ミンチ																	●										
		木綿豆腐																●											
		大豆水煮																●											
		ミックスビーンズ				△												●						△					
		給食用カレーフレーク	●															●											
		ジェフサカレーフレーク	●															●											
カレー粉		△			△								△				△	△	△										
サラダ油																	●												
12月21日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	菜飯	該当なし																											
	鮭の塩焼き	鮭切身(塩水漬け)													●														
	磯香和え	ちくわ						△	△		△							△											
		乾燥わかめ						△	△																				
		もみのり						△	△																			△	
		こいくちしょうゆ	●															●											
	冬至うどん	冷凍うどん	●	△	△	△												△						△					
		鶏肉																	●										
		サラダ油																●											
油揚げ																	●												
こいくちしょうゆ		●															●												
うすくちしょうゆ		●															●												
煮干しだし							△	△																					

# 2020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
12月22日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	ハンバーグの ゆずソースかけ	ポーク&チキンハンバーグ	●																●	●									
		こいくちしょうゆ	●															●											
	スパゲティサラダ	穀物酢	△														△	△						△					
		スパゲティ	●																										
		ポークハム	△		△	△						△		△				△	△	●		△		△	△		△		
白菜の スープ	コンソメ	●			●												●	●											
	こいくちしょうゆ	●															●												
12月23日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	ゆかり和え	混ぜ込みしごはん	△		△	△																							
		乾燥わかめ							△	△																			
	●おでん	鶏肉																		●									
		●たまご				●																							
		荒挽ミニカクテルウインナー	△		△	△						△		△				△	●	●		△		△	△		△		
		さつま揚げ							△	△	△							△											
		乾燥むすびめ															△												
		こいくちしょうゆ	●																●										
うすくちしょうゆ		●																●											
みかん	該当なし																												
12月24日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	カレーピラフ	ドライミックス(カレー)	△	△	△	△		△	△	△			△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	鶏の ハーブ焼き	鶏肉																		●									
		コショウ	△			△							△					△	△	△									
	もみの木 サラダ	ピッコロハム	△		△	△						△		△				△	●	△		△		△	△		△		
		星型チーズ				●																							
		穀物酢	△														△	△						△					
		コショウ	△			△								△				△	△	△									
	かぶの クリームシチュー	サラダ油																●											
		荒挽ミニカクテルウインナー	△		△	△							△		△			△	●	●		△		△	△		△		
		コンソメ	●			●												●	●										
		コショウ	△			△								△				△	△	△									
		牛乳				●																							
スキムミルク					●																								
お楽しみ デザート	調理用バター				●																								
	ガトーショコラ																	●											
	三色ゼリー																	●											
	ムースケーキ											△	△				●				△		△	●	△				

## 2020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
12月25日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	白ハタから揚げ ごまだれかけ	白ハタから揚げ		●																									
		大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ		●														●											
		いりごま(白)																										●	
	白菜と じゃこの 酢の物	乾燥わかめ							△	△																			
		ちりめん							△	△																			
		穀物酢		△														△	△						△				
		こいくちしょうゆ		●															●										
	厚揚げの みそ汁	厚揚げ																●											
		みそ																●											
		煮干しだし							△	△																			