

2021年2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
2月1日(月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	おろしハンバーグ	ポーク&チキンハンバーグ	●																●	●									
		美都ポン酢	●																●										
	お豆とポテトのチーズ煮	チキンウインナー	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		角切チーズ				●																							
		ミックスビーンズ				△													●				△						
		コンソメ	●			●													●	●									
		サラダ油																	●										
	ABCスープ	鶏肉																		●									
		サラダ油																	●										
マカロニ(アルファベット)		●																											
コンソメ		●			●													●	●										
うすくちしょうゆ		●																●											
2月2日(火)	牛乳	牛乳				●																							
	大豆とひじきのごはん	炒り大豆																●											
		こいくちしょうゆ	●																●										
	いわしの蒲焼	大豆白絞油																	●										
		いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	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)																										●	
		すりごま																										●	
	かぶのみそ汁	油揚げ																	●										
乾燥わかめ								△	△																				
みそ																		●											
煮干しだし								△	△																				
2月3日(水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	ポークチャップ	豚肉																		●									
		サラダ油																	●										
		むきえだまめ																	●										
		コシヨー	△			△								△				△	△	△									
	●花畑サラダ	●いりたまご	●		●														●										
		アーモンド																										●	
		ハオイル青じそドレ	●																●	●	●				●	●			
	白菜スープ	コンソメ	●			●													●	●									
		こいくちしょうゆ	●																●										

2021年2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	オレノジ	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
2月4日(木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さごしの ピリ辛ソースかけ	豆板醤																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
		みそ																●											
	れんこん きんぴら	さつまあげ						△	△	△								△											
		いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ	●															●											
		サラダ油																●											
	小松菜の みそ汁	木綿豆腐																●											
みそ																	●												
煮干しだし							△	△																					
2月5日(金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	メンチカツ	大豆とごぼうのメンチカツ	●															●	●	●									
		大豆白絞油																●											
	りっちゃんの 元気サラダ	チキンハム	△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△			
		花かつお															△												
		穀物酢	△														△	△						△					
		コショウ	△			△							△				△	△	△										
		サラダ油																●											
	ハヤシライス	牛肉												●															
サラダ油																	●												
ハヤシルウ		●			△							△				●	△	△											
マイルドデミグラスソース		●		△	△	△	△	△										●											
2月8日(月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さばの 塩焼き	氷温造り塩サバ切身														●													
	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	●															●											
	けんちん汁	鶏肉																	●										
		木綿豆腐																●											
		しまねのだしっ粉						△	△																				
こいくちしょうゆ		●															●												
ごま油																											●		
サラダ油																	●												

2021年2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
2月9日(火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鶏肉と大豆の揚げ煮	鶏肉																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		大豆白絞油																	●										
		蒸し大豆																	●										
	切干大根のマヨ和え	該当なし																											
	ごまみそ汁	太もやし																	●										
		乾燥わかめ							△	△																			
		豆板醤																	●										
すりごま																											●		
みそ																		●											
煮干しだし								△	△																				
2月10日(水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●厚焼き玉子の和風あんかけ	厚焼き玉子	●		●													●											
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ゆかり和え	細もやし																	●										
		出雲のおいしいちくわ							△	△		△							△										
		混ぜ込みしそごはん	△		△	△																							
	豚汁	豚肉																		●									
		サラダ油																	●										
		木綿豆腐																	●										
油揚げ																		●											
煮干しだし								△	△																				
みそ																		●											
2月12日(金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	ホキのねぎソースかけ	大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	おからサラダ	おから																	●										
		チキンささみ																		●									
		角切チーズ																											
		穀物酢	△																△	△					△				
	春雨のすまし汁	厚揚げ																	●										
		乾燥わかめ							△	△																			
しまねのだしっ粉								△	△																				
うすくちしょうゆ		●																●											

2021年2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
2月15日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	チキンカツ	チキンカツ		●		△	△											●	●	△									△
		大豆白絞油																●											
	昆布サラダ	チキンハム		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		ノンオイル青じそドレ		●														●	●	●				●	●				
	冬野菜の シチュー	チキンウインナー		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△		
コンソメ			●			●											●	●											
牛乳						●																							
調理用バター						●																							
2月16日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	益田野菜 たっぷり すき焼き	牛肉												●															
		こいくちしょうゆ		●														●											
		サラダ油																●											
	シャキシャキ サラダ	焼き豆腐																●											
		むきえだまめ																●											
すりごま																											●		
こいくちしょうゆ			●														●												
ヨーグルト	ヨーグルト					●																		●					
2月17日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	子持ちししゃも	該当なし																											
	アーモンド 和え	アーモンド																										●	
		こいくちしょうゆ		●														●											
	●高野豆腐の 玉子とじ	鶏肉																		●									
		サラダ油																●											
高野豆腐																	●												
●たまご						●																							
しまねのだしっ粉								△	△																				
こいくちしょうゆ		●															●												

2021年2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
2月18日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	パレンシアライス	パレンシアライスの素				●											●	●												
	かぼちゃ コロッケ	かぼちゃコロッケ		●		△	△		△	△								●		●										
		大豆白絞油																●												
	たこの ガリシア風サラダ	カットたこ							△	△		△				△	△													
		乾燥わかめ							△	△																				
		穀物酢		△														△	△						△					
		コシヨー		△			△								△			△	△	△										
	コシード風 スープ	サラダ油																●												
		チキンウインナー		△		△	△						△		△			△	●	△		△		△	△		△			
		蒸しひよこ豆																△												
		コンソメ		●			●											●	●											
コシヨー			△			△							△				△	△	△											
2月19日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	厚揚げの そぼろ煮	厚揚げ																●												
		鶏肉ミンチ																	●											
		サラダ油																●												
		こいくちしょうゆ		●														●												
	ツナ和え	こいくちしょうゆ		●														●												
		穀物酢		△														△	△					△						
	なめこ汁	細もやし																●												
		木綿豆腐																●												
		乾燥わかめ							△	△																				
		煮干しだし							△	△																				
みそ																	●													
2月22日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	シイラの ユーリンソース かけ	しいら切身										△				△	△													
		大豆白絞油																●												
		こいくちしょうゆ		●														●												
		穀物酢		△														△	△					△						
	チャプチェ	豚肉																		●										
		白菜キムチ		△				●										△										●		
		サラダ油																●												
		こいくちしょうゆ		●														●												
		ごま油																											●	
	チンゲンサイの スープ	厚揚げ																●												
こいくちしょうゆ			●														●													
中華スープ			●														●	●	●								●			
コシヨー			△			△								△			△	△	△											

2021年2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	
2月24日 (水)	牛乳	牛乳			●																										
	麦ごはん	該当なし																													
	●ビビンバ丼の具	豚肉ミンチ																		●											
		サラダ油																	●												
		太もやし																	●												
		●いりたまご	●		●														●												
		白菜キムチ	●															●	●						●						
		いりごま(白)																											●		
		こいくちしょうゆ	●																●												
		ごま油																												●	
		みそ																	●												
	中華サラダ	チキンハム		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△			△			
		乾燥わかめ							△	△																					
		ごま油																												●	
		穀物酢		△														△	△						△						
		こいくちしょうゆ	●																●												
	豆腐スープ	木綿豆腐																	●												
		糸かまぼこ	△		△				△	△									△						△						
		中華スープ	●																●	●	●									●	
		うすくちしょうゆ	●																●												
こいくちしょうゆ		●																●													
2月25日 (木)	牛乳	牛乳			●																										
	ご飯	該当なし																													
	いわしのアンダレーズ	こいくちしょうゆ	●																●												
		大豆白絞油																	●												
		パン粉	●																												
	ビーンズサラダ	こいくちしょうゆ	●																●												
		ミックスビーンズ					△												●					△							
		角切チーズ					●																								
		いりごま(白)																											●		
		穀物酢	△																△	△					△						
	サラダ油																		●												
	ポテトスープ	無添加ポークウインナー	△											△				△	△	●											
		コンソメ	●			●													●	●											
		コショウ	△			△								△				△	△	△											
調理用バター					●																										

2021年2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
2月26日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	わかめご飯	炊き込みわかめ						△	△																					
	さわらの 香草焼き	コシヨー		△			△							△				△	△	△										
		パン粉		●																										
		粉チーズ					●																							
	ブロッコリーの ゆず酢和え	チキンハム		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△			
		おから																●												
		穀物酢		△													△	△						△						
		うすくちしょうゆ		●															●											
	豆乳入り みそ汁	豆乳																	●											
		油揚げ																	●											
		みそ																	●											
		煮干しだし							△	△																				
	いちご	該当なし																												