

2023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	特定原材料											特定原材料に準ずるもの															
			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	カンノーナッツ
5月1日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	さばのピリ辛焼き	さば切身														●													
		こいくちしょうゆ	●															●											
	ゆず香和え	チキンささみ水煮																	●										
		こいくちしょうゆ	●															●											
		すりごま（白）																									●		
	なめこ汁	厚揚げ																●											
		なめこ水煮	△											△			△	△	△	△				△				△	
		煮干しだし								△	△																		
みそ																	●												
5月2日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	たけのご飯	油揚げ																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	ささみチーズフライ	ささみチーズフライ	●			●												●	●						●				
		大豆白絞油																●											
	おかか和え	花かつお（細切り）															△												
		こいくちしょうゆ	●															●											
	鯛だんごのみそ汁	甘鯛ボール				△			△			△						●											
		乾燥わかめ							△	△								●											
		みそ																●											
煮干しだし								△	△																				
かしわもち	かしわもち	△		△	△							△				●						△				△			
5月8日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ハヤシライス	国産牛肉（モモスライス）												●															
		サラダ油																●											
		ハヤシルウ（粉末）	●			△							△					●	△	△									
		マイルドデミグラスソース	●		△	△	△	△	△										●										
	わかめとささみのサラダ	乾燥わかめ							△	△																			
		チキンささみ水煮																	●										
すりごま醤油ドレッシング		●															●		●				●		●				
オレンジ	オレンジ																												

2023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	特定原材料											特定原材料に準ずるもの															
			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	カンノーナッツ
5月12日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	豚肉のしょうが焼き	豚肉（モモ小切れ）																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
	大豆のサラダ	サラダ油																	●										
		大豆水煮																	●										
		花かつお（細切り）																△											
		穀物酢	△																△				△	△	△				
	山菜のけんちん汁	サラダ油																	●										
		木綿豆腐																	●										
		だし割り不織布入り																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
5月15日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ハンバーグのオニオンソース	ポーク&チキンハンバーグ	●																	●	●								
		こいくちしょうゆ	●																●										
	アスパラのツナサラダ	いりごま（白）																									●		
		穀物酢	△																△				△	△	△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	わかめともやしのスープ	細もやし																	●										
		スクール系かまぼこ	△		△			△	△										△							△			
		乾燥わかめ							△	△																			
		中華スープ	●			△		△	△		△			△	△	△	△	●	●	△					△	△	●		△
		うすくちしょうゆ	●																●										
5月16日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	メバルのごまだれかけ	メバル小口切	△																										
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		すりごま（白）																									●		
	じゃがいもの塩麴炒め	鶏肉むねミンチ																		●									
		サラダ油																	●										
		えだまめ（冷凍）																	●										
		煮干しだし								△	△																		
	豚汁	豚肉（モモ小切れ）																		●									
		油揚げ																	●										
みそ																		●											
煮干しだし									△	△																			

2023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	特定原材料													特定原材料に準ずるもの															
			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	カンノーナッツ	アーモンド	
5月17日 (水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	さごしの柚庵焼き	こいくちしょうゆ	●														●														
	スナップエンドウのサラダ	穀物酢	△															△				△		△	△						
		うすくちしょうゆ	●															●													
	●かきたま汁	●たまご			●																										
		だし削り不織布入り																●													
うすくちしょうゆ		●															●														
→対応食	木綿豆腐(サイコ)																●														
	だし昆布								△	△																					
	うすくちしょうゆ	●															●														
5月18日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	カレイの甘酢かけ	大豆白絞油																●													
		穀物酢	△															△				△		△	△						
	梅昆布和え	こいくちしょうゆ	●															●													
		塩昆布	●															●													
	若竹みそ汁	こいくちしょうゆ	●															●													
厚揚げ																	●														
乾燥わかめ									△	△																					
煮干しだし									△	△																					
5月19日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	牛肉のグラシュー風煮込み	国産牛肉(モモスライス)												●																	
		サラダ油																●													
		マイルドデミグラスソース	●		△	△	△	△	△	△								●													
		こいくちしょうゆ	●															●													
	キャベツのサラダ	穀物酢	△															△				△		△	△						
うすくちしょうゆ		●															●														
ブランボラチュカ	調理用バター				●																										
	薄力小麦粉	●																													
	コンソメ	●			●												●	●													
	うすくちしょうゆ	●															●														

2023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	特定原材料																特定原材料に準ずるもの										
			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	カンノーナッツ
5月22日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	筑前煮	大豆水煮																	●										
		鶏肉（モモダイス）2cm																		●									
		さつまあげ（玉ねぎ）							△	△		△							△										
		サラダ油																	●										
	甘酢和え	こいくちしょうゆ																	●										
		小麦	●																										
		うすくちしょうゆ																	●										
	わかめと豆腐のみそ汁	穀物酢																	△				△	△	△				
		木綿豆腐																	●										
		乾燥わかめ								△	△																		
みそ																		●											
5月23日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	豆ご飯	該当なし																											
	あじの香味フライ	あじの香味フライ																	△	△				△				●	
		大豆白絞油																	●										
	磯香和え	細もやし																	●										
		出雲のおいしいちくわ								△	△		△						△										
		もみのり								△	△																	△	
		こいくちしょうゆ																	●										
	だんご汁	薄力小麦粉																	●										
		白玉粉																	△	△									
		煮干しだし																											
		みそ																	●										
5月24日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	春巻き	春巻き																	●		●				●	●			
		大豆白絞油																	●										
	●バンサンスー	チキンハム（短冊）																	△	●	△		△	△			△		
		●錦糸卵																	●										
		ごま油																										●	
		穀物酢																	△				△	△	△				
		うすくちしょうゆ																	●										
	→対応食	こいくちしょうゆ																	●										
		穀物酢																	△				△	△	△				
		星印いりごま白																										●	
JFS 純正ごま油																											●		
キムチとにらのスープ	はくさいキムチ（リハラ）																	△									●		
	中華スープ																	△	●	●	△			△	△		●	△	
	こいくちしょうゆ																	●											
	ごま油																										●		

2023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	特定原材料																特定原材料に準ずるもの											
			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	カンシューナッツ	アーモンド
5月25日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	コッペパン	コッペパン	●		△	△																								
	マーガリン	該当なし																												
	鶏肉のマーマレード焼き	鶏肉もも切身																		●										
		こいくちしょうゆ	●																●											
		オレンジマーマレード																	△											
	茶ちゃちゃサラダ	チキンハム（短冊）	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		スパゲティ	●																											
		穀物酢	△																△				△	△	△					
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
	春野菜のカレー風味スープ	厚揚げ																	●											
カレー粉		△			△								△					△	△	△										
コンソメ		●			●													●	●											
こいくちしょうゆ		●																●												
りんご	りんご																						●							
5月26日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鮭のピザ焼き	秋鮭ピンク														●														
		ミックステーズ				●																								
	切干大根のごまマヨ和え	いりごま（白）																										●		
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
もずくのすまし汁	スクール系かまぼこ	△		△				△	△									△						△						
	だし削り不織布入り																	●												
	うすくちしょうゆ	●																●												
5月29日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	豚肉と大豆のみそがらめ	豚肉（モモ角切り）																			●									
		こいくちしょうゆ	●																●											
		蒸し大豆																	●											
		大豆白絞油																	●											
	セロリときゅうりのサラダ	みそ																	●											
		すりごま（白）																										●		
		こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△																△				△	△	△					
	茎わかめときのこのスープ	ごま油																										●		
		乾燥茎わかめ	△		△	△		△								△		△	△									△		
		厚揚げ																	●											
中華スープ		●			△		△	△		△				△	△		△	●	●	△				△	△		●	△		
うすくちしょうゆ	●																●													

2023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	特定原材料											特定原材料に準ずるもの																
			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	カンノーナッツ	アーモンド
5月30日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	あじのしょうゆ煮	こいくちしょうゆ	●														●													
	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																										●		
	高野豆腐のみそ汁	高野豆腐（細切）																●												
		みそ																●												
		煮干しだし							△	△																				
5月31日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	●三色そばろ井の具	鶏肉むねミンチ																	●											
		サラダ油																●												
		しぼり豆腐																●												
		●いりたまご	●		●													●												
		こいくちしょうゆ	●															●												
	→対応食	鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500																	●											
		リケン サラダ油 1.5kg																●												
		しぼり豆腐																●												
		こいくちしょうゆ	●															●												
	アーモンドマヨ和え	クッキングアーモンド(ダイス)																											●	
		ノンエッグマヨネーズ																●												
		こいくちしょうゆ	●															●												
	じゃがいものみそ汁	油揚げ																●												
		乾燥わかめ							△	△																				
みそ																	●													
煮干しだし								△	△																					