

2023年8・9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	カシューナッツ	アーモンド	
8月25日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	梅しそチーズ春巻き	鶏肉むねミンチ																		●											
		こいくちしょうゆ	●																●												
		サラダ油																	●												
		角切りチーズ				●																									
		春巻きの皮	●																●												
		大豆白絞油																	●												
																			●												
	もやしの中華和え	細もやし																	●												
		ごま油																											●		
		うすくちしょうゆ	●																●												
		穀物酢	△																△				△	△	△						
ズッキーニのスープ	粗挽ミニカクテルウインナー	△		△	△									△				△	●	●		△	△				△				
	コンソメ	●			●													●	●												
	うすくちしょうゆ	●																●													
8月28日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	さばの塩焼き	氷温造り塩さば切身																●													
	納豆和え	ひきわり納豆																	●												
		みそ																	●												
		こいくちしょうゆ	●																●												
		焼ききざみのり						△	△																						
	つくね汁	鶏つくね	△		△	△									△				△	●	△		△	△				△			
		うすくちしょうゆ	●																●												
		こいくちしょうゆ	●																●												
		だし削り不織布入り																●													
	8月29日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
		ご飯	該当なし																												
チキンチキンごぼう		鶏肉むね（2cm角）																		●											
		大豆白絞油																	●												
		こいくちしょうゆ	●																●												
		むきえだまめ																	●												
きゅうりとみょうがの昆布ナムル		すりごま（白）																										●			
		塩昆布	●																●												
		こいくちしょうゆ	●																●												
		ごま油																										●			
かぼちゃのみそ汁		細もやし																	●												
		油揚げ																	●												
		乾燥わかめ						△	△																						
	みそ																	●													
	煮干しだし						△	△		△																					

2023年8・9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	カシューナッツ	アーモンド
8月30日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	●ビビンバ丼の具	豚肉（ミンチ）																		●										
		サラダ油																	●											
		はくさいキムチ りはら	△					●											△									●		
		太もやし																	●											
		●いりたまご	●		●														●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		みそ																	●											
		ごま油																										●		
	→対応食	国産合挽きミンチ												●						●										
		リッ サラダ油 1.5kg																	●											
はくさい(キムチ)リハラ		△					●											△									●			
太もやし																		●												
こいくちしょうゆ		●																●												
田舎みそ（麦赤）1k g																		●												
JFS 純正ごま油																											●			
切千大根のサラダ	オリーブと旨味たまねぎドレッシング	●															●	●	●				●	●						
春雨スープ	中華スープ	●			△		△	△		△			△	△		△	●	●	△				△	△		●		△		
	こいくちしょうゆ	●															●													
	ごま油																										●			
8月31日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	エビカツ	エビカツ	●		△	△		●		△			△		△			●	△	△					△		△			
		大豆白絞油																	●											
		カゴメとんかつソース																	●					●						
	おからとチーズのサラダ	おから																●												
		チキンささみ水煮																		●										
		角切りチーズ				●													●						●					
		和風おろしドレッシング	●									●						●						●						
	ミネストローネ	豚肉（もも小切）																		●										
		サラダ油																	●											
		コンソメ	●			●													●	●										
9月1日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	元気ハンバーグ	国産合挽ミンチ											●							●										
		木綿豆腐																	●											
		パン粉	●																											
		薄力粉	●																											
		調理用牛乳				●																								
		角切りチーズ				●																								
	カラフルじゃこピーマン	太もやし							△	△		△							●											
		ちりめん							△	△		△																		
		ごま油																										●		
		いりごま（白）																										●		
		こいくちしょうゆ	●																●											
	おふのすまし汁	かまぼこいちょう																	●											
		おわら麩	●		△																									
乾燥わかめ								△	△																					
うすくちしょうゆ		●																●												
だし割り不織布入り																	●													

2023年8・9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	カシューナッツ	アーモンド
9月4日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ロールパン	すこやかロール	●		△	△	△																							
	夏野菜のボロネーゼ	スパゲティ	●																											
		豚肉（ミンチ）																		●										
		クラスメイト				●													●	●										
		コンソメ	●			●													●	●										
	かぼちゃコロッケ	国産かぼちゃひき肉フライ	●		△	△		△	△										●	●										
		大豆白絞油																	●											
	ひじきマリネ	こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△																△				△		△	△				
サラダ油																		●												
9月5日 (火)	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	●															●												
	ねばねば野菜のおかか和え	花かつお（細切り）																△												
		こいくちしょうゆ	●																●											
	じゃがいもともずくのみそ汁	美ら海育ちもずく						△	△																					
		木綿豆腐																	●											
		油揚げ																	●											
		みそ																	●											
		煮干しだし						△	△		△																			
9月6日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	シューマイ	スクールランチシューマイ	●		△	△	△	△	△		△		△				△	●	△	●		△	△	△	△		△			
	●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	△																△				△		△	△				
		JFDAいりごま白																										●		
		JFS 純正ごま油																										●		
	厚揚げの中華煮	豚肉（もも小切）																		●										
		サラダ油																	●											
		厚揚げ																	●											
		中華スープ	●			△		△	△		△			△	△		△	●	●	△					△	△		●		△
こいくちしょうゆ		●																●												
ごま油																											●			

2023年8・9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	カシューナッツ	アーモンド	
9月7日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	スタミナ納豆	鶏肉むねミンチ																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		ごま油																		●									●		
		ひきわり納豆																		●									●		
		ごま油																											●		
	ゆず香和え	こいくちしょうゆ	●																	●										●	
		すりごま（白）																											●		
	なすと油揚げのみそ汁	油揚げ																		●											
みそ																			●												
煮干しだし								△	△		△																				
9月8日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	いわし団子の甘酢あんかけ	いわしだんご	●		△	△		△			△								△	●				●					△		
		大豆白絞油																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		穀物酢	△																	△			△	△	△						
	らっきょう漬け和え	刻みらっきょう	△																							△					
		花かつお（細切り）																	△												
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	じゃぶ煮	鶏肉ももダイス2cm																			●										
		木綿豆腐																		●											
		油揚げ																		●											
		だし削り不織布入り																	●												
こいくちしょうゆ		●																	●												
二十世紀梨	該当なし																														
9月11日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	肉信田の含め煮	肉入り信田	●																●	●	●										
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	そうめんうりの酢の物	すりごま（白）																		△			△	△	△			●			
		穀物酢	△																	△			△	△	△						
		うすくちしょうゆ	●																	●											
	まろやかみそ汁	国産豚モモスライス																				●									
		木綿豆腐																		●											
みそ																			●												
調理用牛乳					●																										

2023年8・9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	カシューナッツ	アーモンド	
9月12日 (火)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	手作りルウのカレーライス	豚肉（もも小切れ）																				●									
		サラダ油																		●											
		コンソメ	●			●														●	●										
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		国産無添加リンゴソース																							●						
		調理用バター				●																									
		サラダ油																		●											
		薄力粉	●																												
		カレー粉	△				△									△				△	△	△									
	りっちゃんの元気サラダ	ポークハム	△		△	△									△					△	△	●		△		△			△		
		花かつお（細切り）																	△												
		穀物酢	△																	△				△		△	△				
		サラダ油																		●											
フルーツポンチ	春夏秋冬だんご	△																	△												
	フルーツパック黄桃ダイス																						●								
9月13日 (水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	豚肉とビーマンのごまソース炒め	豚肉（もも小切れ）																				●									
		サラダ油																		●											
		うすくちしょうゆ	●																	●											
		穀物酢	△																	△				△		△	△				
		すりごま（白）																											●		
	切干大根のゆずドレサラダ	穀物酢	△																	△				△		△	△				
		うすくちしょうゆ	●																	●											
	●とたまスープ	鶏肉ももダイス1cm																			●										
		サラダ油																		●											
		●たまご			●																										
		コンソメ	●			●														●	●										
	→対応食	うすくちしょうゆ	●																	●											
		鶏肉(むね肉ダマ)2cmカットIQF																			●										
リケン サラダ油 1.5kg																			●												
理研 コンソメS 500g		●			●														●	●											
9月14日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	あじのねぎだれかけ	こいくちしょうゆ	●																	●											
		すりごま（白）																											●		
		ごま油																											●		
	アーモンド和え	クッキングアーモンド（ダイス）																												●	
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	いももち汁	ひとくちいももち	●		△	△		△	△		△				△	△	△	△	△	△	△	△			△	△	△	△	△		△
		油揚げ																		●											
		煮干しだし							△	△		△																			
		みそ																		●											

2023年8・9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	カシューナッツ	アーモンド
9月15日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	ヤンニョムチキン	鶏肉むね（こま切れ）																			●									
		大豆白絞油																		●										
		ごま油																										●		
		コチジャン	●					△												●								△		
		いりごま（白）																										●		
	こんにゃくのナムル	チキンハム（短冊）	△		△	△										△				△	●	△		△	△			△		
		細もやし																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		ごま油																											●	
	モロヘイヤスープ	木綿豆腐																		●										
中華スープ		●			△		△	△		△					△	△		△	●	●	△				△	△		●		△
こいくちしょうゆ		●																	●											
9月19日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	コッペパン	コッペパン	●		△	△																								
	チリコンカン	豚肉（ミンチ）																				●								
		サラダ油																		●										
		大豆水煮																		●										
	海そうサラダ	海そうサラダGS100g						△	△																					
		すりごま（白）																											●	
		穀物酢	△																	△				△		△	△			
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		ごま油																											●	
	ABCスープ	鶏肉ももダイス1cm																			●									
		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		●																	●											
9月20日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	子持ちししゃも	該当なし																												
	春雨の中華和え	チキンハム（短冊）	△		△	△										△				△	●	△		△	△			△		
		ごま油																											●	
		穀物酢	△																	△				△		△	△			
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	●親子丼の具	鶏肉むね（1.5cm）																			●									
		●たまご			●																									
		だし削り不織布入り																	●											
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		サラダ油																		●										
→対応食	鶏肉(モロヘイヤ肉) 2cmカットIQF																			●										
	こいくちしょうゆ	●																	●											
	リケン サラダ油 1.5kg																		●											

2023年8・9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	カシューナッツ	アーモンド
9月21日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	いかのコロコロ揚げ	いか短冊								●																				
		こいくちしょうゆ	●																●											
		大豆白絞油																	●											
	はりはり漬け	塩昆布	●																●											
		穀物酢	△																△			△	△							
		こいくちしょうゆ	●																●											
	にらキムチ汁	豚肉（もも小切れ）																			●									
		ごま油																											●	
		油揚げ																	●											
		木綿豆腐																	●											
		はくさいキムチ りはら	△					●											△									●		
		みそ																	●											
9月22日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	雷豆腐	木綿豆腐																	●											
		鶏肉ももダイス1cm																		●										
		こいくちしょうゆ	●																●											●
		ごま油																											●	
	小松菜とチーズの磯香和え	角切りチーズ				●																							△	
		もみのり						△	△																			△		
		こいくちしょうゆ	●																●											
	冬瓜のみそ汁	豚肉（もも小切れ）																			●									
		サラダ油																	●											
		乾燥わかめ						△	△																					
		みそ																	●											
	9月25日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
ご飯		該当なし																												
鶏ちゃん焼き		鶏肉ももダイス2cm																		●										
		みそ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●										●	
		ごま油																											●	
ツナときゅうりの酢の物		乾燥わかめ						△	△																					
		いりごま（白）																											●	
		穀物酢	△																△			△	△							
		うすくちしょうゆ	●																●											
はんぺんのすまし汁		はんぺんおわん種（白）	●		△	△													●				●							
		うすくちしょうゆ	●																●											
		だし削り不織布入り																●												

2023年8・9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	カシューナッツ	アーモンド
9月26日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	かつおの竜田揚げ	こいくちしょうゆ	●															●												
		大豆白絞油																●												
	即席漬け	国産原料福神漬け	●					△										●									△			
	わかめのごまみそ汁	乾燥わかめ						△	△																					
		すりごま（白）																										●		
		みそ																●												
煮干しだし								△	△		△																			
9月27日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	バターライス	こいくちしょうゆ	●															●												
		チキンウィンナースキンレス（スライス）5mm	△		△	△								△				△	●	△		△	△					△		
		調理用バター				●																								
	●花野菜サラダ	●いりたまご	●		●													●												
		クッキングアーモンド（細切）																												●
		ノンオイル青じそドレッシング	●																●	●	●				●					
	→対応食	ノンオイル青じそドレッシング	●															●	●	●				●	●					
	鶏肉となすのトマト煮	鶏肉ももダイス2cm																	●											
		サラダ油																	●											
		コンソメ	●			●													●	●										
		こいくちしょうゆ	●																●											
パイナップル	該当なし																													
9月28日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	豚キムチ	国産豚モモスライス																		●										
		サラダ油																	●											
		はくさいキムチ りはら	△					●											△									●		
		太もやし																	●											
		焼き肉のタレ	●																●					●			●			
		こいくちしょうゆ	●																●											
	納豆サラダ	チキンハム（短冊）	△		△	△								△					△	●	△		△	△				△		
		ひきわり納豆																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
	ワンタンスープ	なめらかワンタン	●																●	●	●							●		
		中華スープ	●			△		△	△		△			△	△		△		●	●	△			△	△			●		△
		こいくちしょうゆ	●																●											

2023年8・9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	カシューナッツ	アーモンド	
9月29日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	いわしのおかか煮	いわしおかか煮	●																●												
	ごぼうサラダ	こいくちしょうゆ	●																	●											
		チキンささみ水煮																			●										
		すりごま（白）																											●		
		ノンエッグマヨネーズ																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	お月見汁	油揚げ																		●											
		だし削り不織布入り																	●												
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		ごま油																												●	
	さつまいもと抹茶の蒸しケーキ	ホットケーキミックス（卵抜き）	●																												
		サラダ油																		●											