

2024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
2月1日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	豚肉と厚揚げの オイスター炒め	豚肉（もも肉小切）																		●									
		サラダ油																	●										
		厚揚げ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	白菜と春菊のゆず塩漬	うすくちしょうゆ	●															●											
	いかだんご汁	まるごといかだんご							△	△	●								△										
		乾燥わかめ							△	△																			
		みそ																	●										
煮干しだし								△	△	△																			
2月2日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	いわしのかば焼き	大豆白絞油																●											
		いりごま																									●		
		こいくちしょうゆ	●																●										
	大豆のごまマヨ和え	大豆水煮																	●										
		すりごま（白）																									●		
		ノンエッグマヨネーズ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ゆばのすまし汁	カットゆば																	●										
うすくちしょうゆ		●																●											
だし削り不織布入り																	●												
2月5日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	豚肉の香草焼き	豚ロース																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
	スクマウィキ	学給用スティックベーコン	△		△	△								△				△	△	●		△	△			△			
		サラダ油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	カラंगा	国産牛肉（モモスライス）												●															
		サラダ油																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
カレー粉		△			△								△					△	△	△									

2024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
2月6日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	鶏のから揚げ	鶏肉むね切身																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
		大豆白絞油																	●										
	ぼりぼり漬け	塩昆布	●																●										
		穀物酢	△																△			△		△	△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
	豆乳入りみそ汁	木綿豆腐																	●										
		油揚げ																	●										
		煮干しだし							△	△		△																	
		みそ																	●										
		無調整豆乳																	●										
2月7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	国産牛肉モモミンチIQF												●															
		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		●																●											
備前 中味噌																		●											
春雨スープ	JFSA 純正ごま油																									●			
	中華スープ	●			△	△	△		△			△	△	△	●	●	△					△	△		●		△		
	こいくちしょうゆ	●																●											
美都いちごのフルーツポンチ	該当なし																												
2月8日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	ぶりのゆず塩焼き	該当なし																											
	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	●																●										
	すいとん汁	油揚げ																	●										
		薄力粉	●																										
		煮干しだし							△	△		△																	
みそ																		●											

2024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
2月9日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	さといもコロッケ	さといもコロッケ		●		△	△				△						△	△	△	●				△	△			△	
		大豆白絞油																●											
	ミルクきんぴら	豚肉（ミンチ）																		●									
		サラダ油																●											
		調理用牛乳				●																							
		こいくちしょうゆ		●															●										
		いりごま																										●	
	石狩汁	サケ角切り		△							△						●	△	△										
白みそ																	●												
煮干しだし								△	△		△																		
2月13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		●													●												
	花野菜のマヨ和え	すりごま（白）																										●	
		ノンエッグマヨネーズ																●											
		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								△	△		△																		
2月14日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	●ツナマヨオムレツ	●ツナマヨオムレツ			●												●								●				
	→対応食	かぼちゃとさつまいものコロッケ		●														●		●									
		リケン サラダ油 1.5kg																●											
	小松菜の塩にんにく炒め	ごま油																									●		
	チキンカレー	鶏肉（もも肉ダイス）2cm																		●									
サラダ油																	●												
ハウスカレーフレーク			●														●												
ジェフサカレーフレーク			●														●												

2024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
2月15日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	メバルのごまだれかけ	メバル小口切り		△																									
		大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ				●												●											
		すりごま（白）																									●		
	益田ぎゅうぎゅう すき焼き	牛肉（こま切れ）												●															
		こいくちしょうゆ				●												●											
		サラダ油																●											
		焼き豆腐																●											
こいくちしょうゆ					●												●												
焼きりんご	りんご																							●					
	調理用バター						●																						
2月16日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	マカロニグラタン	鶏肉（もも肉ダイス）1cm																	●										
		マカロニ（単管）		●																									
		有塩バター					●																						
		調理用牛乳					●																						
		コンソメ		●			●											●	●										
		ミックスチーズ					●																						
	大豆とナッツの サラダ	大豆水煮																●											
		クッキングアーモンド（細切）																											●
		花かつお（細切）																△											
		みそ																	●										
		穀物酢				△													△				△	△	△				
		ノンエッグマヨネーズ																	●										
	肉だんごスープ	国産大豆の豆腐ミートボール		●														●	●	●									
中華スープ			●			△		△	△		△		△	△	△	△	●	●	△				△	△		●		△	
こいくちしょうゆ			●														●												
2月19日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	つくねのお好み焼き	キャベツ入り平つくね		△		△	△						△				△	●	●		△	△				△			
		こいくちしょうゆ		●														●											
		花かつお（細切）															△												
	くきわかめの きんぴら	乾燥茎わかめ		△			△									△		△	△									△	
		国産牛肉（モモスライス）												●															
		ごま油																										●	
		こいくちしょうゆ				●													●										
		いりごま																										●	
	けんちん汁	木綿豆腐																●											
		だし削り不織布入り																●											
		こいくちしょうゆ				●													●										
ごま油																											●		

2024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
2月20日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	揚げパン	こっぺぱん	●															●											
		きな粉(大豆)																●											
		大豆白絞油																●											
	さわらのハーブ焼き	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(細切)															△												
		穀物酢	△															△					△	△	△				
		サラダ油																	●										
	ABCスープ	鶏肉(もも肉ダイス)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		●																●											
2月21日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	トマトライス	ドライミックス(トマトピラフ)	△		△	△		△	△	△			△		△	△	△	△	△	△	△		△	△	△		△		
	1食ケチャップ	1食ケチャップソース																●					●						
	●オムライスの卵	●薄焼き卵(オムライス用)			●													●											
	→対応食	ロイヤルカツ	●										●					●	●	●									
		リク サラダ油 1.5kg																	●										
	ツナとわかめの ゆずドレサラダ	乾燥わかめ							△	△																			
		穀物酢	△															△					△	△	△				
		うすくちしょうゆ	●																●										
	ポタージュスープ	鶏肉むね(1.5cm角)																	●										
		調理用牛乳				●																							
		ポタージュベース	●			●							●						●										
サラダ油																		●											
青りんごゼリー	薄力粉	●																											
	青りんごゼリー																							●					
2月22日 (木)	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															●												
	こんにゃく サラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△								△				△	●	△		△		△			△		
		細もやし																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
	沢煮椀	豚肉(もも肉小切)																		●									
こいくちしょうゆ		●																●											
だし削り不織布入り																		●											

2024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
2月26日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	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																●											
	チャプチェ	豚肉（もも肉小切）																		●									
		サラダ油																●											
		はくさいキムチ（りはら）		△					●									△										●	
		こいくちしょうゆ		●														●											●
		ごま油																											●
	ほたてのスープ	細もやし																●											
		乾燥わかめ								△	△																		
		中華スープ		●			△		△	△		△			△	△	△	●	●	△				△	△		●		△
うすくちしょうゆ			●														●												
2月27日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	さけのレモン焼き	秋鮭ピンク													●														
	小松菜とチーズの のりじゃこ和え	角切りチーズ				●																							
		もみのり		●					●	△								●											
		ちりめん							△	△		△																	
		こいくちしょうゆ		●														●											
	豚汁	豚肉（もも肉小切）																		●									
		油揚げ																●											
		みそ																●											
		煮干しだし							△	△		△																	
	2月28日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
麦ご飯		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																●											
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		●														●											
●かきたまみそ汁		●たまご				●																							
		煮干しだし							△	△		△																	
		みそ																●											
→対応食		木綿豆腐																●											
	備前 中味噌																●												
	備前 白上味噌																●												
	煮干しだし							△	△		△																		

2024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
2月29日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	たらのねぎソースかけ	大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	ほうれん草のごま和え	細もやし																●											
		すりごま（白）																									●		
		こいくちしょうゆ	●															●											
	鶏肉とれんこんのみそ汁	鶏肉（もも肉ダイス）2cm																	●										
		煮干しだし							△	△		△																	
		みそ																●											