

2024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29日 (木)	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	●																											
		牛乳				●																								
		角切りチーズ				●																								
	きゅうりともやしの ごま酢和え	チキンハム（短冊）	△		△	△										△				△	●	△		△		△			△	
		太もやし																		●										
		ちりめん							△	△		△																		
		すりごま（白）																										●		
		穀物酢	△																	△				△		△	△			
		こいくちしょうゆ	●																	●										
春雨とキャベツの みそ汁	だし削り不織布入り																	●												
	みそ																		●											
8月30日 (金)	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																	●											
	梅しそ和え	こいくちしょうゆ	●																	●										
	かぼちゃのみそ汁	油揚げ																		●										
		乾燥わかめ							△	△											●									
		みそ																		●										
		煮干しだし							△	△		△																		
9月2日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	冷やし中華めん	学給ラーメン	●		△	△													△	△	△	△				△		△		
		ごま油																										●		
	冷やし中華のたれ	冷やし中華スープ	●			△		△	△		△				△	△		△	●	△	△				△	△		●		△
		ポテトコロッケ	国産豚肉コロッケ	●		△	△													●		●								
	鶏ちゃん焼き	大豆白絞油																		●										
		鶏肉（モモダイス）2cm																			●									
		みそ																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●									●	
	冷やし中華の具	ごま油																										●		
		やさしい海の細かまぼこ黄色	△		△	△		△	△		△								△	△	△					△				
		チキンハム（短冊）	△		△	△										△				△	●	△		△		△		△		
細もやし																			●											
いりごま（白）																											●			

2024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
9月3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（粉付）	△																										
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		すりごま（白）																										●	
	アーモンドマヨ和え	クッキングアーモンド（細切）																											●
		ノンエッグマヨネーズ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	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																●											
9月4日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	高菜と肉の そばろご飯の具	豪州産牛肉（ミンチ）												●															
		豚肉（ミンチ）																		●									
		高菜塩漬け（刻み）	△											△				△		△									
		サラダ油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	●タイピーエン	豚肉（もも肉小切）																		●									
		サラダ油																●											
		むきえびL						●																					
		●うずら卵水煮			●																								
		白湯スープ				●														●	●								
		うすくちしょうゆ	●															●											
		中華スープ	●			△		△	△		△			△	△		△	●	●	△				△	△		●		△
	→対応食	国産SPF豚モモスライスIQF																		●									
		サラダ油																●											
		豚骨白湯スープ																●		●							●		
		うすくちしょうゆ	●															●											
	すいか	該当なし																											
9月5日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	さわらの香味焼き	こいくちしょうゆ	●															●											
	小松菜とチーズの のりじゃこ和え	角切りチーズ8mm				●																							
		もみのり							△	△																	△		
		ちりめん							△	△		△																	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	モロヘイヤの みそ汁	木綿豆腐																●											
		煮干しだし							△	△		△																	
みそ																		●											

2024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6日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	豚肉のスタミナ揚げ	豚肉（もも肉角切）																		●											
		大豆白絞油																		●											
		サラダ油																		●											
		こいくちしょうゆ	●																	●											
	シーフードサラダ	赤いか鹿子短冊									●																				
		むきえびL						●																							
		穀物酢	△																	△			△		△	△					
		サラダ油																		●				△		△					
コーンスープ	カットベーコン	△		△	△										△				△	△	●		△		△			△			
	コンソメ	●			●														●	●											
9月9日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	豚肉とみょうがの みそ炒め	豚肉（もも肉小切）																			●										
		ごま油																											●		
		こいくちしょうゆ	●																	●											
		みそ																		●											
		だし削り不織布入り																●													
	切干大根の ゆかり和え	ちりめん						△	△		△																				
		しそご飯の素	△		△	△																									
	なめこのすまし汁	おわら蕪	●		△																										
		なめこ水煮	△					△								△			△	△	△	△	△			△			△		
		乾燥わかめ						△	△																						
		うすくちしょうゆ	●																	●											
		だし削り不織布入り																	●												
9月10日 (火)	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	●																	●											
		えだまめ（冷凍）																		●											
	ねばねば野菜のおかか和え	こいくちしょうゆ	●																●												
	じゃがいもの みそ汁	油揚げ																		●											
みそ																			●												
煮干しだし							△	△		△																					

2024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11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																	●												
		白菜キムチ（りはら）	△					●											△									●			
		細もやし																	●												
		●いりたまご（真空）	●		●														●												
		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													●						●									
	国産SPF豚ミンチIQF																				●										
	サラダ油																		●												
	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																		●												
	ごま油																													●	
	春雨サラダ	チキンハム（短冊）	△		△	△									△				△	●	△		△		△				△		
		穀物酢	△																△				△		△	△					
		うすくちしょうゆ	●																●												
	冬瓜の中華スープ	厚揚げ																	●												
		乾燥わかめ							△	△																					
		中華スープ	●			△		△	△		△				△	△		△	●	●	△				△	△		●			△
		うすくちしょうゆ	●																●												
	9月12日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
ご飯		該当なし																													
鮭の夏野菜あんかけ		サケ切身														●															
		こいくちしょうゆ	●																●												
		穀物酢	△																△				△		△	△					
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																	●												
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	●																●												
9月13日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	とんかつ	やわらかとんかつ	●																●		●										
		大豆白絞油																	●												
		とんかつソース																	●					●							
	梅昆布和え	塩こんぶ	●																●												
		こいくちしょうゆ	●																●												
	さつまいものみそ汁	煮干しだし						△	△		△																				
		みそ																	●												
	お月見みたらしだんご	白玉粉	△	△																											
		木綿豆腐																	●												
こいくちしょうゆ		●																●													

2024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17日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	子持ちししゃも（2尾）	該当なし																												
	ゆず香和え	チキンささみ水煮																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	マーボー丼の具	豚肉（ミンチ）																		●										
		サラダ油																	●											
		木綿豆腐																	●											
		みそ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
中華スープ		●			△		△	△		△				△	△		△	●	●	△				△	△		●		△	
ごま油																											●			
9月18日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	かぼちゃコロッケ	かぼちゃひき肉フライ	●																●		●									
		大豆白絞油																	●											
	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	●																●											
	●とたまスープ	カットベーコン	△		△	△									△				△	△	●		△		△			△		
		サラダ油																	●											
		●たまご			●																									
		コンソメ	●			●													●	●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
	→対応食	鶏肉(ﾏﾏ肉ｸﾞｲｽ)2cmｶｯﾄIQF																		●										
		サラダ油																	●											
		コンソメ乳なし（理研）																		●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●											
9月19日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ピタパン	ピタパン	●		△	●												●												
	ミートソース	豪州産牛肉（ミンチ）												●																
		豚肉（ミンチ）																			●									
		マカロニ（貝）	●																											
		サラダ油																	●											
		カレー粉	△			△									△				△	△	△									
	コールスローサラダ	該当なし																												
	かぼちゃのポタージュ	カットベーコン	△		△	△									△				△	△	●		△		△			△		
		牛乳（料理用）				●																								
ポタージュベース		●			●								●					●												
サラダ油																		●												

2024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20日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	あじの梅煮	こいくちしょうゆ	●															●													
	ひじきと切干大根の酢の物	うすくちしょうゆ	●															●													
		穀物酢	△															△				△		△	△						
	すいとん汁	細もやし																	●												
		油揚げ																	●												
		薄力粉	●																												
		煮干しだし							△	△		△																			
みそ																		●													
9月24日 (火)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	さごしのオニオン焼き	ノンエッグマヨネーズ																●													
	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																											●		
	鶏肉となすのトマト煮	鶏肉（もも肉ダイス）2cm																		●											
		サラダ油																	●												
コンソメ		●			●													●	●												
こいくちしょうゆ		●																●													
9月25日 (水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	ヤンニョムチキン	鶏肉（むね肉）切身																		●											
		大豆白絞油																	●												
		コチュジャン	●						△										●										△		
		こいくちしょうゆ	●																●												
		ごま油																											●		
		いりごま（白）																											●		
	●マカロニサラダ	マカロニ（貝）	●																●												
		色鮮やかソーディッシュ（かにかま）	●						△	●									●												
		●いりたまご（真空）	●		●														●												
		ノンエッグマヨネーズ																	●												
	→対応食	マカロニ（単管）JFSA	●																												
		QPノンエッグマヨネーズ（卵不使用）																	●												
		穀物酢	△																△				△		△	△					
スパイシー野菜スープ	厚揚げ																	●													
	細もやし																	●													
	カレー粉	△			△			△	△					△				△	△	△											
	中華スープ	●			△			△	△		△			△	△		△	●	●	△				△	△		●		△		
	こいくちしょうゆ	●																●													

2024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26日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	さばの竜田揚げ	氷温造り塩さば切身																●												
	納豆和え	ひきわり納豆（冷）																		●										
		みそ																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		焼ききざみのり							△	△																				
	オクラのみそ汁	油揚げ																		●										
		乾燥わかめ							△	△																				
		みそ																		●										
煮干しだし								△	△		△																			
9月27日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	豚キムチ	豚肉（もも肉小切）																				●								
		サラダ油																		●										
		白菜キムチ（りはら）	△						●											△								●		
		細もやし																		●										
		焼き肉のタレ	●																	●					●		●			
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	豆腐のすまし汁	木綿豆腐																		●										
		うすくちしょうゆ	●																	●										
だし削り不織布入り																		●												
梨	該当なし																													
9月30日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	春巻き	安心素材春巻	●																	●		●				●		●		
		大豆白絞油																		●										
	きゅうりと枝豆の ナムル	えだまめ（冷凍）																		●										
		すりごま（白）																										●		
		塩こんぶ	●																	●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		ごま油																										●		
	五目スープ	豚肉（もも肉小切）																				●								
		サラダ油																		●										
		厚揚げ																		●										
中華スープ		●			△		△	△		△					△	△		△	●	●	△			△	△		●		△	
こいくちしょうゆ		●																	●											