

2026年1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	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	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	マカダミアナッツ
1月30日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	スパゲティ	スパゲティ	●																											
		サラダ油																	●											
	ミートソース	豚肉（ミンチ）																		●										
		国産牛肉モモミンチ													●															
		サラダ油																	●											
		マイルドデミグラスソース	●		△	△	△	△	△										●											
		ハヤシルウ	●			△									△				●	△	△									
		薄力粉	●																											
	くじらの竜田揚げ	鯨竜田揚げ	●						△							△	△	●												
		大豆白絞油																	●											
	ポテトサラダ	ピッコロハム	△		△										△			△	●	△	△		△			△				
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
		穀物酢	△																△			△		△	△					