

2024年10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
10月1日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	栗ご飯	該当なし																												
	揚げ豆腐の そぼろあんかけ	国産揚げ出し豆腐	●																●											
		大豆白絞油																	●											
		鶏肉むねミンチ																		●										
		うすくちしょうゆ	●																●											
		煮干しだし						△	△		△																			
	じゃこ和え	ちりめん					△	△		△																				
		こいくちしょうゆ	●																●											
	おふと冬瓜の みそ汁	乾燥わかめ						△	△																					
		おわら麴	●		△																									
		みそ																	●											
煮干しだし							△	△		△																				
10月2日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	揚げパン	こっぺぱん	●																●											
		きな粉																	●											
		大豆白絞油																	●											
	●千草オムレツ	●千草オムレツ	●		●													●												
	⇒対応食	国産鶏のハンバーグ 減塩	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		うすくちしょうゆ	●															●												
		穀物酢	△																△				△		△	△				
	お豆とチーズの ポテト煮	チキンウインナー	△		△	△								△				△	●	△		△		△				△		
		角切りチーズ				●																								
		ミックスビーンズ				△													●					△						
		コンソメ	●			●													●	●										
サラダ油																		●												
塩麴スープ	鶏肉むね（1.5cm角）																		●											
	コンソメ（乳なし）																		●	●										
10月3日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鮭のちゃんちゃん焼き	サケ切身															●													
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		みそ																	●											
		調理用バター				●																								
	こんにゃくのごま和え	太もやし																	●											
		チキンハム（短冊）	△		△	△								△					△	●	△		△		△			△		
		こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△																△				△		△	△				
		ごま油																										●		
		すりごま（白）																										●		
	いももち汁	ひとくちいももち	●		△	△		△	△		△				△	△	△	△	△	△	△			△	△	△	△	△		△
		国産大豆カット油揚げ																	●											
うすくちしょうゆ		●																●												

2024年10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
10月4日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	鶏肉の赤ワインソース	鶏肉（もも肉ダイス）2cm																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	アーモンドサラダ	クッキングアーモンド																												●
		穀物酢	△																	△				△		△	△			
		うすくちしょうゆ	●																	●										
	かぼちゃのみそ汁	国産大豆カット油揚げ																		●										
		乾燥わかめ							△	△																				
		みそ																		●										
煮干しだし								△	△		△																			
10月7日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	豚肉とピーマンの ごまソース炒め	豚肉（もも肉小切）																			●									
		サラダ油																		●										
		うすくちしょうゆ	●																	●										
		穀物酢	△																	△				△		△	△			
		すりごま（白）																										●		
	ちくわのサラダ	乾燥わかめ							△	△																				
		出雲のおいしいちくわ5mm							△	△		△								△										
		ノンエッグマヨネーズ																		●										
こいくちしょうゆ		●																	●											
春雨のすまし汁	うすくちしょうゆ	●																	●											
10月8日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	さんまの揚げ煮	大豆白絞油																		●										
		いりごま（白）																										●		
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	ぽりぽり漬け	塩こんぶ	●																	●										
		穀物酢	△																	△				△		△	△			
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	わかめと豆腐のみそ汁	木綿豆腐																		●										
		乾燥わかめ							△	△																				
みそ																			●											
煮干しだし								△	△		△																			

2024年10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
10月9日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	カラフル野菜の ツナサラダ	サラダ油																●											
		穀物酢	△																△			△		△	△				
	●天津丼の具	豚肉（もも肉小切）																		●									
		むきえびL L						●																					
		●たまご			●																								
		色鮮やかシーディッシュ（かにかま）	●					△	●										●										
		清湯スープ																		●	●								
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
		サラダ油																	●										
	⇒対応食	国産SPF豚モモスライスIQF																			●								
		サラダ油 1.5kg																	●										
		むきえびL(ニシム)						●																					
		豚骨清湯スープ(1kg)																		●	●					●			
		うすくちしょうゆ	●																●										
		馬鈴薯でんぷん1kg	△			△										△			△										
	ブルーベリー入り フルーツクリーム	ブルーベリー（冷凍）	△			△													△										
		フルーツパック（黄桃）																				●							
		ヨーグルト				●																							
		生クリーム				●																							
10月10日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	さばそぼろご飯の具	サバサラダ油漬缶詰																●	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	バンバンジーサラダ	蒸しささみ（真空）	△		△	△													△	●	△		△					△	
		太もやし																	●										
		すりごま（白）																										●	
		練りごま																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△																△				△		△	△			
		ごま油																										●	
		コチジャン	●					△											●									△	
	秋なすと油揚げの みそ汁	国産大豆カット油揚げ																	●										
		乾燥わかめ							△	△																			
		みそ																	●										
		煮干しだし						△	△		△																		
10月11日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	うどん	国産麦冷凍うどん	●																										
	秋野菜の 手作りかき揚げ	出雲のおいしいちくわ5mm						△	△		△							△											
		むきえだまめ																	●										
		薄力粉	●																										
		大豆白絞油																	●										
	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	●																●										
肉うどんの汁	国産牛肉（モモスライス）													●															
	国産大豆カット油揚げ																	●											
	こいくちしょうゆ	●																●											

2024年10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
10月15日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	いわしのアングレーズ	こいくちしょうゆ	●															●											
		大豆白絞油																●											
		パン粉	●																										
	梅肉和え	こいくちしょうゆ	●															●											
	ごぼうのみそ汁	厚揚げ																●											
		煮干しだし							△	△		△																	
		みそ																	●										
10月16日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	ハンバーグのきのこあんかけ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●									
		なめこ水煮	△						△						△			△	△	△	△				△			△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	●ほうれん草の卵炒め	出雲のおいしいちくわ5mm							△	△		△						△											
		●いりたまご	●		●														●										
		サラダ油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	⇒対応食	出雲のおいしいちくわ5mm							△	△		△						△											
		サラダ油 1.5kg																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	トマトとマカロニのスープ	鶏肉（もも肉ダイス）1cm																		●									
		マカロニ（貝）	●																										
		コンソメ	●			●													●	●									
うすくちしょうゆ		●																●											
サラダ油																		●											
10月17日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	カミカミサラダ	ちりめん							△	△		△																	
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△																△				△	△	△				
		サラダ油																	●										
	秋野菜カレー	鶏肉むね（2cm角）																		●									
		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		●																●											
アールスメロン	該当なし																												

2024年10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
10月18日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	ポジョ・アルベハド	鶏肉むね（2cm角）																	●											
		ハヤシルウ（粉末）	●			△									△				●	△	△									
	セビーチェ	むきえびし					●																							
		穀物酢	△																△				△		△	△				
		サラダ油																	●											
	カスエラ	豚肉（もも肉角切）																			●									
		コンソメ	●			●													●	●										
10月21日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	かぼちゃグラタン	カットベーコン	△		△	△								△					△	△	●		△		△			△		
		マカロニ（単管）	●																											
		有塩バター				●																								
		牛乳				●																								
		コンソメ	●			●													●	●										
		ミックスチーズ				●																								
	きんぴら風根菜サラダ	こいくちしょうゆ	●																●											
		出雲のおいしいちくわ5mm						△	△		△								△											
		いりごま（白）																										●		
		ごま油																										●		
	鶏肉と野菜のスープ	鶏肉むね（1.5cm角）																		●										
		コンソメ（乳なし）																		●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●											
		サラダ油																	●											
	10月22日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
麦ご飯		該当なし																												
ホキのりんごソース		大豆白絞油																	●											
		アップルソース																							●					
		穀物酢	△																△				△		△	△				
		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（冷）																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		ノンエッグマヨネーズ																	●											
春雨キムチスープ		豚肉（もも肉小切）																			●									
		細もやし																	●											
		木綿豆腐																	●											
		白菜キムチ（りはら）	△					●											△									●		
		中華スープ	●			△		△	△		△				△	△		△	●	●	△				△	△		●		△
	こいくちしょうゆ	●																●												
	ごま油																										●			

2024年10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
10月23日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	秋なすの肉みそ炒め	国産牛肉ももミンチ													●															
		豚肉（ミンチ）																			●									
		サラダ油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		みそ																	●											
	のりのナムル	細もやし																	●											
		もみのり							△	△																			△	
		すりごま（白）																										●		
		ごま油																										●		
		こいくちしょうゆ	●																●											
	●八宝菜	豚肉（もも肉小切）																			●									
		サラダ油																	●											
		赤いか鹿子短冊									●																			
		むきえびＬＬ							●																					
		●うずら卵水煮			●																									
		こいくちしょうゆ	●																●											
		中華スープ	●			△		△	△		△				△	△	△	△	●	●	△			△	△		●		△	
		ごま油																										●		
	⇒対応食	国産SPF豚モモスライスIQF																			●									
		ごま油 1.65kg																											●	
		いか鹿の子短冊(ニシム)									●																			
		むきえびL(ニシム)						●																						
		こいくちしょうゆ	●																●											
		中華スープ（理研）	●																●	●	●								●	
		ごま油 1.65kg																											●	
		馬鈴薯でんぷん1kg	△			△										△			△											
10月24日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	さばのみそ煮	さば切身																●												
		こいくちしょうゆ	●																●											
		みそ																	●											
	かぶのゆず酢和え	穀物酢	△																△				△	△	△					
		うすくちしょうゆ	●																●											
	けんちん汁	木綿豆腐																	●											
こいくちしょうゆ		●																●												
ごま油																												●		
10月25日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	さつまいもご飯	該当なし																												
	鶏ささみの レモン揚げ	鶏肉（ささみ）IQF																		●										
		大豆白絞油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	あじのつみれ汁	あじだんご	●		△	△		△			△						△	△	●				●					△		
		煮干しだし						△	△		△																			
		みそ																	●											
りんご	りんご																						●							

2024年10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
10月28日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	さごしのハーブ焼き	こいくちしょうゆ	●																●											
	りっちゃんの 元気サラダ	チキンハム（短冊）	△		△	△									△				△	●	△		△		△			△		
		穀物酢	△																	△				△		△				
		サラダ油																		●										
	おだんごスープ	ポーク&チキンミートボール	●																		●	●								
		コンソメ	●			●														●	●									
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		調理用バター				●																								
10月29日 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	あじのからあげ	あじ開き	△		△	△		△			△						△	△	△					△				△		
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		大豆白絞油																		●										
	和風ポテトサラダ	ピッコロハム	△		△	△									△				△	●	△		△		△			△		
		ノンエッグマヨネーズ																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	大根のみそ汁	厚揚げ																		●										
		みそ																		●										
煮干しだし								△	△		△																			
10月30日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ご飯	該当なし																												
	豚肉のしょうが炒め	国産豚モモスライス																			●									
		むきえだまめ																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		サラダ油																		●										
	大学いも	大豆白絞油																		●										
		こいくちしょうゆ	●																	●										
	●かきたまみそ汁	木綿豆腐																		●										
		●たまご			●																									
		煮干しだし							△	△		△																		
		みそ																		●										
⇒対応食	木綿豆腐																		●											
	国産大豆カット油揚げ																		●											
	備前 中味噌																		●											
	備前 白上味噌																		●											
	煮干しだし							△	△		△																			

2024年10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
10月31日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	子持ちししゃも	該当なし																												
	ほうれん草の ゆずぼん和え	細もやし																		●										
		すりごま（白）																										●		
		みとぼん酢	●																	●										
	肉じゃが	豚肉（もも肉小切）																				●								
		こいくちしょうゆ	●																	●										
		サラダ油																		●										