

平成31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 品 目											そ の 他 品 目															
			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 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	鶏肉の マーマレード 焼き	鶏肉																	●										
		オレンジマーマレード										●																	
		こいくちしょうゆ	●															●											
	お豆と ポテトの チーズ煮	チキンウインナー	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△		
		角切チーズ				●																							
		ミックスビーンズ				△												●					△						
		コンソメ	●			●												●	●										
		サラダ油																●											
オニオン スープ	コンソメ	●			●												●	●											
	うすくちしょうゆ	●															●												
2月4日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	いわしの かば焼き	大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	ほうれん草の 白和え	こいくちしょうゆ	●															●											
		白和えの素	●															●										●	
		いりごま(白)																										●	
		練りごま																										●	
	エリンギと 春雨の すまし汁	こいくちしょうゆ	●															●											
		うすくちしょうゆ	●															●											
しまねのだしっ粉									△	△																			
節分豆	福豆															●													
2月5日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	タコライスの具	豚肉ミンチ																		●									
		サラダ油																●											
		豆板醤																●											
		むきえだまめ																●											
		コンソメ	●			●												●	●										
	角切チーズ				●																								
	フルーツ和え	黄桃ダイスカット																				●							
		バナナ																									●		
白菜の コンソメスープ	チキンウインナー	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△			
	サラダ油																●												
	コンソメ	●			●												●	●											
	うすくちしょうゆ	●															●												

平成31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 品 目											そ の 他 品 目																
			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 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	鮭の塩焼き	秋鮭切身(塩水漬)													●															
	キャベツときのこの和え物	こいくちしょうゆ	●															●												
	●高野豆腐のたまごとし	鶏肉																	●											
		サラダ油																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		高野豆腐(サイコロ)																	●											
●たまご					●																									
追加食材:鶏肉																		●												
	しまねのだしっ粉								△	△																				
2月7日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	鶏と大豆の炒り煮	鶏肉																	●											
		国産大豆水煮																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	おかか和え	こいくちしょうゆ	●																●											
		花かつお																△												
	だんご汁	太もやし																	●											
油揚げ																		●												
煮干しだし										△	△																			
みそ																		●												
2月8日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	わかめごはん	炊き込みワカメ							△	△																				
	カレイの姿揚げ	大豆白絞油																●												
	大根のゆず酢和え	太もやし																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
	鶏汁	鶏肉																	●											
		サラダ油																	●											
		木綿豆腐																	●											
油揚げ																		●												
煮干しだし										△	△																			
	みそ																●													

平成31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 品 目										そ の 他 品 目															
			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
2月12日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	肉入りしのだ	肉入りしのだ	●															●	●	●								
		むきえだまめ																●										
	キャベツとツナの マヨサラダ	こいくちしょうゆ	●															●										
		こいくちしょうゆ	●															●										
	なめこ汁	木綿豆腐																●										
乾燥わかめ								△	△																			
煮干しだし								△	△																			
みそ																		●										
2月13日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	さんまの みぞれ煮	さんまみぞれ煮	●														●											
	●もやしナムル	太もやし																●										
		チキンささみ水煮																	●									
		●錦糸卵 追加食材: チキンささみ水煮 代替食材:コーン (該当なし)	●		●													●		●								
		こいくちしょうゆ	●															●										
	ごま油																										●	
	キムチ鍋	豚肉モモ																		●								
		サラダ油																●										
厚揚げ																	●											
白菜キムチ		△					●										△										●	
こいくちしょうゆ		●															●											
うすくちしょうゆ		●															●											
みそ																	●											
2月14日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	大豆サラダ	蒸し大豆																●										
		花かつお															△											
		みそ																●										
	ハヤシライス	こいくちしょうゆ	●															●										
		牛肉												●				●										
		サラダ油																●										
むきえだまめ																	●											
ハヤシルウ		●															●			△								
マイルドデミグラスソース	●															●		●										
ぼんかん	該当なし																											

平成31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 品 目										そ の 他 品 目																
			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 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	揚げししゃも	大豆白絞油															●												
	塩昆布和え	塩ふき昆布(きざみ)	●														●												
	鶏つくね みそ汁	鶏つくね		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		木綿豆腐																●											
みそ																	●												
煮干しだし									△	△																			
2月18日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	メンチカツ	枝豆と豆腐のミンチカツ	●															●	●										
		大豆白絞油																●											
	ひじきのカラフルサラダ	該当なし																											
	カレースープ	鶏肉																	●										
		ハウス給食用カレーフレークN	●															●											
ジェフサカレーフレーク		●															●												
コンソメ		●			●												●	●											
サラダ油																●													
2月19日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さごしのキャロットソース焼き	該当なし																											
	ほうれん草のお浸し	太もやし																●											
		いりごま(白)																									●		
こいくちしょうゆ	●																●												
じゃがいもときのこのみそ汁	煮干しだし							△	△																				
みそ																	●												
2月20日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	豚肉と厚揚げのオイスター炒め	豚肉																	●										
		サラダ油																●											
		厚揚げ																●											
		太もやし																●											
	こいくちしょうゆ	●															●												
	海藻サラダ	ちりめん							△	△		△																	
		海藻サラダ							△	△																			
		ノオイルトレンギン(青じそ)	●														●	●	●					●	●				
●たまごスープ	●たまご				●																								
	代替食材:木綿豆腐																●												
	コンソメ	●			●											●	●												
	うすくちしょうゆ	●														●													

平成31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 品 目											そ の 他 品 目														
			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
2月21日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	あじの ムニエル	アジ切身	△						△	△						△	△	△										
		小麦粉	●																									
		有塩バター				●																						
		サラダ油																●										
	ポテトサラダ	チキンハム	△		△	△							△	△			△	●	△		△		△	△		△		
		むきえだまめ															●											
	ベーコン スープ	カットベーコン	△		△	△							△	△			△	△	●		△		△	△		△		
		コンソメ	●			●											●	●										
うすくちしょうゆ		●														●												
サラダ油																●												
2月22日 (金)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	納豆和え	ひきわり納豆(ヒキワリ)															●											
		いりごま(白)																								●		
		もみのり							△	△																	△	
		こいくちしょうゆ	●															●										
	益田野菜 たっぷり すきやき	牛肉												●														
		こいくちしょうゆ	●															●										
		サラダ油																●										
		木綿豆腐																●										
ヨーグルト	ヨーグルト				●																			●				
2月25日 (月)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	さばの味噌煮	さばの味噌煮														●	●											
	揚げ入り おひたし	きざみ揚げ																●										
		ちりめん							△	△		△																
		いりごま(白)																								●		
		こいくちしょうゆ	●															●										
	みぞれ汁	鶏肉																	●									
		木綿豆腐																●										
		しまねのだしっ粉								△	△																	
うすくちしょうゆ		●															●											
こいくちしょうゆ	●															●												

平成31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 品 目											そ の 他 品 目														
			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
2月26日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	ポークチャップ	豚肉																		●								
		サラダ油																	●									
		むきえだまめ																	●									
	大根サラダ	穀物酢	△															△	△						△			
		サラダ油																	●									
		花かつお																△										
	マカロニスープ	チキンウインナー	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△	△	△	
		マカロニ	●																									
		太もやし																	●									
		コンソメ	●			●													●	●								
		うすくちしょうゆ	●																●									
		サラダ油																	●									
2月27日 (水)	牛乳	牛乳				●																						
	麦ごはん	該当なし																										
	白身魚の ゆずソース かけ	シイラ切身									△						△	△										
		大豆白絞油																	●									
		こいくちしょうゆ	●																●									
		穀物酢	△															△	△						△			
	ツナサラダ	乾燥わかめ							△	△																		
		和風たまねぎドレッシング	●																●	●								
		こいくちしょうゆ	●																●									
	●かき卵汁	●たまご				●																						
代替食材：木綿豆腐																		●										
しまねのだしっ粉								△	△																			
うすくちしょうゆ		●																●										
こいくちしょうゆ	●																●											
2月28日 (木)	牛乳	牛乳				●																						
	ごはん	該当なし																										
	シューマイ	鉄腕豚肉焼売	●															●	●							●		
	チャプチェ	豚肉																		●								
		サラダ油																	●									
		白菜キムチ	△						●										△								●	
		こいくちしょうゆ	●																●									
	ごま油																										●	
	豆腐と わかめの スープ	木綿豆腐																	●									
		太もやし																	●									
乾燥わかめ								△	△																			
中華スープ		●																●	●								●	
うすくちしょうゆ		●																●										