

2020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 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
10月1日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さばの ねぎみそ焼き	ミナト真鱈切身(浜田産)															●												
		備前 中味噌																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	ゆかり和え	混ぜこみしご飯	△		△	△																							
	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		●															●												
花かつお(亀バラ)																△													
お月見だんご	月見だんご(さつまいも)	●		△	△								△			△													
10月2日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	豚肉の 香味炒め	豚肉(モモ肉スライス)																		●									
		昭和サラダ油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	わかめと ツナのサラダ	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	●															●											
	青菜とコーンの スープ	カットベーコンQF	△		△	△							△	△			△	△	●		△	△	△		△				
		太もやし																●											
味コンソメJ500g		●			●												●	●											
うすくちしょうゆ		●															●												
コシヨー(純)200g	△			△							△					△	△	△											
10月5日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	さんまの塩焼き	該当なし																											
	にごみ	鶏肉モモ(2cm角切り)																		●									
		昭和サラダ油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	小松菜の みそ汁	油揚げ																●											
木綿豆腐																	●												
備前 中味噌																	●												
備前 白上味噌																	●												
煮干しだし								△	△																				

2020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 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
10月6日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	パオシュー	包焼(パオシュー)	●		△	△		△	△		△			△				●	△	●					△		●		
	もやしの ナムル	太もやし																	●										
		チキンささみ水煮																		●									
		やさしい海の細かまぼこ黄	△		△	△		△	△		△			△		△	△	△	△				△		△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
		JFSA純正ごま油																										●	
	豆腐の中華煮	国産SPF豚モモスライス																		●									
		昭和サラダ油																	●										
		たけのこ水煮(短冊)	△		△	△		△	△		△			△		△	△	△	△					△	△		△		
		木綿豆腐																	●										
		冷凍豆腐																	●										
中華スープ		●			△		△	△					△	△		△	●	●	△					△	△		●	△	
うすくちしょうゆ		●																●											
コシヨー(純)200g		△			△								△				△	△	△										
JFSA純正ごま油																										●			
10月7日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	●さけ入り そぼろ丼の具	鶏肉(むね肉ミンチ)																		●									
		昭和サラダ油																	●										
		しぼり豆腐																	●										
		紅鮭フレーク														●													
		●いりたまご	●		●														●										
	追加食材: 鶏肉(むね肉ミンチ)																		●										
	こいくちしょうゆ	●																●											
	キャベツの 酢の物	ちりめん(瀬戸内海)							△	△		△																	
		乾燥わかめ							△	△																			
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
さつまいもの みそ汁	油揚げ																	●											
	煮干しだし							△	△																				
	備前 中味噌																	●											
	備前 白上味噌																	●											
10月8日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	牛肉と エリンギの オイスター炒め	国産牛肉(モモスライス)												●															
		昭和サラダ油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△									
	切干大根の ごまマヨ和え	カドヤいりごま(白)																									●		
		こいくちしょうゆ	●																●										
		チキンインナスキルス(スライス)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
	マカロニスープ	マカロニ(単管)	●																										
味コンソメJ500g		●			●												●	●											
うすくちしょうゆ		●																●											

2020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 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
10月9日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	ニギスの からあげ	大豆白絞油															●												
	野菜ソテー	学級用スティックベーコン	△		△	△						△	△					△	△	●		△		△	△		△		
		昭和サラダ油																●											
		コシヨー(純)200g	△			△							△					△	△	△									
		味コンソメJ500g	●			●												●	●										
	わかめの みそ汁	厚揚げ																●											
		乾燥わかめ							△	△																			
		煮干しだし							△	△																			
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																		●											
10月12日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	豚肉と 厚揚げの みそ炒め	豚肉(モモ肉スライス)																		●									
		昭和サラダ油																	●										
		厚揚げ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		備前 中味噌																	●										
	小松菜の おなか和え	花かつお(鰹・細切)															△												
		こいくちしょうゆ	●															●											
	かまぼこの すまし汁	乾燥わかめ							△	△																			
しまねのだしっ粉								△	△																				
うすくちしょうゆ		●																●											
こいくちしょうゆ		●																●											
10月13日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	ゆかりご飯	混ぜこみしご飯	△		△	△																							
	さけの オニオン ソース焼き	秋鮭(ピンク)切身														●													
		コシヨー(純)	△			△							△					△	△	△									
	フルーツポンチ	春夏秋冬(あきない)だんご	△		△	△								△				△											
		黄桃ダイスカット																				●							
		バナナ																									●		
	きのこの みそ汁	煮干しだし							△	△																			
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																		●											

2020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 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	アーモンド
10月14日 (水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ごはん	該当なし																												
	和風おろしハンバーグ	国産大豆の豆腐ハンバーグ	●															●	●	●										
		こいくちしょうゆ	●															●												
	りっちゃんの元気サラダ	チキンささみ水煮																		●										
		花かつお(亀・細切)															△													
		穀物酢	△														△	△							△					
		コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△										
		昭和サラダ油																●												
	●かきたまスープ	無添加ホークウインナースライス	△										△					△	△	●										
●たまご				●																										
追加食材: 無添加ホークウインナースライス		△										△					△	△	●											
パン粉2kg		●																												
味コンソメJ500g		●			●												●	●												
うすくちしょうゆ		●															●													
10月15日 (木)	牛乳	牛乳			●																									
ごはん	該当なし																													
はまちの南部焼き	こいくちしょうゆ	●															●													
	カドヤいりごま(白)																										●			
納豆和え	ひきわり納豆(ヒキワリ)																●													
	もみのり						△	△																			△			
	こいくちしょうゆ	●															●													
おふのみそ汁	油揚げ																●													
	おわら麩	●		△																										
	煮干しだし						△	△																						
	備前 中味噌																	●												
10月16日 (金)	牛乳	牛乳			●																									
ごはん	該当なし																													
鶏肉と高野豆腐のチリソース炒め	鶏肉(モモ肉ダイスカット)2cm																	●												
	昭和サラダ油																●													
	高野豆腐(サイコロ)																●													
	大豆白絞油																●													
	むきえだまめ																●													
	備前 中味噌																●													
10月16日 (金)	太もやし																●													
こんにやくサラダ	ちりめん(瀬戸内海)						△	△			△																			
	こいくちしょうゆ	●															●													
	穀物酢	△														△	△							△						
	JFSA純正ごま油																										●			
五目中華スープ	スクール系かまぼこ(ほぐし)	△		△			△	△									△								△					
	乾燥わかめ							△	△																					
	中華スープ	●			△		△	△				△	△	△	△	●	●	△					△	△		●		△		
	うすくちしょうゆ	●															●													

2020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 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
10月19日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	いわしの甘露煮	いわしの甘露煮	●														●												
	春雨の 中華和え	チキンハム(短冊)	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△		
		こいくちしょうゆ	●															●											
		穀物酢	△														△	△						△					
		JFSA純正ごま油																										●	
	里いもの みそ汁	油揚げ																●											
		煮干しだし							△	△																			
		備前 中味噌																	●										
備前 白上味噌																		●											
10月20日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	ロールパン	THすこやかロール	●		△	△	△																						
	さつまいも コロッケ	さつまいもコロッケ	●					△	△									△	△	△								△	
		大豆白絞油																●											
	花野菜の レモン ドレッシング サラダ	クッキングアーモンド(細切)																											●
		穀物酢	△														△	△						△					
		こいくちしょうゆ	●															●											
	クリーム スパゲッティ	ハゴ スパゲティバリューーフ	●																										
		昭和サラダ油																●											
		鶏肉(モモ肉ダイス)1cmカット																	●										
		ゴシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△									
		有塩バター				●																							
		ポタージュベース	●			●							●					●											
牛乳(調理用)					●																								
ミックスチーズ				●																									
お茶めな大豆 (中学生のみ)	お茶めな大豆																●									△		△	
10月21日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●ほうれん草 入りオムレツ	●ほうれん草オムレツ			●													●						●					
		代替食材:柔らかとんかつ	●															●		●									
		大豆白絞油																●											
	アールスメロン	該当なし																											
	根菜カレー	国産牛肉(モモスライス)												●															
昭和サラダ油																	●												
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	●															●													

2020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 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 ラ シ ナ ン ナ ン	ア ー モ ン ド
10月22日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	肉団子の 甘酢あんかけ	ホーク&チキンミートボールSS	●																●	●										
		こいくちしょうゆ	●																●											
		穀物酢	△															△	△						△					
		昭和サラダ油																●												
	チーズマヨ サラダ	角切りチーズ				●																								
		穀物酢	△															△	△						△					
		コシヨー(純)200g	△			△							△					△	△	△										
	厚揚げの スープ	厚揚げ					●											●												
たけのこ水煮(短冊)		△		△	△			△	△		△		△		△		△	△	△	△				△	△		△			
うすくちしょうゆ		●																●												
コシヨー(純)200g		△			△							△					△	△	△											
地養鶏ブイヨン																			●											
味 コンソメJ500g		●			●												●	●												
10月23日 (金)	牛乳	牛乳				●																								
	ピラフ	ドライミックス(トマトピラフ)	△	△	△	△		△	△	△		△		△	△	△	△	△	△	△			△	△	△		△			
	サケの ムースリーヌ ソース	秋鮭(ピンク)切身													●															
		フジ無調整豆乳																●												
		生クリーム				●																								
		有塩バター				●																								
	ヴィネグレット サラダ	チキンハム	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△			
		クッキングアーモンド(スライス)																												●
		昭和サラダ油																●												
		穀物酢	△															△	△						△					
ポトフ	コシヨー(純)200g	△			△							△					△	△	△											
	昭和サラダ油																●													
	荒挽ミニカクテルウインナー	△		△	△						△	△					△	●	●		△		△	△		△				
	味コンソメJ500g	●			●												●	●												
	うすくちしょうゆ	●															●													
10月26日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	ししゃもの 磯辺揚げ	子持ししゃもフライ(青のり入)	●															●												
		大豆白絞油																●												
	野菜とささみの 梅和え	チキンささみ水煮																	●											
		花かつお(鰹・細切)															△													
		梅肉ペースト紀州																△												
		カドヤいりごま(白)																										●		
	豚汁	こいくちしょうゆ	●															●												
		豚肉(モモ肉スライス)																		●										
昭和サラダ油																	●													
木綿豆腐																	●													
油揚げ																	●													
煮干しだし									△	△																				
備前 中味噌																●														
備前 白上味噌																●														

2020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 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
10月27日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	ガーリックチキン	鶏肉モモ切身IQF																	●										
		バジルペースト	△		△	△	△	△	△																				
	なかよしポテトサラダ	コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△					△				
		穀物酢	△														△	△											
	きのことベーコンのスープ	カットベーコンIQF	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△		△		
		味コンソメJ500g	●			●													●	●									
		うすくちしょうゆ	●																●										
		コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△									
昭和サラダ油																		●											
10月28日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	さばのゆずみそ煮	さばのゆず味噌煮(真空)															●	●											
	塩昆布和え	塩ふき昆布(きざみ)	●															●											
	●かきたま汁	油揚げ																	●										
		●たまご				●																							
		代替食材:木綿豆腐																	●										
花かつお(亀バラ)																	△												
うすくちしょうゆ	●																●												
こいくちしょうゆ	●																●												
10月29日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	栗ご飯	該当なし																											
	平つくねのソースかけ	キャベツ入り平つくね	△		△	△							△	△				△	●	●		△		△	△		△		
		とんかつソース(ジェフサ)																							●				
	ひじきと大豆の炒め煮	さつまあげ(玉ねぎ)							△	△		△						△											
		国産大豆水煮																	●										
		昭和サラダ油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	純正ごま油																										●		
	なめこ汁	木綿豆腐																	●										
煮干しだし								△	△																				
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																	●												

2020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 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
10月30日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	枝豆と豆腐の ミンチカツ	枝豆と豆腐のミンチカツ	●															●	●										
		大豆白絞油																●											
	切干大根の サラダ	乾燥わかめ						△	△																				
		カドヤいりごま(白)																									●		
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
		昭和サラダ油																	●										
	JFSA純正ごま油																										●		
	パンプキン ポタージュ	チキンインナスキルス(スライス)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		昭和サラダ油																	●										
		牛乳(調理用)				●																							
		ポタージュベース	●			●								●					●										
		生クリーム				●																							
		コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△									
		味コンソメJ500g	●			●													●	●									

