

令和2年11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	オレノジ	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	オレノジ	アーモンド
11月2日 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	黒糖ロールパン	すこやかロール(黒糖)	●		△	△	△																							
	チーズ入り コロケ	チーズフォンデュサンドコロケ 大豆白絞油	●		△	●		△	△		△			△	△	△	△	●	△	△				△	△	△	△	△		△
	ごぼうサラダ	カドヤ いりごま(白) コシヨー(純) 200g					△							△				△	△	△									●	
	和風きのこ スパゲッティ	ハゴ スパゲティバリュー-half	●																											
		カットベーコン 500g	△			△	△						△		△			△	△	●		△		△	△			△		
		昭和 サラダ油																	●											
		有塩バター 450g					●																							
こいくちしょうゆ		●																	●											
コシヨー(純) 200g	△				△								△				△	△	△											
(中学のみ) 小魚くん	こざかなくん (アーモンド入り)							△	△		△						△										△		●	
11月4日 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	わかめご飯	わかめご飯の素(減塩)							△	△																				
	●厚焼き玉子の 和風 あんかけ	●厚焼卵	●		●													●												
		代替食材:揚出豆腐	●															●												
		大豆白絞油																	●											
	うすくちしょうゆ	●																●												
	花野菜サラダ	チキンささみ水煮																		●										
		クッキングアーモンド(細切)																												●
ノンオイルドレッシング(青じそ)		●															●	●	●					●	●					
石狩汁	秋鮭ピンク角切り2cm														●															
	備前 中味噌																	●												
	備前 白上味噌																	●												
	有塩バター 450g					●																								
	煮干しだし							△	△																					
11月5日 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	ご飯	該当なし																												
	さばのみそ煮	国産さばの味噌煮															●	●												
	おからサラダ	おから																	●											
		チキンささみ水煮																		●										
		角切りチーズ 8mm					●																							
	穀物酢	△															△	△						△						
けんちん汁	木綿豆腐																	●												
	刻み揚げ(油揚げ)																	●												
	煮干しだし							△	△																					
	うすくちしょうゆ	●																●												

令和2年11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
11月6日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	きびなごの カラフル ドレッシング	きびなご(粉付き)						△									△												
		大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
		穀物酢	△														△	△						△					
	茎わかめの きんぴら	乾燥茎わかめ 200g	△		△	△	△									△	△	△										△	
		豪州産牛肉(モモ肉細切)												●															
		さつまあげ(玉ねぎ)						△	△		△							△											
		カドヤ いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ	●															●											
		昭和 サラダ油																●											
	厚揚げの みそ汁	厚揚げ																●											
		備前 中味噌																●											
備前 白上味噌																	●												
煮干しだし							△	△																					
11月9日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	アジのムニエル	アジ切身	△						△	△						△	△	△											
		コンヨー(純) 200g	△			△							△					△	△	△									
		小麦粉	●																										
		有塩バター 450g				●																							
		昭和 サラダ油																●											
	ほうれん草の ごまマヨサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△			△		
		カドヤ いりごま(白)																									●		
		コンヨー(純) 200g	△			△							△					△	△	△									
	白菜のコンソメ スープ	鶏肉モモ(1.5cm角切)																	●										
		昭和 サラダ油																●											
		味 コンソメJ 500g	●			●												●	●										
		うすくちしょうゆ	●															●											
コンヨー(純) 200g		△			△							△					△	△	△										
11月10日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	揚げさばの ゆずポン酢かけ	真鯖切身															●												
		大豆白絞油																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
		穀物酢	△														△	△						△					
	切干大根の アーモンド和え	クッキングアーモンド(細切)																										●	
		こいくちしょうゆ	●															●											
	さつまいもの みそ汁	刻み揚げ(油揚げ)																●											
		煮干しだし						△	△																				
備前 中味噌																	●												
備前 白上味噌																●													

令和2年11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	ホエイ
11月11日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	じゃこ入り菜飯	青菜しらす 300g				●		△									●												
	●炒り豆腐	しぼり豆腐																●											
		鶏肉(モモ肉ダイス)1cm																	●										
		昭和 サラダ油																●											
		●たまご				●																							
		追加食材:鶏肉(モモ肉ダイス)																	●										
	こいくちしょうゆ																	●											
	JFS 純正ごま油																											●	
	ツナサラダ	穀物酢																△	△						△				
こいくちしょうゆ																		●											
沢煮椀	国産SPF豚モモスライス																				●								
	昭和 サラダ油																	●											
	花かつお(亀バラ)																△												
	うすくちしょうゆ																	●											
コンヨー(純) 200g							△										△	△	△										
11月12日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	豚肉の メープル マスタード炒め	国産SPF豚モモスライス																				●							
		こいくちしょうゆ																	●										
		昭和 サラダ油																	●										
	海藻サラダ	ちりめん(瀬戸内海)							△	△		△																	
		海藻サラダGS100g							△	△																			
		ノンオイルレタス(青じそ)																●	●	●					●	●			
	サーモン チャウダー	秋鮭ピンク角切り2cm																				●							
		牛乳(料理用)																				●							
味 コンソメJ 500g																		●	●										
コンヨー(純) 200g																		△	△	△									
スキムミルク																					●								
有塩バター 450g																					●								
昭和 サラダ油																					●								
メープルマフィン	お米deメープルマフィン																●												
11月13日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	揚げ餃子	スクールランチ餃子				●		△	△	△	△	△					△	●	△	●		△		△	△		△		
		大豆白絞油																	●										
	フルーツ杏仁	やわらか杏仁豆腐																	●										
		フルーツパック(黄桃ダイス)																					●						
		バナナ																									●		
	マーボー 大根	国産SPF豚ミンチ																				●							
		昭和 サラダ油																				●							
		厚揚げ																				●							
たけのこ水煮(短冊)鳥根県								△	△	△	△						△	△	△	△				△	△		△		
備前 中味噌																					●								
こいくちしょうゆ																					●								
中華スープ																				●						●	△		

令和2年11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	コーンスターチ	アーモンド	
11月16日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	ニギス抹茶 フライ	ニギス抹茶フライ		●														●													
		大豆白絞油																●													
		カットベーコン 500g		△		△	△						△	△				△	△	●		△		△	△		△				
		中華スープ		●		△		△	△					△	△			△	●	●	△				△	△		●		△	
	切干大根の 中華炒め	こいくちしょうゆ		●														●													
		JFS 純正ごま油																												●	
		いも煮汁	鶏肉モモ(2cm角切)																		●										
			木綿豆腐																	●											
			うすくちしょうゆ		●															●											
			こいくちしょうゆ		●																●										
	昭和 サラダ油	煮干しだし							△	△																					
		昭和 サラダ油																	●												
11月17日 (火)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	タコライス の具	国産SPF豚ミンチ																			●										
		昭和 サラダ油																	●												
		テーオー 豆板醤																	●												
		むきえだまめ																	●												
		味 コンソメJ 500g		●		●													●	●											
		カレー粉(純) 200g		△		△								△					△	△	△										
	ふるさと ドレッシング サラダ	角切チーズ8mm																	●												
		チキンハム(短冊)		△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△			
		花かつお(亀・細切り)																△													
		しまねふるさとドレッシング		●															●						●						
		こいくちしょうゆ		●															●												
	かぶと ベーコンの スープ	カットベーコン 500g		△		△	△						△	△					△	△	●		△		△	△		△			
味 コンソメJ 500g			●		●													●	●												
うすくちしょうゆ			●															●													
コシヨ- (純) 200g			△		△								△					△	△	△											
昭和 サラダ油																		●													
11月18日 (水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	牛肉とエリンギの オイスターソース 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- (純) 200g		△		△								△					△	△	△										
	大根のナムル	チキンささみ水煮																		●											
		うすくちしょうゆ		●															●												
		JFS 純正ごま油																													
	●かき玉スープ	木綿豆腐																	●												
		●たまご				●																									
		追加食材:木綿豆腐																	●												
		中華スープ		●		△		△	△					△	△				△	●	●	△				△	△		●	△	
		うすくちしょうゆ		●															●												
JFS 純正ごま油																												●			

令和2年11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	オレシジ	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	オレオレナッツ
11月19日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	鮭のみみじ焼き	秋鮭ピンク切身														●													
		コシヨー(純) 200g	△			△								△				△	△	△									
	春菊入り ごま和え	刻み揚げ(油揚げ)																●											
		カドヤ いりごま(白)																									●		
	のっぺい汁	こいくちしょうゆ	●																●										
厚揚げ																		●											
こいくちしょうゆ		●																●											
	花かつお(亀バラ)															△													
11月20日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	鶏肉の ゆずソースかけ	鶏肉モモ切身																	●										
		コシヨー(純) 200g	△			△								△				△	△	△									
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	高菜の煮びたし	穀物酢	△															△	△					△					
		厚揚げ																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	いかだんごの みそ汁	煮干しだし							△	△																			
		まるごとイカだんご							△	△		●						△											
刻み揚げ(油揚げ)																		●											
備前 中味噌																		●											
備前 白上味噌																		●											
	煮干しだし							△	△																				
11月24日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	白ハタから揚げ ごまだれかけ	白ハタ唐揚げ	●																										
		大豆白絞油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	きんぴらごぼう	カドヤ いりごま(白)																									●		
		国産SPF豚モモスライス																		●									
	豆乳入りみそ汁	昭和 サラダ油																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		刻み揚げ(油揚げ)																	●										
		豆乳																	●										
	煮干しだし							△	△																				
	備前 中味噌																	●											
	備前 白上味噌																	●											

令和2年11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	オレノジ	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	ホシノコ	アーモンド	
11月25日 (水)	牛乳	牛乳				●																									
	麦ご飯	該当なし																													
	ほうれん草の 白和え	こいくちしょうゆ	●															●													
		冷凍白和えの素	●															●										●			
		カドヤ いりごま(白)																										●			
		カドヤ 練りごま																										●			
	こいくちしょうゆ	●																●													
	りんご	りんご																							●						
	●親子丼の具	鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカット																		●											
		●たまご				●																									
追加食材:鶏肉(モモ肉ダイス)2cmカット																				●											
花かつお(亀バラ)																	△														
こいくちしょうゆ		●																●													
昭和 サラダ油																	●														
11月26日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	トッポギ	国産SPF豚モモスライス																		●											
		昭和 サラダ油																	●												
		はくさいキムチ(リハラ)	△					●											△									●			
		こいくちしょうゆ	●																●												
	JFS 純正ごま油																											●			
	ヨーグルト和え	フルーツパック(黄桃ダイス)																						●							
		バナナ																										●			
		ヨーグルト(全脂無糖)					●																								
わかめスープ	木綿豆腐																	●													
	スクール系かまぼこ	△		△			△	△										△							△						
	乾燥わかめ							△	△																						
	中華スープ	●			△		△	△						△	△		△	●	●	△				△	△		●		△		
	うすくちしょうゆ	●																●													
JFS 純正ごま油																											●				
11月27日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	ホキと じゃがいもの ケチャップ炒め	ホキ角切															△	△													
		大豆白絞油																		●											
		昭和 サラダ油																		●											
	ひじきのマリネ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△		△			△	●	△		△		△	△		△				
		角切りチーズ 8mm					●																								
		穀物酢	△															△	△						△						
		コシヨー(純) 200g	△			△													△	△	△										
	昭和 サラダ油																		●												
かぶと 白菜の ミルクスープ	カットベーコン 500g	△		△	△								△		△		△	△	●		△		△	△		△					
	味 コンソメJ 500g	●			●													●	●												
	コシヨー(純) 200g	△			△													△	△	△											
	スキムミルク					●																									
	有塩バター 450g					●																									

令和2年11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	オレシジ	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	ホシコ
11月30日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	揚げいわしの 甘がらめ	大豆白絞油																●											
		カドヤ いりごま(白)																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	納豆和え	ひきわり納豆																	●										
		もみのり						△	△																			△	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	小松菜の みそ汁	刻み揚げ(油揚げ)																	●										
		木綿豆腐																	●										
		備前 中味噌																	●										
		備前 白上味噌																	●										
		煮干しだし							△	△																			