

令和3年度10月分 加工食品等 アレルゲン一覧表

表示について：材料(○)と調味料(●)、コンタミネーション(▲)の区別をして表示をしています。

NO.1

日	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	やまいも	筍	くるみ	果実	カシューナッツ	その他	
		酒																						米	
		赤・白ワイン																					○	ぶどう	
		みりん																						もち米 米	
		濃口・淡口醤油			○														○						
		白醤油			○														○						
		赤味噌																	○						米
		白味噌																	○						米
		豆味噌																	○						
		澱粉																							じゃがいも
		酢(穀物酢)																							米
		ウスターソース																						○	トマト
		トマトケチャップ(調理用)																						○	トマト
		鶏がらスープ																○							
		和風だしのもと																							カツオ ●マグロ 昆布
		洋風だし													○			●							●カツオ
		スープストック																							●サワラ ●タイ ●マグロ ●カツオ ●イワシ ●アジ ●麦芽
		コンソメ																							●サワラ ●タイ ●マグロ ●カツオ ●麦芽
		中華スープ													○		○	○							●ごま油 ●魚醤
		だしパック(鰹なし)																○							アジ イワシ
		カレー粉																					○		陳皮
		バター		○																					
		脱脂粉乳		○																					
		米油																							米
		大豆油																	○						
		サラダ油																	○						米
		ごま油																							ごま
		豆腐																							
		絹厚揚げ																							
		油揚げ																							
1 (金)	厚焼き玉子	厚焼き玉子	○	▲	●			▲	▲						▲			○	▲						▲ゼラチン
	呉汁	豆乳																○							
4 (月)	レーズン食パン	レーズン食パン		○	○																		○		ぶどう
	ビーンズコロッケ	豆コロッケ		▲	○			▲	▲		▲	▲			○	▲	▲	○					▲		▲オレンジ ▲りんご ▲ゼラチン ▲アーモンド
	ポテトスープ	ベーコン													○										●カツオ
	ソフト麺	ソフト麺(小学・中学)			○																				
		スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																			
		大豆たんぱく																	○						
5 (火)	カレーソース	カレールウ(バーモント)		○	○										○			○					○		バナナ りんご トマト
		カレールウ(ディナー)		○	○										○		○	○					○		バナナ りんご
	パプリカのサラダ	かんきつドレッシング																					○		玉ねぎ みかん 赤ピーマン 梅肉 グレープフルーツ ゆず ●米 ●ホッケ ●タラ 昆布エキス レモン ライム
6 (水)	いかの照り焼き	いか		▲	▲			○	▲	▲	▲	▲													
	さばの南部焼き	さば		▲	▲			▲	▲	▲	▲	○													
7 (木)	大豆の磯煮	竹輪	▲		○										○										タラ タチウオ
	すまし汁	ゆば																							
		糸かまぼこ			○				※2	※2															イトヨリ タラ ゼラチン 魚醤
	春巻	春巻(幼稚園・保育園)		○	○										○		○	○		○			○		ごま りんご ゼラチン
		春巻(小学・中学)		▲	○				▲						○		○	○							
8 (金)	チンジャオロースー	オイスターソース													●										●牡蠣 ●ほたて 魚醤
	中華スープ	ロースハム													○										●昆布 ●カツオ
		春雨																							緑豆 えんどう豆
	食パン	食パン		○	○														○						
11 (月)	豆のサラダ	ビーンズミックス																							ひよこ豆 マローファットピース レッドキドニー
		香りごまドレッシング																							ごま油 ごま
	ブルーベリージャム	ブルーベリージャム																					○		ブルーベリー
12 (火)	ソフト麺	ソフト麺(小学・中学)			○																				
		うどん(幼稚園・保育園)			○																				
	シュウマイ	シュウマイ			○			▲	▲	▲	▲				○	▲	▲	○					▲	▲	ほたて ▲ごま ▲バナナ ▲りんご ▲ゼラチン
	春雨サラダ	春雨																							緑豆 えんどう豆
13日 (水)	豚肉の塩こうじ焼き	塩こうじ																							米
14 (木)	韓国風豚丼	豆板醤			○																				そら豆
	わかめスープ	糸かまぼこ			○																				イトヨリ タラ ゼラチン 魚醤
		あゆ		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲													鮎
15 (金)	あゆの柿だれかけ	柿ジャム																							柿 レモン
	白身魚フライ(未満児のみ)	白身魚フライ(未満児のみ)	▲		○														○						メルルーサ

「8~12月を通して使用する食材」です。

材料表もご確認ください。

令和3年度10月分 加工食品等 アレルゲン一覧表

表示について：材料(○)と調味料(●)、コンタミネーション(▲)の区別をして表示をしています。

NO.2

日	献立名	食品名	卵	乳	小麦	そば	落花生	いか	えび	かに	さけ	さば	たこ	貝	豚肉	牛肉	鶏肉	大豆	やまいも	筍	くるみ	果実	カシューナッツ	その他		
18 (月)	黒コッペパン	黒コッペパン		○	○													○								
	オムレツ	オムレツ	○	▲	▲										▲		▲	○					▲	▲りんご ▲米		
	ポテトサラダ	香りごまドレッシング			●													●						▲	ごま油 ごま	
	野菜スープ	ベーコン													○										●カツオ	
19 (火)	中華麺	中華麺			○																					
	味噌ラーメン	しなちく		▲	●						▲				▲		▲	●		○		▲			▲ごま ▲りんご ▲ゼラチン	
		なると			▲													▲					○		タラ トマト	
20(水)	シイラの香味焼き	シイラ		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲						▲							シイラ	
21 (木)	ちくわのお好み揚げ	竹輪							※2	※2								○							タラ イトヨリ	
	ひきずり	かまぼこ			○				※2	※2															イトヨリ タラ ゼラチン 魚醤	
22 (金)	ウインナー	ウインナー													○											
	コールスローサラダ	コールスロードレッシング																					○		レモン パインアップル	
	秋野菜カレー	カレールウ(パーモント)			○	○										○								○		バナナ りんご トマト
		カレールウ(ディナー)			○	○										○		○	○					○		バナナ りんご
	ヨーグルト	▲	○															▲							▲ゼラチン	
	りんごピューレ																	▲					○		りんご	
25 (月)	コッペパン	コッペパン			○	○												○								
	白身魚フライ	白身魚フライ(幼稚園・保育園)	▲		○														○							メルルーサ
		白身魚フライ(小学・中学)			○														○							ホキ
	イタリアンサラダ	イタリアンドレッシング																					○		トマト	
ジュリエンスープ	ベーコン													○										●カツオ		
26 (火)	ソフト麺	ソフト麺(小学・中学)			○																					
		スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																				
	かぼちゃ肉サンドフライ	かぼちゃ肉サンドフライ			○	○									○		○	○								
27(水)	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ			○				▲	▲					▲		○	○							▲ごま	
28(木)	ツバスの照り焼き	ツバス		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲						▲							ツバス	
	フライドポテト	フライドポテト		▲	●																					
29 (金)	海藻サラダ	海藻ミックス							※3	※3															わかめ 茎わかめ 寒天 つのまた	
		青じそドレッシング			●													●					○		レモン 魚醤 ●カツオ	
	ハヤシライス	ハヤシフレーク			○										○			○					○		トマト	
	デミグラスソース			○										○	○		○						○		トマト	

※1:油には大豆や米、ごまやオリーブが使われています。

※2:魚介類またはその製品については、同じ海に生息している「エビ」「かに」等を捕食している場合があります。

※3:小魚や海藻などには、えび、かに、いか等が混入している場合があります。

※4:魚卵が残存する場合があります。

※5:▲がついている食品については、工場内の同一ラインの設備を使用または、同一の工場内で使用しています。尚、毎回商品が変わるごとに洗浄は行っています。

※6:給食センターでは揚げ物をする場合、揚げ油は複数回使用します。毎回、天かすなどはこしていますがえび、小麦粉などを使用した油を使うこともあります。

※7:給食センターでは毎日洗浄をしていますが、卵、牛乳などアレルギー食品を使用した同一の釜、鉄板、調理器具などを使用しています。