

令和3年度11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																						○	
		ごま油																							米
		豆腐																						○	
		絹厚揚げ																						○	
		油揚げ																						○	
1	コッペパン	コッペパン		○	○																				
(月)	魚のフライ	魚フライ		▲	○			▲	▲	▲	▲	▲													マトウダイ
	さつま芋サラダ	卵不使用マヨネーズ																							
	大根のスープ	ベーコン													○										●カツオ
2	うどん	一食用うどん(小学・中学)			○																				
(火)	千草焼き	千草焼き	○	▲	●					▲					▲		○	●		○					●カツオ ▲ゼラチン ▲ごま
	五目きんぴら	さつま揚げ							※2	※2															イトヨリ、タラ、エソ
5	ポークカレー	カレールウ(バーモント)		○	○										○			○					○		バナナ りんご トマト
(金)	グリーンサラダ	カレールウ(ディナー)		○	○										○		○	○					○		バナナ りんご
	食パン	コーンクリーミードレッシング																							ブルーベリー レモン果汁
8	豚肉のオリーブ焼き	食パン		○	○																				
(月)	海藻サラダ	オリーブ油																							オリーブ
		海藻ミックス																							わかめ 茎わかめ 寒天 つのまた
		かんきつドレッシング								※3	※3														みかん 梅肉 ゆず皮 ●ホッケ ●タラ
9	中華麺	中華麺			○																				
(火)	高山ラーメン	鶏豚湯													○		○	●							
	大豆と小魚のあめからめ	なると			▲																				タラ トマト
		乾燥小魚						▲	※2	※2		▲													カタクチイワシ
10	厚揚げのみそかけ	厚揚げ																							
(水)	五目汁	高野豆腐																							
11	ししゃもの豆揚げ	ししゃも	※4																						シシヤモ
(木)	小松菜のすまし汁	ちらしかまぼこ(いちょう)			▲																				タラ
12	ピビンバ	炒り玉子	○																						
(金)		豆板醤			○																				
15	米粉コッペパン	米粉コッペパン		○	○																				そら豆、にんにく
(月)	ホキのマリネ	オリーブ油																							米粉
	ごぼうサラダ	香りごまドレッシング			●																				オリーブ
		ソフト麺(小学・中学)			○																				ごま油 ごま
16	ソフトめん	スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																			
(火)	オムレツ	オムレツ	○	▲	▲										▲		▲	○							▲りんご
	イタリアンサラダ	イタリアンドレッシング																							トマト
17(水)	きのこ汁	煮干粉																							イワシ
19(金)	豚肉の郡上みそ焼き	郡上味噌																							大麦

「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11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	その他	
22 (月)	黒食パン	黒食パン		○	○													○						
	豆のコロッケ	豆コロッケ		▲	○			▲	▲		▲	▲			○	▲	▲	○					▲	▲オレンジ ▲りんご ▲ゼラチン ▲アーモンド
	大根サラダ	青じそドレッシング			●													●				○		かつお節エキス 魚醤 レモン
24 (月)	白菜と団子なべ	春雨																						緑豆 えんどう豆
		肉団子	▲	▲	○				▲	▲					○			○	○					
25 (木)	さばの塩焼き	さば		▲	▲			▲	▲	▲	▲	○						▲						
26 (金)	いかの天ぷら	いかの天ぷら	▲		○			○	▲			▲						▲						▲ごま
	磯香あえ	のり			▲				※3	※3		▲						▲						のり ▲ゼラチン
	みぞれ汁	かまぼこ			○				※2	※2														イトヨリ タラ ゼラチン 魚醤
29 (月)	食パン	食パン		○	○													○						
	ハンバーグ	ハンバーグ	▲	▲	▲										○		○	○						
	カラフルソテー	フランクフルト													○									
30 (火)	中華麺	中華麺			○																			
	味噌ラーメン	なると			▲													▲					○	タラ トマト
		味噌ラーメンスープのもと			●										○			○						
	揚げギョーザ	ギョーザ	▲	▲	○				▲	▲					○			●						▲ごま
	中華サラダ	春雨																						緑豆 えんどう豆

※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。