

令和3年度3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																							にんにく ●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													○			○	○					○	トマト にんにく 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	中華麺	中華麺			○																					
(火)	塩ラーメンスープ	なると			▲																				○	タラ トマト
		塩ラーメンスープのもと														○			○							魚介エキス にんにく 煮干粉 白菜
	春巻	春巻(幼保)		●	○				▲					●	○			○						○	ゼラチン ごま油 りんご ●カキエキス	
		春巻(小中)		▲	○				▲							○			○							
3	さわらの塩こうじ焼き	塩こうじ																							米	
(木)	ひなあられ	ひなあられ	▲	▲	▲			▲	▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲					▲		もち米 ▲落花生 ▲アーモンド ▲オレンジ ▲ごま ▲もも ▲りんご ▲バナナ ▲ゼラチン ▲魚介類	
4	すまし汁	えびカツ	▲	▲	○			▲	○	▲	▲				▲										タラ ▲ごま	
		ちらしかまぼこ			▲																				▲	タラ トマト
(金)	卒業お祝いゼリー(中学のみ)	お祝いゼリー	▲	▲	▲																			○	いちご	
7	食パン	食パン		○	○																				○	
(月)	野菜のサラダ	香りごまドレッシング			●																				●	ごま油 ごま
8	ソフト麺	ソフト麺(小学・中学)			○																					
		スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																				
(火)	オムレツ	オムレツ	○	▲	▲			▲	▲		▲	▲			▲										○	トマト
		カラフルソテー													○											▲
9	おひたし	かつお節																								カツオ
		打ち豆																								○
(水)	打ち豆汁	煮干粉																								イワシ
10	根菜の煮つけ	さつま揚げ							※2	※2															イトヨリ タラ エソ	
11	さつますじの具	炒り玉子	○		●																				●カツオエキス ●イワシエキス	
		高野豆腐																							○	
(金)	きびなごのフライ	きびなごフライ	※4		○				▲					▲											○	キビナゴ ▲ごま

「1~3月を通して使用する食材」です。

令和3年度3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	
14 (月)	コッペパン	コッペパン		○	○													○							
	さけのハーブ焼き	オリーブ油																							オリーブ
	海藻サラダ	海藻ミックス かんきつドレッシング							※3	※3													○		わかめ 茎わかめ 寒天 つのまた みかん 梅肉 ゆず皮 ●ホッケ ●タラ
15 (火)	うどん	一食用うどん(小学・中学) 冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																				
	山菜うどん汁	山菜ミックス かまぼこ			○				※2	※2															ふき みず わらび イトヨリ タラ ゼラチン 魚醤
	おからコロッケ	おからコロッケ	▲	▲	○			▲	▲		▲	▲			○	▲	▲	○					▲		▲オレンジ ▲りんご ▲ゼラチン ▲アーモンド
16(水)	厚焼き玉子	厚焼き玉子	○	▲	●							●		▲		▲	○						▲		▲りんご
17 (木)	ビビンバ	ぜんまい水煮 豆板醤			▲													▲							ぜんまい そら豆 にんにく
	トックスープ	トック ロースハム													○										米 カツオ節エキス
	卒園お祝いゼリー(幼稚園のみ)	お祝いゼリー	▲	▲	▲													○				○			いちご
18(金)	呉汁	大豆ペースト 豆乳(無調整)																○							
22 (火)	ソフト麺	ソフト麺(小学・中学) 冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																				
	豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	▲	▲	▲										○		○	○							
23 (水)	ポークカレー	カレールウ(バーモント) カレールウ(ディナー) りんごピューレ			○	○									○		○	○							バナナ りんご トマト にんにく バナナ りんご りんご
	キャベツと豆のサラダ	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
	卒業お祝いゼリー(小学のみ)	お祝いゼリー	▲	▲	▲													○							いちご
24 (木)	おかかあえ	かつお節																							カツオ
	卒園お祝いゼリー(保育園のみ)	お祝いゼリー	▲	▲	▲													○							いちご
25 (金)	かやくうどん(保育園のみ)	冷凍うどん かまぼこ			○				※2	※2															イトヨリ タラ ゼラチン 魚醤
	厚揚げの肉みそかけ(保育園のみ)	厚揚げ																○							

※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。