

令和4年度8・9月分 加工食品等 アレルギー食材表

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。

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
		酒																					
		赤・白ワイン																					○
		みりん																					
		濃口・淡口醤油			○														○				
		白醤油			○														○				
		赤味噌																	○				
		白味噌																	○				
		豆味噌																	○				
		澱粉																					
		酢(穀物酢)																					
		ウスターソース																					○
		トマトケチャップ(調理用)																					○
		トマト水煮																					○
		鶏がらスープ																○					
		和風だしのもと																					
		洋風だし													○			●					
		スープストック													○			○					○
		コンソメ													○			○					○
		中華スープ		▲	○				▲			▲			○	▲	○	○					○
		だしパック(鰹なし)										○											○
		カレー粉																					○
		バター		○																			
		脱脂粉乳		○																			
		米油																					
		大豆油																	○				
		サラダ油																	○				
		ごま油																					
		豆腐																	○				
		絹厚揚げ		▲															○				
		油揚げ																	○				
29	黒食パン	黒食パン	▲	○	○														▲			▲	
(月)	ハンバーグ	ハンバーグ	▲	▲	▲				▲	▲					○		○	○					○
	キャベツのソテー	ベーコン	▲	▲	▲										○								
	野菜スープ	フランクフルト	▲	▲	▲										○								
30	ソフト麺	ソフト麺(小学・中学)			○																		
(火)	オムレツ	スパゲッティ(幼稚園・保育園)	▲		○	▲																	
	オムレツ	オムレツ	○	▲	▲				▲	▲		▲			▲	▲	▲	▲					▲
	ごぼうサラダ	香りごまドレッシング			●														●				
31	ゆかりあえ	ゆかり粉	▲	▲	▲																		
(水)	冷凍みかん	冷凍みかん																					○
9月																							
1	こんにゃくの炒め煮	竹輪	▲		○				▲	▲					○			○					
(木)																							
2	糸寒天のサラダ	糸寒天																					
(金)		和風ドレッシング																					○
5	食パン	食パン	▲	○	○														▲			▲	
(月)	枝豆コロッケ	枝豆コロッケ	▲	○											○	▲	▲	○					▲
	キャベツのサラダ	イタリアンドレッシング																					○
	ラ・フランスジャム	ラ・フランスジャム																					○
6	中華麺	中華麺			○																		
(火)	塩ラーメン	なると			▲														▲				○
	シューマイ	塩ラーメンスープの素													○		○						
	シューマイ	シューマイ	▲	▲	○				▲	▲					○		○	○					
7	いかの天ぷら	いかの天ぷら	▲		○			○	▲			▲							▲				
(水)	実だくさん味噌汁	煮干粉																					
8	夏野菜カレー	カレールウ(パーモント)			○	○									○			○					○
(木)		カレールウ(ディナー)			○	○									○		○	○					○
		りんごピューレ																	▲				○
	ウインナー	ウインナー													○								

「学期間を通して使用する食材」および別紙「材料表」とあわせてご確認ください。

令和4年度8・9月分 加工食品等 アレルギー食材表

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。

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
9 (金)	月見団子(幼・小・中)	月見団子	▲	▲	▲													●	▲			▲	
	月見デザート(保)	月見デザート																					○
12 (月)	コッペパン	コッペパン	▲	○	○													▲			▲		
	白身魚のフライ	白身魚のフライ			○													○					
	海藻サラダ	海藻ミックス							※3	※3													
		イタリアンドレッシング																					○
かぼちゃポタージュ	コーンスターチ																▲						
13 (火)	うどん	一食用うどん(小学校・中学校)			○																		
		冷凍うどん(幼稚園・保育園)			○																		
	ちくわのお好み揚げ	竹輪						※2	※2									○					
ヨーグルト	ヨーグルト		○																			▲	
15 (木)	さわらの塩こうじ焼き	さわら		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲						▲					
		塩こうじ																					
	にんじんごはんの具	オイルツナ																					
豆腐のすまし汁	かまぼこ	▲		▲				※2	※2														
16 (金)	豚肉の郡上味噌焼き	郡上味噌			▲													○					
20 (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)	▲		○	▲																	
厚焼き玉子	厚焼き玉子	○	▲	●				▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	●					▲	
21 (水)	さばのごまだれ焼き	さば		▲	▲			▲	▲	▲	▲	○						▲					
		冷凍パイ	冷凍パイ																				○
22 (木)	揚げギョーザ	ギョーザ	▲	▲	○				▲	▲					○			●					
		麻婆なす	豆板醤																				
26 (月)	レーズン食パン	レーズン食パン	▲	○	○													▲			▲	○	
	鶏肉のオリーブ焼き	オリーブ油																					○
	せん切りポテトのサラダ	香りごまドレッシング			●													●					
	アルファベットスープ	ベーコン	▲	▲	▲										○								
アルファベットマカロニ				○																			
27 (火)	ちゃんぽんめん	ちゃんぽん麺			○																		
	ちゃんぽんスープ	なると			▲													▲					○
		ちゃんぽんスープの素			○	○									○		○	○					
大豆と小魚の揚げ煮	乾燥小魚						▲	※2	※2		▲												
28 (水)	ピーマンの炒め物	竹輪	▲		○				▲	▲					○			○					
		どろめ汁	しらす							※3	※3												
29 (木)	野菜はんぺん	野菜はんぺん	▲	▲	▲			○	▲						▲	▲	▲	▲					
	梨	梨																					○
30 (金)	塩昆布あえ	塩昆布			○													○					

※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

※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、小麦粉などアレルギー食品を使用した油を

※7:給食センターでは毎日洗浄していますが、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。

その他
米
ぶどう
もち米 米
米
米
じゃがいも
米
トマト
トマト
トマト ▲りんご
カツオ ●マグロ
●カツオ
にんにく ●サワラ ●タイ ●マグロ ●カツオ ●イワシ ●アジ ●麦芽
トマト 魚醤
トマト にんにく ごま油 魚醤 ○ごま ▲ゼラチン
アジ イワシ
陳皮
米
米
ごま
トマト
●カツオ
▲りんご ▲ごま
ごま
赤しそ ▲ごま
みかん ▲オレンジ ▲キウイフルーツ ▲りんご
タラ タチウオ
寒天
ブルーン にんにく 魚醤 赤ピーマン
▲オレンジ ▲りんご ▲ごま ▲ゼラチン
トマト
洋梨
タラ トマト
にんにく 魚介エキス 煮干パウダー 白菜エキス
▲ごま
▲ごま
イワシ
バナナ りんご トマト にんにく
バナナ りんご
りんご

その他
米粉 ▲オレンジ ▲ごま
みかん ぶどう 寒天
ホキ
わかめ 茎わかめ 寒天 つのまた
トマト
タラ イトヨリ
▲もも ▲りんご
さわら
米
キハダマグロ
イトヨリ タラ 魚醤
大麦
▲りんご ▲ごま
パイナップル ▲オレンジ ▲キウイフルーツ ▲りんご
▲ごま
そら豆
ぶどう
オリーブ
ごま
●カツオ
タラ トマト
ゼラチン
カタクチイワシ ▲ごま ▲アーモンド
タラ タチウオ
イワシ
○タラ ▲さけ ▲ゼラチン ▲ごま
梨 ▲キウイフルーツ ▲オレンジ ▲りんご
昆布

ています。

を使うこともあります。