

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	菊	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
		トマト水煮																					○	トマト ▲りんご
		鶏からスープ																○						
		和風だしのもと																						カツオ ●マグロ
		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													○		○						○	トマト 魚醤
		中華スープ		▲	○				▲			▲			○	▲	○	○					○	トマト にんにく ごま油 魚醤 ○ごま ▲ゼラチン
		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 (木)	すまし汁	かまぼこ																						イトヨリ
2 (金)	いかの生姜醤油焼き	いか		▲	▲			○	▲	▲	▲	▲						▲						
	関東煮	玉はんぺん																						イトヨリ
		がんもどき																						▲ごま
5 (月)	レーズンパン	レーズンパン		▲	○	○												▲				▲	○	ぶどう
	円空里芋コロッケ	円空里芋コロッケ				○									○		○	○						里芋
	イタリアンサラダ	イタリアンドレッシング																						トマト
	ソフト麺	ソフト麺(小学校・中学校)				○																		
	冷凍うどん(幼稚園・保育園)	冷凍うどん(幼稚園・保育園)				○																		
6 (火)	中華あんかけ	中華だし													○		○	○					○	ごま油 にんにく 魚醤 トマト
	春巻	春巻		▲	▲	○				▲	▲				○		○	○						
	杏仁豆腐	杏仁豆腐				○												○						杏仁パウダー
7 (水)	切干大根の煮物	オイルツナ																						キハダマグロ
	小籠包	包子			○				▲	▲					○		○	●						▲ごま
		コチジャン																○						米麴
	ブルコギ	春雨																						緑豆 えんどう豆
		中華だし													○		○	○					○	ごま油 にんにく 魚醤 トマト
	わかめスープ	中華だし													○		○	○					○	ごま油 にんにく 魚醤 トマト
	オロブランコ	オロブランコ																						オロブランコ ▲オレンジ ▲キウイフルーツ ▲りんご
9 (金)	さんが焼き	さんが焼き			●										○		○				○			アジ
	黒コッペパン	黒コッペパン		▲	○	○												▲				▲		
	白身魚フライ	白身魚フライ				○																		ホキ 米粉
	ポテトサラダ	卵不使用マヨネーズ																○						
12 (月)	キャベツのスープ	ベーコン													○									
	コーヒー牛乳の素(小中学校セレクト)	コーヒー牛乳の素																						コーヒー
	ココア牛乳の素(保育園・幼稚園・小中学校セレクト)	ココア牛乳の素																○						ココア
	うどん	1食用うどん(小学校・中学校)				○																		
	味噌うどん	冷凍うどん(幼稚園・保育園)				○																		
	かき揚げ	かまぼこ																						イトヨリ
		かき揚げ				○				▲								○						
14 (水)	五目豆	竹輪																						スケソウ タチウオ イトヨリ
	白菜鍋	マロニー																						特になし
15 (木)	小松菜のすまし汁	かまぼこ																						イトヨリ
	南濃みかん	南濃みかん																					○	南濃みかん ▲オレンジ ▲キウイフルーツ ▲りんご
16 (金)	わかさぎの天ぷら	わかさぎの天ぷら	※4		○			▲	▲			▲						▲						わかさぎ ▲ごま
	けの汁	高野豆腐																○						

「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12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	菊	くるみ	果実	カシューナッツ	その他	
19 (月)	食パン	食パン	▲	○	○													▲				▲			
	煮込みハンバーグ	煮込みハンバーグ	▲	▲	▲										▲	▲	○	○					▲	▲りんご ▲もも ▲ごま	
	野菜サラダ	イタリアンドレッシング																					○	トマト	
	鶏肉のクリーム煮	マカロニ			○																				
20 (火)	りんごジャム	りんごジャム																					○	りんご	
	中華麺	中華麺			○																				
	豚骨ラーメン	焼き豚			●											○									
		しなちく			●																		○		メンマ ごま油
		なると			▲																			○	スケソウダラ トマト
	豚骨ラーメンスープ				●										○		○	●						ごま油 にんにく ●ゼラチン ●かつお	
華風和え	春雨																							緑豆 えんどう豆	
ヨーグルト(幼稚園・保育園)	ヨーグルト		○																					ゼラチン	
ヨーグルト(小学校・中学校)	ヨーグルト		○																						
21 (水)	いわしの生姜煮	いわしの生姜煮	※4		●													●						いわし ●大麦	
	みぞれ汁	かまぼこ																						イトヨリ	
22 (木)	ゆずゼリー	ゆずゼリー																					○	ゆず	
23 (金)	チキンカレー	りんごピューレ																					○	りんご	
		カレールウ(パーモント)		○	○										○								○	バナナ りんご トマト にんにく	
		カレールウ(ディナー)		○	○										○		○						○	バナナ りんご	
	カラフルソテー	ベーコン												○											
	クリスマスデザート(幼稚園・保育園)	クリスマスデザート																						○	いちご
クリスマスデザート(小学校・中学校)	クリスマスケーキ																						○	いちご 米粉	
コッペパン	コッペパン	▲	○	○																		▲			
26 (月)	豆のサラダ	ビーンズミックス																							マローファットピース ガルバンゾー レッドキドニー
	いちごクレープ	香りごまドレッシング			●																			ごま	
	いちごクレープ	いちごクレープ																					○	いちご レモン 米粉	

※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使うこともあります。

※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。