

令和4年度10月分 加工食品等 アレルギ食材表

グループ⇒ A:小学校、西部幼稚園、羽島中学校、桑原学園、特別支援学校

B:A以外の中学校

No.1 ※裏面につづく

表示について: 材料(○)と調味料(●)の区別をして表示をしています。

日	グループ	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	椎茸	筍	ごま	果実	海藻	その他		
			日本酒																								
			本みりん																							特記事項なし	
			赤・白ワイン																				○			特記事項なし	
			濃口・淡口しょうゆ																							ブドウ	
			白しょうゆ			○														○							
			赤みそ・白みそ																	○							
			豆みそ																	○						大麦	
			ミックスみそ																	○						大麦	
			穀物酢																							特記事項なし	
			大豆白絞油																	○							
			ごま油																				○				
			ウスターソース																					○		トマト	
			焼きそばソース			●																		○		トマト	
			鶏がらスープ																○								
			バター		○																						
			トマトケチャップ																					○		トマト	
			和風だし																					○		カツオ、マグロ、昆布	
			洋風だし																							カツオ	
			中華だし																				○	○		トマト、カツオ、ごま油、●ホッケ、●スケトウダラ	
			だし粉パック										○													カツオ、イワシ、マグロ、ムロアジ、ソウダカツオ	
			油揚げ																								
			豆腐																								
			大豆たんぱく																								
			こんにゃく																						○	海藻粉末(カジメ、ヒジキ等)	
			昆布(細切り・角切り)							※4	※4														○	昆布	
			ひじき							※4	※4															○	ひじき
			わかめ							※4	※4															○	わかめ
			ソフト麺		○																						
			一食用うどん・うどん		○																						
			一食用ラーメン・中華麺		○																						
			焼きそば麺		○																						
			救給カレー	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲				▲	▲	▲	▲				▲	○▲		トマト、陳皮(みかんの皮)、▲りんご、▲まつたけ、▲ゼラチン	
			救給五目	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲				▲	▲	▲	▲	○			▲	▲	○	海藻粉末、昆布、カツオ、▲りんご、▲まつたけ、▲ゼラチン	
			救給根菜汁	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲				▲	▲	▲	▲	○			▲	▲	○	海藻粉末、昆布、カツオ、▲りんご、▲まつたけ、▲ゼラチン	
			ヒートレスカレー																					○		陳皮(みかんの皮)、トマト、ココナッツ、カツオエキス	
3		ベイクドポテト	フライドポテト																								
			粉チーズ		○																						
			ガーリックパウダー																								特記事項なし
			キャベツのソテー	▲	▲	▲																					
			ジャム																					○		ブルーベリー、レモン、ライム、グレープフルーツ	
4		じんだみそ汁	豆乳																								
			小えびのから揚げ	▲		▲			▲	○			▲													▲	▲ごま
			ポテトコロッケ	▲	▲	○				▲	▲																
5		温野菜	野菜いっぱい和風玉ねぎ																					○●	○	レモン、昆布、カツオ、●りんご、●ホッケ、●タラ	
			野菜ゼリー	▲																				○▲		みかん、▲もも、▲りんご	
6		秋野菜のすまし汁	湯葉																								
	A	塩さば	かまぼこ(いちょう)			▲																				タラ	
	B	いわしのおろし煮	さば切り身	※									○													イワシ、ゆず、すだち ※魚卵が残存している場合があります。	
			なると			▲																				タラ、トマト	
7		しょうゆラーメンスープ	メンマ		▲	●																					
			しょうゆラーメンスープ			○●										○									○	カツオ、昆布	
			シューマイ			○●										○										ごま油、イワシ	
			杏仁豆腐																								
13		さつまいものみそ汁	ミニ厚揚げ																								
	A	いわしのおろし煮	いなしのおろし煮	※		●																				大麦	
	B	塩さば	さば切り身										○													イワシ、ゆず、すだち ※魚卵が残存している場合があります。	
14		五目うどんの汁	かまぼこ(もみじ)			▲																				タラ	
			かつおの竜田揚げ		▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲													カツオ	

※調味料などよく使われている食品です。必ずご確認ください。

備蓄食材の★マークは追加分です。

* 備蓄食材は、急遽、使用する場合があります。必ず、確認しておいてください。

↓

備蓄食材

令和4年度10月分 加工食品等 アレルギ食材表

グループ⇒ A:小学校、西部幼稚園、羽島中学校、桑原学園、特別支援学校 B:A以外の中学校

NO.2

日	グループ	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	椎茸	筍	ごま	果実	海藻	その他	
17		ミートボール	ミートボール	○	○	○●													○						ごま	
		カボナータ	ベーコン	▲	▲	▲										○										
18		なめこのみそ汁	煮干粉																							イワシ
		鶏肉とレバーのあんからめ	レバー立田	▲	▲	●										▲										▲ごま
		彩りサラダ	野菜いっぱい・和風ランチ																				○			ブルーーン、梅、カツオ、●ホッケ、●タラ
	小・中・高	ひじきの佃煮	ひじきの佃煮(一食用)			●																		○		ひじき、寒天
19		厚焼き玉子	厚焼き玉子	○		●							○											○		昆布
		小松菜の煮浸し	かつお節																							カツオ
		ヨーグルト	ヨーグルト(一食用)		○																					
20		ジャンジャン揚げ	さけ切り身		▲	▲			▲	▲	▲	○	▲													
21		トマトソース	オイルツナ																							マダロ
		きんとんパイ	きんとんパイ	○	○	○																				さつまいも
		野菜のソテー	ひよこ豆																							▲もも、▲りんご
			カレー粉																							陳皮(みかんの皮)
24		メンチカツ	メンチカツ	▲	▲	○●										○			○	○●						
		豆サラダ	イタリアンドレッシング・ランチ																							
25		あさりのみそ汁	あさり							※4	※4				○											トマト
		さんまの竜田揚げ	さんまの竜田揚げ			●																				あさり
			さんまの竜田揚げ			●																				サンマ
26		ポークカレー	鶏レバー	▲	▲	▲					▲															
			カレールー(バーモント)		○	○●										○				○●				○	○	トマト、バナナ、昆布、りんご、陳皮(みかんの皮)
			カレールー(ディナー)		○	○										○				○				○	○	陳皮(みかんの皮)、バナナ、りんご、乳糖
			調理用ヨーグルト	▲	○															▲						▲ゼラチン
			りんごピューレ																					○		りんご
		れんこんのマリネ	ハム	▲	▲	▲									○	▲	▲	▲	▲				▲	▲	▲	▲ゼラチン、▲りんご、▲ごま
27		中華スープ	なると			▲																				タラ、トマト
		いかのチリソース	いかフリッター	▲	▲	○		○	▲	▲	▲	▲	▲			▲				▲			▲	▲	▲	▲りんご、▲ゼラチン、▲ごま
			豆板醤																							特記事項なし
			チリソース			●										○	○		○	○●				●		トマト、カキ、●りんご、●ホッケ、●タラ
		炒め菜	ビーフン																							特記事項なし
		りんご	りんご(一食用)																					○▲		りんご、▲オレンジ、▲キウイ
28		きのこうどんの汁	かまぼこ			▲																				タラ
		がんもどきの含め煮	がんもどきの含め煮			●														○●						カツオ、ごま、山芋
		こんにやくのおかか煮	かつお節																							カツオ
31	AB	オムレツ	オムレツ	○																						
		カラフルソテー	フランクフルト													○										

※1:パンには、小麦、脱脂粉乳が使われています。

※2:油には大豆や米が使われています。

※3: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」等を捕食又は共生している場合があります。

※4:海藻類は、「エビ」「かに」等の生息している海域で採取されています。

※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。

※8:サラダのドレッシング、マヨネーズ類は、給食の時間に教室でかけています。