H27．4月献立アレルギー対応表

吉岡町学校給食センター（☎0279(54)3225）

＊注意事項＊　**記号の見方【 ●･･･使用しています。　△･･･混入の恐れ（コンタミネーション）があります。 】**

1、●△の表示は、各メーカーの「商品企画書（成分表）」に明記されているもののみ記載しています。

2、揚げ物類は、アレルギー物質を揚げた後の油を使用することがあります。
コンタミネーションについては表の記載と備考欄をご確認ください。（揚げ油については、毎回使用後に濾過しています。）

3、野菜は、食物アレルギー個別取組プランで確認がとれている原因食物（「きゅうり」「トマト」）を記載しています。

4、「山芋」欄は「いちょういも」「長いも」「やまといも」「じねんじょ」を含みます。

5、給食では「そば」は使いませんが、**「中華めん」「うどん」「焼きそば」は、麺工場の製造ラインで「そば」が混入する可能性があります。**

6、パン類は、工場の製造ラインで**「卵」「鶏肉」「豚肉」「落花生」「くるみ」「ごま」「果物(オレンジ、もも、りんご)」「ゼラチン」が混入する可能性があります。**

7、米飯類は、工場の製造ラインで**「小麦」「乳」「鶏肉」「豚肉」「大豆」「ごま」「果物（りんご）」が混入する可能性があります。**

8、パン類と麺類の小麦粉量は、およそ小学校７０ｇ、中学校８０ｇです。焼きそばの小麦粉量は、小学校４０ｇ、中学校５０ｇです。

9、食べられないメニューや量を減らす場合は、お子さんによく伝えてください。（心配な場合は、連絡帳等で担任にお知らせください。）

日	曜	料理名	食材	穀物・いも			卵・乳・魚・肉・大豆										ナッツ		その他				
				小麦	そば	山芋	卵	乳	えび	かに	魚介類	魚卵	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	落花生	落花生以外のナッツ	野菜	果物	まつたけ	ゼラチン	備考
8	水	赤飯	もち米･うるち米･小豆													＊							＊小豆
		＊ごま塩	ごま･食塩･コーンスターチ															●ごま					
		牛乳	牛乳					●															
		ホキフライ	ホキフライ（エビス）	●			△	△	△		●ホキ　△さけ、さば、いか					●		△ごま					
		タルタルソース	L&Mﾉﾝｴｯｸﾞﾀﾙﾀﾙﾊｰﾌ（丸和）	●												●			●きゅうり	●りんご、ﾚﾓﾝ			
		だいこんの炒め煮	冷凍油揚げｶｯﾄ(国産大豆/全農)													●							
			昭和サラダ油													●							
			ヤマサしょうゆ4Lﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ	●												●							
			ﾅﾁｭﾗﾙﾎﾟｯﾄ和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、まぐろ									●オリーブ			
		うずら卵のすまし汁	うずら卵天狗レトルト				●																
			国内産カットわかめ200（大洋）						△	△													
			ﾅﾁｭﾗﾙﾎﾟｯﾄ和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、まぐろ									●オリーブ			
			素材力かつおだし(ﾘｹﾝ)								●かつお												
			白しょうゆ風調味液1.8HB(ヤマサ)	●												●							
9	木	クロワッサン		●			●	●			●魚油（さば等）				●	●		●ごま					＊「魚油」「豚肉」「ごま」は、材料として使用しているマーガリンに含まれているものです。
		牛乳	牛乳					●															
		ミートスパゲティ	業務用ｽﾊﾟｹﾞﾃｨﾊﾞﾘｭｰﾊｰﾌ(は)	●																			
			豚ひき肉												●								
			ほしえぬ国産大豆ｸﾗｯｼｭ(QP)													●							
			ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚﾌｨﾙﾑ（カゴメ）																●トマト				
			日給連ｹﾁｬｯﾌﾟ特級（カゴメ）																●トマト				
			トマトソース(ｷｽｺ)													●			●トマト				
			職人仕込中濃ソース(ﾕﾆｵﾝ)																●トマト	●りんご、みかん			
			赤みそ（料理店みそ赤1/ﾊ）													●							
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			ﾆｭｰﾁｬｳﾀﾞｰ500g(粉チーズQBB)					●								●							
			ｸｯｷﾝｸﾞﾜｲﾝ赤（PB1.8/ﾐ）																	ｴﾙﾀﾞｰﾍﾞﾘｰ			
			明治バター450g(食塩不使用)					●															
		フルーツポンチ	みかん1号缶（関東/岡本）																	●みかん			
			ﾊﾟｲﾝﾁﾋﾞｯﾄ(沖縄)(は)																	●パイナップル			
			国産黄桃ダイス(岡本)																	●もも			
			S新カクテルゼリー（B）													●				●りんご、もも、ぶどう			
10	金	牛乳	牛乳					●															
		ポークしゅうまい	無添加国産ﾎﾟｰｸしゅうまい18（四国日清）	●											●								
		麻婆豆腐	冷凍豆腐国産ｻｲｺﾛ(マ)													●							
			豚ひき肉												●								
			IFA純正胡麻油（竹本）															●ごま					
			牡蠣味ｵｲｽﾀｰｿｰｽ(コーミ)	●							●かき					●							
			甜面醤（ユウキ）	●												●		●ごま					
			コチジャン（ユウキ）													●							
			赤みそ（料理店みそ赤1/ﾊ）													●							
			5スターチキンﾌﾞｲﾖﾝ（ニチレイ）											●		●							
			ヤマサしょうゆ4Lﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ	●												●							
			ﾅﾁｭﾗﾙﾎﾟｯﾄ中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ(三求)	●＊							●さば			●		●				●オリーブ			＊小麦、大麦
		くだもの	みしょうかん																	●みしょうかん（柑橘）			
13	月	ツイストロールパン		●				●								●							
		牛乳	牛乳					●															
		ミートボール	KSﾐｰﾄﾎﾞｰﾙ(ﾅﾎﾟﾘﾀﾝ/KS)	●			●	●						●	●	●				●トマト				
		コーンサラダ	きゅうり																●きゅうり				
			野菜いっぱいﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和風(ﾘｹﾝ)	●							●かつおぶし			●	●	●				●りんご、ﾌﾟﾙｰﾝ			
		ABCスープ	アルファベットマカロニ（奥本）	●																			
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									

日	曜	料理名	食材	穀物・いも			卵・乳・魚・肉・大豆											ナッツ		その他				
				小麦	そば	山芋	卵	乳	えび	かに	魚介類	魚卵	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	落花生	落花生以外のナッツ	野菜	果物	まったけ	ゼラチン	備考
14	火	こめっこぱん		●				●								●							
		牛乳	牛乳					●															
		チキンのチーズ焼き	チキンのオーブン焼き(チーズ/T)	●				●						●		●							
		ポテトのトマト煮	無塩漬ショルダーベーコン(ハ)	△			△	●							●	●							
			日給連ケチャップ特級(カゴメ)																●トマト				
			トマトピューレフィルム(カゴメ)																●トマト				
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			ルグリオサンサオリーブオイル(協同)																	●オリーブ			
			ニューチャウダー500g(粉チーズQBB)					●								●							
		ひよこ豆のスープ	ひよこ豆（天狗）													＊							＊ひよこ豆
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									
15	水	牛乳	牛乳					●															
		さばのみそ煮	三陸風国産サバ味噌煮(ヤヨイ)	●				△			●さば					●							
		春キャベツのあさづけ	きゅうり																●きゅうり				
			浅漬けの素レギュラータオブ(エバラ)	●												●							
		豚汁	豚肉												●								
			冷凍豆腐群馬県産サイコロ(マ)													●							
			赤みそ(信州食品赤10/ハ)													●							
			ナチュラルポット和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、まぐろ									●オリーブ			
			素材力かつおだし(リケン)								●かつお												
			昭和サラダ油													●							
16	木	チョコチップパン		●				●								●							チョコチップ(乳・大豆・カカオ・ココア)30%
		牛乳	牛乳					●															
		オムレツのデミグラスソースかけ	プレーンオムレツ(三和)				●							●		●							
			デミグラスソースデリカユース(カゴメ)	●									●		●	●			●トマト				
			日給連ケチャップ特級(カゴメ)																●トマト				
			職人仕込中濃ソース(ユニオン)																●トマト	●りんご、みかん			
			明治バター450g(食塩不使用)					●															
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
		アスパラサラダ	野菜いっぱいドレッシング香味たま(リケン)	●							●ほたて、いりこ			●	△	●				●りんご、ゆず			
		ラビオリスープ	ラビオリ(プレーン/P)	●											●								
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									
17	金	ポークカレーライス	精白米・強化米・押麦	大麦																			
			豚肉												●								
			パーモントフレーク給食用(ハ)	●				●							●	●		●ごま	●トマト	●バナナ、りんご			ココア
			スペシャルカレーフレーク甘口(テ)	●				●						●	●				●トマト				
			チキンブイヨンラードディナーカレー(SB)	●				●						●	●	●				●りんご、バナナ			
			キッコーおろしりんご1kgバウチ(キ)																	●りんご			
			牛乳					●															
			日給連ケチャップ特級(カゴメ)																●トマト				
			職人仕込中濃ソース(ユニオン)																●トマト	●りんご、みかん			
			昭和サラダ油													●							
		牛乳	牛乳					●															
		わかめサラダ	国内産カットわかめ200(大洋)						△	△													
			きゅうり																●きゅうり				
			SSK和風ごまドレッシング	●												●		●ごま					
		福神漬	国産福神漬(大洋)	●												●＊							＊なた豆
20	月	牛乳	牛乳					●															
		さけの塩焼き	銀サケ一塩（新生）	△			△	△	△		●さけ　△いか、さば					△		△ごま					
		五目ひじき	ほしえぬ国産大豆(QP)													●							
			スライスさつま(ススヒロ)	△			△	△			●たら、えそ					●							
			ナチュラルポット和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、まぐろ									●オリーブ			
			昭和サラダ油													●							
		野菜たっぷりみそ汁	冷凍豆腐群馬県産サイコロ(マ)													●							
			冷凍油揚げカット(国産大豆/全農)													●							
			赤みそ(信州食品赤10/ハ)													●							
			ナチュラルポット和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、まぐろ									●オリーブ			
			素材力かつおだし(リケン)								●かつお												
21	火	キャロットパン		●				●								●							にんじんペースト20%
		牛乳	牛乳					●															
		スペイン風オムレツ	スペイン風オムレツ(すぐる)	●			●	●						●		●				●りんご			
		ペンネのケチャップ炒め	ペンネリガーテマカロニ(昭和)	●																			
			シーチキンオイル無添加L(は)								●きはだまぐろ												
			日給連ケチャップ特級(カゴメ)																●トマト				
			トマトピューレフィルム(カゴメ)																●トマト				
			職人仕込中濃ソース(ユニオン)																●トマト	●りんご、みかん			
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			昭和サラダ油													●							
			ニューチャウダー500g(粉チーズQBB)					●								●							
		新たまねぎのスープ	無塩漬ショルダーベーコン(ハ)	△			△	●							●	●							
			昭和サラダ油													●							
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									

日	曜	料理名	食材	穀物・いも			卵・乳・魚・肉・大豆										ナッツ		その他				
				小麦	そば	山芋	卵	乳	えび	かに	魚介類	魚卵	牛肉	鶏肉	豚肉	大豆	落花生	落花生以外のナッツ	野菜	果物	まつたけ	ゼラチン	備考
22	水	牛乳	牛乳					●															
		ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ和風ソースかけ	国産鶏豚使用のﾊﾝﾊﾞｰｸ(B)	●										●	●	●							
			ｷｯｺｰおろしりんご1kgﾊﾟｳﾁ(ｷ)																	●りんご			
			ヤマサしょうゆ4Lﾊﾝﾃﾞｨﾎﾟﾄﾙ	●												●							
			昭和サラダ油													●							
		磯の香りサラダ	きゅうり																●きゅうり				
			刻みのり(岡田)						△	△													
			野菜いっぱいﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ和風(ﾘｹﾝ)	●							●かつおぶし			●	●	●				●りんご、ﾌﾟﾙｰﾝ			
		呉汁	冷凍油揚げｶｯﾄ(国産大豆/全農)													●							
			冷凍豆腐群馬県産ｻｲｺﾛ(マ)													●							
			ほしえぬ国産大豆ｸﾗｯｼｭ(QP)													●							
			白みそ(信州食品白10/ハ)													●							
			ﾅﾁｭﾗﾙﾎﾟｯﾄ和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、まぐろ									●オリーブ			
			素材力かつおだし(ﾘｹﾝ)								●かつお												
23	木	ツイストロールパン		●				●								●							
		牛乳	牛乳					●															
		いかナゲット	いかナゲット（カセイ）	●							●いか、すけそうだら				●	●							
			揚げ油	△			△	△	△		△ホキ、さけ、さば、いか					△		△ごま					8日(水)ホキフライ後(油使用:2回目)
		チーズポテト	Dﾌﾟﾛｾｽ8(ﾀﾞｲｽﾞﾁｰｽﾞ宝幸)					●															
			ﾙｸﾞﾘｵｻﾝｻｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ(協同)																	●オリーブ			
		ミネストローネ	無塩漬ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ(ハ)	△			△	●							●	●							
			ダイストマト(ｲﾀﾘｱ/カゴメ)																●トマト				
			日給連ｹﾁｬｯﾌﾟ特級(カゴメ)																●トマト				
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									
24	金	ﾄﾞﾘｱ風ライス(チキンピラフ)	精白米・強化米・ﾁｷﾝﾋﾟﾗﾌの素					●						●	●	●			●トマト	●りんご			
		(ﾄﾞﾘｱｿｰｽ)	無塩漬ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ(ハ)	△			△	●							●	●							
			SMﾋﾞｰﾝｽﾞﾋﾟｭｰﾚｲ(国産しろいんげん/QP)													＊							＊白いんげん豆
			チーズ(ﾕﾆｵﾝﾐｯｸｽｼｭﾚｯﾄ)					●															
			牛乳					●															
			ベシャメルソース(ﾘｹﾝ)	●				●			●ほたて					●							
			ホワイトルウ(ナガノトマト)	●				●					●		●	●							
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			昭和サラダ油													●							
		牛乳	牛乳					●															
		カラフルサラダ	きゅうり																●きゅうり				
			野菜いっぱいﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞｲﾀﾘｱﾝ(ﾘｹﾝ)	●				●						●	●	●				●りんご、ｵﾘｰﾌﾞ			
27	月	牛乳	牛乳					●															
		とりのから揚げ	本和風鶏唐揚(ニチレイ)	●			●	●			●さば、ｵｲｽﾀｰｿｰｽ、かつおぶし			●		●							
			揚げ油	△			△	△	△		△いか、すけそうだら、ホキ、さけ、さば				△	△		△ごま					23日(木)いかナゲット後(油使用:3回目)
		しらたきの中華あえ	きゅうり																●きゅうり				
			ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ韓国ナムル(ﾘｹﾝ)	●										●	●	●		●ごま					
		わかめスープ	国内産カットわかめ200(大洋)						△	△													
			半月スライスなると(ｽｽﾞﾋﾛ)	△			△				●たら、いとよりだい												
			がらあじ(富士)	●										●	●	●		●ごま				●	
			素材力鶏だし											●									
			ヤマサしょうゆ4Lﾊﾝﾃﾞｨﾎﾟﾄﾙ	●												●							
28	火	ココアパン		●				●							●	●				●オレンジ			＊「豚肉」「オレンジ」は材料として使用しているｺｺｱﾊﾞﾀｰに含まれているものです。
		牛乳	牛乳					●															
		ポテトカップのグラタン	ﾎﾟﾃﾄｶｯﾌﾟのｸﾞﾗﾀﾝ(ほうれん草/T)	●				●						●		●							
		スパゲティソテー	業務用ｽﾊﾟｹﾞﾃｨﾊﾞﾘｭｰﾊｰﾌ(は)	●																			
			ｼｰﾁｷﾝｵｲﾙ無添加L(は)								●きはだまぐろ												
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			ヤマサしょうゆ4Lﾊﾝﾃﾞｨﾎﾟﾄﾙ	●												●							
			昭和サラダ油													●							
		卵スープ	無塩漬ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ(ハ)	△			△	●							●	●							
			凍結全卵(QP)				●																
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									
30	木	牛乳	牛乳					●															
		おろしだれ肉団子	味付け肉だんご(おろしｿｰｽ/B)	●				●			●貝、かつお		●	●	●	●			●トマト	●りんご			
		ツナだいこん	ｼｰﾁｷﾝｵｲﾙ無添加L(は)								●きはだまぐろ												
			ヤマサしょうゆ4Lﾊﾝﾃﾞｨﾎﾟﾄﾙ	●												●							
			ﾅﾁｭﾗﾙﾎﾟｯﾄ和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、まぐろ									●オリーブ			
			昭和サラダ油													●							
		田舎汁	冷凍絹厚揚げJ-10N(国産大豆/不二)													●							
			赤みそ(信州食品赤10/ハ)													●							
			ﾅﾁｭﾗﾙﾎﾟｯﾄ和風だし(三求)								●かつお、いわし、むろあじ、まぐろ									●オリーブ			
			素材力かつおだし(ﾘｹﾝ)								●かつお												