H27．9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
1	火	牛乳	牛乳					●															
		焼肉	豚もも赤身												●								
			焼肉のたれ醤油味1.6L(エバラ)	●												●		●ごま		●りんご			
			昭和サラダ油													●							
			(業)いりごま白1kg(ｶﾀｷﾞ)															●ごま					
		えび焼売	無添加えびしゅうまい18ｇ（四国日清）	●					●		●たら、ほたてエキス												
		じゃが芋としめじのみそ汁	冷凍油揚げｶｯﾄ(国産大豆/全農)													●							
			赤みそ(信州食品赤10/ﾊ)													●							
			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												
2	水	食パン		●				●								●							
		牛乳	牛乳					●															
		ブルーベリージャム	ブルーベリージャム(タカ)																	●ブルーベリー			
		チキンのチーズ焼き	チキンのチーズ焼き（テーブルマーク）	●				●						●		●							
		グリーンサラダ	きゅうり																●きゅうり				
			野菜いっぱいﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ香味たま(ﾘｹﾝ)	●							●ほたて、いりこ			●	△	●				●りんご、ゆず			
		コンソメスープ	無塩漬ショルダーベーコン(群馬ハム)	△			△	●							●	●							
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									
3	木	背割りコッペパン		●				●								●							
		牛乳	牛乳					●															
		焼きそば	やきそばめん	●	△	△	△																
			豚もも赤身												●								
			昭和サラダ油													●							
			ﾌﾞﾙﾄﾞｯｸ業務用焼きそばソース								●オイスターエキス								●トマト	●りんご			
			職人仕込ｸｽﾀｰｿｰｽ(ユニオン)																●トマト	●みかん			
			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
		フランクフルト	トップフランク(ベスト)	●			●							●	●	●							
		小学のみ	トマトケッチャップ(カゴメ)																●トマト				
		中学のみ	ケチャップ＆マスタード(タカ)																●トマト				
		冷凍みかん	冷凍みかん　S　(共同冷蔵)																	●みかん			
4	金	麦ごはん	精白米・強化米・押麦	大麦																			
		ハヤシライス	豚もも赤身												●								
			ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽﾃﾞﾘｶｴｰｽ(カゴメ)	●									●		●	●			●トマト				
			ダイストマト(ｲﾀﾘｱ/カゴメ)																●トマト				
			ハヤシフレーク(ハウス)	●											●	●			●トマト				
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			ｸｯｷﾝｸﾞﾜｲﾝ赤(PB1.8/ﾐ)																	●ｴﾙﾀﾞｰﾍﾞﾘｰ			
			ﾙｸﾞﾘｵｻﾝｻｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ(協同)																	●オリーブ			
			明治バター450g(食塩不使用)					●															
		牛乳	牛乳					●															
		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ｲﾀﾘｱﾝ(ﾘｹﾝ)	●				●						●	●	●				●りんご、ｵﾘｰﾌﾞ			
		小魚アーモンド	お魚アーモンド(カセイ)						△	△	●かたくちいわし							●アーモンド					

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
7	月	麦ごはん	精白米・強化米・押麦	大麦																			
		牛乳	牛乳					●															
		納豆	納豆３０ｇ４０ｇ タレ付き（加豆フーズ）	●							●かつお					●				●みかん			
		いその香りあえ	きゅうり																●きゅうり				
			きざみ海苔（小善商店）						△	△													
			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			
		肉じゃが	豚もも赤身												●								
			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			
8	火	パインパン		●				●								●				●ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙ			ﾊﾟｲﾝ20%
		牛乳	牛乳					●															
		オムレツのトマトソースがけ	プレーンオムレツ（新進冷食）				●									●							
			昭和サラダ油													●							
			マリナラソース（カゴメ）								●あさり					●			●トマト	●ぶどう			
			日給連ｹﾁｬｯﾌﾟ特級（カゴメ）																●トマト				
			ダイストマト（ｲﾀﾘｱ/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			
		チーズポテト	Dプロセス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			
		野菜スープ	無塩漬ショルダーベーコン（群馬ハム）	△			△	●							●	●							
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									
9	水	牛乳						●															
		さばのみそ煮	サバ味噌煮（ヤヨイ）	●							●さば					●							
		枝豆の和え物	きゅうり																●きゅうり				
			むき枝豆（大宝産業）													●							
			上州たまねぎﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ（ﾘｹﾝ）	●										●		●				●りんご			
		きのこのみそ汁	若鶏胸肉　皮つき											●									
			冷凍油揚げｶｯﾄ(国産大豆/全農)													●							
			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												
			赤みそ（信州食品赤10/ﾊ）													●							
10	木	バーカーハウス		●				●								●							
		牛乳						●															
		上州メンチカツ	玉ねぎたっぷりメンチ（ロイヤルフーズ）	●			△	△						●	●	●				●トマト			2回目
			ﾎﾟｰﾂｰｷｬﾉｰﾗ白絞油（ﾎﾟｰﾂｰ）	△							△魚介エキス			△	△	△		△ごま					1回目　揚げぎょうざ使用
			中濃ソース個袋（ブルドッグ）													●			●トマト	●プルーン、りんご、レモン			
		コールスローサラダ	きゅうり																●きゅうり				
			コールスロードレ（QP）				●									●				●レモン			
		チンゲンサイのスープ	国内産カットわかめ200（大洋）						△	△													
			無塩漬ショルダーベーコン（群馬ハム）	△			△	●							●	●							
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									
11	金	牛乳						●															
		ホイコーロー	豚もも赤身												●								
			昭和サラダ油													●							
			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
			ヤマサしょうゆ4Lﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ	●												●							
			赤みそ（料理店みそ赤1/ﾊ）													●							
			回鍋肉用1Lボトル（味の素）	●												●				●りんご			
		焼きぎょうざ	焼きぎょうざ18ｇ（ニチロ）	●			△	△	△	△				●	●	●		●ごま					
		エビボールスープ	エビボール鉄・Ca（ヤヨイ）	△			△	△	●	△	●すけとうだら				●								
			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
			がらあじ（富士）	●										●	●	●		●ごま				●	

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
14	月	牛乳	牛乳					●															
		さんまのおろし煮	さんまおろし煮（小泉食品）	●							●さんま					●							
		五目ひじき	ほしえぬ国産大豆(QP)													●							
			スライスさつま(ｽｽﾞﾋﾛ)	△			△	△			●たら、えそ					●							
			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			
			昭和サラダ油													●							
		豚汁	豚もも赤身												●								
			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												
			昭和サラダ油													●							
15	火	こめっこぱん		●				●								●							
		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			
		ポークビーンズ	豚もも肉赤身												●								
			ほしえぬ国産大豆(QP)													●							
			無塩漬ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ(群馬ﾊﾑ)	△			△	●							●	●							
			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				
			ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚﾌｨﾙﾑ(カゴメ)																●トマト				
			職人仕込ｳｽﾀｰｿｰｽ(ユニオン)																●トマト	●みかん			
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			ﾙｸﾞﾘｵｻﾝｻｵﾘｰﾌﾞｵｲﾙ(協同)																	●オリーブ			
		わかめスープ	国内産カットわかめ200(大洋)						△	△													
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
			素材力鶏だし											●									
16	水	牛乳	牛乳					●															
		春巻き	ミニデリカ春巻き３５ｇ（マルハニチロ）	●							●オイスターソース			●	●	●							3回目
			ﾎﾟｰｿｰｷｬﾉｰﾗ白絞油(ﾎﾟｰｿｰ)	△			△	△			△魚介エキス			△	△	△		△ごま		△トマト			1回目　揚げ餃子使用 2回目　メンチカツ使用
		野菜の中華和え	きゅうり																●きゅうり				
			(業)いりごま白1kg(ｶﾀｷ)															●ごま					
			ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ韓国ナムル(ﾘｹﾝ)	●										●	●	●		●ごま					
		ワンタンスープ	冷凍肉入りワンタン（東洋水産）	●			●								●	●		●ごま					
			半月スライスなると(ｽｽﾞﾋﾛ)	△			△				●たら、いとよりだい												
			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
			がらあじ(富士)	●										●	●	●		●ごま				●	
			ヤマサしょうゆ4Lﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ	●												●							
17	木	カレーうどん	ゆでめん	●	△	△	△																
			鶏むね皮なし											●									
			純カレー400g(S&B)																	●陳皮			
			昭和サラダ油													●							
			ﾊﾞｰﾓﾝﾄフレーク給食用(ﾊ)	●				●							●	●		●ごま	●トマト	●ﾊﾞﾅﾅ、りんご			ココア
			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			
			素材力かつおだし(ﾘｹﾝ)								●かつお												
		牛乳	牛乳					●															
		イカステーキ	いかよせステーキ(カクト鈴木)	△			△	△	△		●イカ、スケソウダラ					△						△	
		もやしの浅漬け	浅漬けの素ﾚｷﾞｭﾗｰﾀｵﾌﾞ(ｴﾊﾞﾗ)	●												●							
18	金	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バターに含まれているものです。
		牛乳	牛乳					●															
		ミートボール	ミートボー゛ル・ナポリタン（ケイエス）	●			●	●						●	●	●			●トマト				
		こんにゃくサラダ	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	無塩漬ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ(群馬ﾊﾑ)	△			△	●							●	●							
			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	まつたけ	ゼラチン	備考
24	木	牛乳	牛乳					●															
		鮭のみそフライ	鮭味噌フライ（佐須一商店）	●							●さけ					●							4回目
			ﾎﾟｰﾂｰｷｬﾉｰﾗ白絞油（ﾎﾟｰﾂｰ）	△			△	△			△魚介エキス、オイスターソース			△	△	△		△ごま		△トマト			1回目　揚げ餃子使用 2回目　メンチカツ使用 3回目　春巻き使用
		きんぴら	豚ひき肉												●								
			(業)いりごま白1kg（ｶﾀｷ）															●ごま					
			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			
			IFA純正胡麻油（竹本）															●ごま					
		きゃべつと豆腐のみそ汁	冷凍豆腐群馬県産ｻｲｺﾛ(ﾏ)													●							
			赤みそ（信州食品赤10/ﾊ）													●							
			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												
25	金	麦ごはん	精白米・強化米・押麦	大麦																			
		牛乳	牛乳					●															
		ポークカレー	豚もも赤身												●								
			ﾊﾟｰﾓﾝﾄﾌﾚｰｸ給食用（ハ）	●				●							●	●		●ごま	●トマト	●ﾊﾞﾅﾅ、りんご			ココア
			ｽﾍﾟｼｬﾙｶﾚｰﾌﾚｰｸ甘口（テ）	●				●						●	●				●トマト				
			ﾁｷﾝﾌﾞｲﾖﾝﾗｰﾄﾞﾃﾞｨﾅｰｶﾚｰ(SB)	●				●						●	●	●				●りんご、ﾊﾞﾅﾅ			
			昭和サラダ油													●							
			日給連ｹﾁｬｯﾌﾟ特級（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			
			ｷｯｺｰおろしりんご1kgﾍﾞｳﾁ(ｷ)																	●りんご			
			牛乳					●															
		ツナサラダ	まぐろ水煮フレーク(はごろも)								●きはだまぐろ												
			きゅうり																●きゅうり				
			国内産カットわかめ200（大洋）						△	△													
			NKRﾉﾝｵｲﾙ青じそドレ（理研）	●							●かつおエキス・ほたてエキス			●	●	●				●りんご・レモン・梅			
		ぶどうゼリー	ブドウゼリー（トーニチ）	△			△	△								△	△	△ごま、くるみ		●巨峰も、　△りんご、もオレンジ		△	
29	火	コッペパン		●				●								●							
		いちごジャム	特級ｽﾞASフレッシュ50いちごジャム（カセイ）																	●イチゴ			
		牛乳	牛乳					●															
		チキンの照り焼	照焼チキン （印南養鶏）	●			△	△					△	●	△	●		●ごま		●りんご、もも			
		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（ﾀﾅｶﾝ）	●				●						●	●	●				●りんご､ｵﾘｰﾌﾞ			
		コーンスープ	牛乳					●															
			ﾍﾙｼｰﾌｧｰﾑｺｰﾝｸﾘｰﾑｽｰﾌﾟ(ﾘ)	●				●			●魚醤			●	●	●							
			ベシャメルソース(ﾘｹﾝ)	●				●			●ほたて					●							
			KKコンソメJ(味の素)	●				●						●		●							
30	水	ごま菜めし	精白米・強化米・素	△		△	△	●	△	△	●魚介エキス　△いか、さけ、さば		△	△	△	●	△	●ごま		△バナナ、もも、りんごオレンジ、キウイ	△	△	
		牛乳	牛乳					●															
		赤魚の甘にそ焼き	あかうおみそ粕漬け（関東）								●あかうお					●							
		こんにゃくの炒め煮	スライスさつま(ｽｽﾞﾋﾛ)	△			△	△			●たら、えそ					●							
			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			
			昭和サラダ油													●							
		芋だんご汁	若鶏もも皮なし											●									
			ひとくちいももち（ホクレン）	●																			
			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												
			ヤマサしょうゆ4Lﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ	●												●							
			昭和サラダ油													●							

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