\*学校給食の食物アレルギーに関する問い合わせ\*学校給食センター Tel66-7331

令和7年度6月分 詳細な献立別アレルギー表示一覧表 16日(月) o O 17日(火) Ō 18日(水) 肉 肉 他 [牛乳] [ごはん] [高野豆腐の卵とじ じゃがいも 2L 牛乳] ごはん] [牛乳] [ごはん 油淋鶏] 鶏成鶏肉モモ(皮付き) かぼちゃコロッケ かぼちゃコロッケ40g かぼちゃコロッケ55g • 玉葱 2L にんじん 2L がほらやコロック 55g 菜種白絞油(kg) ウスターソース 1.8L 本みりん 濃口しょうゆ1.8km 三温(1kg袋) 液卵 ほうれんそう 高野豆腐 干し椎茸(スライス) 三価(「NG表/ [しのだあえ] もやし こまつな にんじん 2L 冷カット油揚げ 中華だし 出事だし 濃ロしょうゆ1.8% おろししょうが おろしにんにく ごま油 ねぎ 本みりん 三温(1kg袋) 濃口しょうゆ1.8以 上白(1kg袋) 濃口しょうゆ1.8% [あじのごまみそだれ] あじ(フィーレ)30g あじ(フィーレ)40g 赤みそ 本みりん 上白(1kg袋) 濃ロしょ**う**ゆ1.8ポ [沢煮わん] [キャベツの中華サラダ] カットわかめ にんじん 2L にんじん 2L キャベツ 2L だいこん 2L まぐろ油漬ルークラ介 濃口しょうゆ1.8½ 上白(1kg袋) 米酢1.8½ ごま油 「豆腐の中華スープ」 冷凍豆腐(県産大豆) 玉葱 2L もやし チンゲン菜 ホールコーン 「水魚わん」 豚もも肉(細切り) 新ごぼう だいこん 2L たけのこ(水煮) にんじん 2L エルックの 三温(1kg袋) 白すりごま 白いりごま でん粉 ねぎ食塩 [キャベツと切干大根の梅あえ] キャベツ 2L キャイン 2に きゅうり 切干しだいこん 国産梅ごはんの素 濃口しょうゆ1.8% 上白(1kg袋) 首記しょう 濃ロしょうゆ1.8以 薄ロしょうゆ1.8以 だしパック(カツオ) 水 ホールコーン 濃口しょうゆ1.8% 中華だし lacktriangleい 牛 ご さ さ 大 鶏か 肉 ま け ば 豆 肉 | さ | さ | 大 | 鶏 | 豚 | | け | ば | 豆 | 肉 | 肉 19日(木) の 20日(金) の 食塩 ま 18日(水)の続き [牛乳] [あいちの大根葉ごはん] ごはん] [こほん] [豚井] 豚もも肉(スライス) 玉葱 2L にんじん 2L 糸こん[こやく(白) 厚揚げ(チルド) 「めひかりフライ」 めひかりフライ(頭なし) 菜種白絞油(kg) ◆必ずお読みください◆ 表記内容について ○ 食品表示法等に基づき、特定原材料(表示義務)と特定原材料に準ずるもの(表示を推奨) について「●」がついています。 上白(1kg袋) 特定原材料(表示義務) えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生 特定原材料に準ずるもの 濃口しょうゆ1.8% カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、 原物リンプルでル 枝豆むき身(冷凍) 酒 和風だし 三温(1kg袋) 濃ロしょうゆ1.8% (表示を推奨) ウスターソース 1.8L [愛知野菜のおかかあえ] さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、**マカダミアナッツ(注)**、 もも、やまいも、りんご、ゼラチン ※学校給食では、特定原材料の「そば、かに、落花生を含む食品」は使用しません。 こまつな カリフラワー ※特定原材料に準ずるもののうち、「あわび・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・バナナ・ マカダミアナッツ・もも・やまいも・ゼラチン・アーモンドを含む食品」を使用する場合は「その他」に れんごん にんじん 2L 記載します。 ※特定原材料に準ずるもの20品目は表示を推奨する品目であり、含まれていても おろししょうが 菜種油(手つき) 表示されないことがあります。 ホールコーン (注) 令和6年3月、「マカダミアナッツ」が特定原材料に準ずるものに追加され、「まつたけ」が お好み焼き風はんぺん] 特定原材料に準ずるものから削除されました(消費者庁)。 「お好か焼さ風はんへん」 お好みはんぺん 40g お好みはんぺん 50g ウスターソース 1.8L 中濃ソース(AF) 本みりん トマトケチャップ3kg 三温(1kg袋) 濃口ようゆ1.8% でん粉 濃口しょうゆ1.8以 上白(1kg袋) コンタミネーションについて ○コンタミネーションの注意喚起については、記載してありません。 上口(1kg表) [愛知のみぞ汁] 冷凍豆腐(県産大豆) 冷力ット油揚げ だいこん 2L 玉葱 2L なす ※コンタミネーションとは・・・ 食品の製造や調理の過程で、原材料としては使用していないにもかかわらず、 機械や器具等から偶発的にアレルゲン(アレルギーの原因物質)が混入してしまうこと。 (注意喚起例) ・同一工場、製造ライン使用によるもの 「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を製造しています。」 「〇〇(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。」等 みつば 八丁みそ ミックスみそ ・原材料の採取方法によるもの [ゆかりあえ] キャベツ 2L もやし ゆかり粉 「本製品で使用しているしらすは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。」等 ·えび·かにを補食していることによるもの 「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび・かにを食べています。」 等 だしパック(カツオ) ○ 学校給食では注意喚起表記程度のアレルゲンの混入量では発症しない児童生徒を 対象としています。 濃口しょうゆ1.8% 令凍パイン] ○ 給食では、食器や調理・配膳器具を共用しています。 冷凍パイン ○ 給食センターは、食缶・フライ缶等に入る料理を調理する場所は分かれていません。 ○ 給食センターで使用する揚げ油(菜種白絞油)は、アレルゲンを含む原材料及び 加工品も調理しています。毎回新品に交換していません。 ○ セレクト給食等、複数のおかずが仕切りなしで1つの食缶に入ることがあります。 ○「使用していない」旨の表示は、必ずしも「含んでいない」ことを意味するものではありません。