令和５年度３月分　詳細な献立別アレルギー表示一覧表

４日（月）	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●												
[小型ロール]		●	●							●				
[焼きそば]														
豚もも肉（スライス）												●		
キャベツ　2L														
にんじん　2L														
玉葱　2L														
焼きそばめん			●											
青のり														
菜種油(手つき)														
ウスターソース　1.8L														
オイスターソース														
中華だし														
食塩														
白こしょう														
[さめのカレーフライ（小学校）]														
白身魚のカレーフライ40g			●							●				
菜種白絞油(kg)														
[セレクトフライ（中学校）]														
トンカツ　50g			●									●		
えびカツ 60g			●	●						●				
菜種白絞油(kg)														
トマトケチャップ3kg														
ウスターソース　1.8L														
上白糖														
[蒲郡みかんゼリー（小学校）]														
蒲郡みかんゼリー														
[セレクトデザート（中学校）]														
こしあんクリーム大福		●								●				
いちごクレープ										●				
豆乳プリンタルト										●				

５日（火）	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●												
[わかめごはん（小学校）]														
[赤飯（中学校）]														
[ごま塩（中学校）]														
ごま塩							●							
[鶏肉の揚げ照り]														
鶏もも肉25g切り											●			
鶏もも肉30g切り											●			
食塩														
白こしょう														
酒														
でん粉														
菜種白絞油(kg)														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
三温（1kg袋）														
本みりん														
[ほうれん草ともやしのあえ物]														
ほうれんそう														
もやし														
にんじん　2L														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
上白糖														
[呉汁]														
豆乳										●				
冷凍豆腐										●				
じゃがいも　2L														
だいこん　2L														
にんじん　2L														
ねぎ														
赤みそ(佐)										●				
ミックスみそ(佐)										●				
だしパック(カツオ)														
水														

６日（水）	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●												
[ごはん]														
[豚丼]														
豚もも肉（スライス）												●		
玉葱　2L														
にんじん　2L														
糸こんにゃく(白)														
厚揚げ（チルド）										●				
枝豆むき身（冷凍）										●				
酒														
和風だし														
三温（1kg袋）														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
おろししょうが														
菜種油(手つき)														
[いわしの甘露煮]														
いわし甘露煮30g			●							●				
[なます]														
だいこん　2L														
にんじん　2L														
れんこん														
きゅうり														
米酢1.8ﾘｯﾄﾙ														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
上白糖														
食塩														

4日（中学校）、18日（小学校）のセレクト給食について

※セレクトフライは、同じ食缶に仕切りなしで入っています。

※同じ揚げ油、同じ調理器具を使用します。

７日（木）	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●												
[白玉うどん]			●											
[岩倉自慢のさくらうどん]														
桜型かまぼこ（ピンク）														
にんじん　2L														
だいこん　2L														
ごぼう														
干し椎茸（スライス）														
油揚げ（カット）										●				
みつば														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
薄口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
だしパック(カツオ)														
本みりん														
食塩														
水														
[玉ねぎとさつまいものかきあげ]														
玉葱　2L														
にんじん　2L														
さつまいも（短冊）														
愛知県産蒸し大豆(ﾄﾗｲﾊﾟｯｸ)										●				
小麦粉			●											
でん粉														
食塩														
水														
菜種白絞油(kg)														
[なめたけあえ]														
はくさい　2L														
こまつな														
ホールコーン														
なめたけ(kg)			●							●				
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
上白糖														
[りんごゼリー]														
りんごゼリー													●	

８日（金）	卵	乳	小麦	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他
[牛乳]		●												
[ごはん]														
[ぶりの照り焼き]														
ぶり　40g														
ぶり　50g														
濃口しょうゆ1.8ﾘｯﾄﾙ(佐)			●							●				
三温（1kg袋）														
本みりん														
でん粉														
水														
[かおりあえ]														
キャベツ　2L														
もやし														
かおり粉														
食塩														
[みそおでん]														
だいこん　2L														
さといも(冷凍)乱切り														
にんじん　2L														
冷凍厚揚げ										●				
うずら卵(水煮)		●												
板こんにゃく														
ミニがんも										●				
本みりん														
赤みそ(佐)										●				
三温（1kg袋）														
和風だし														
水														

◆必ずお読みください◆

１表示について

○　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。

特定原材料（表示義務）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの（表示を推奨）（任意表示）	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド（注）

※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。

※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・くるみ・バナナ・まつたけ・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」に記載します。

※　特定原材料に準ずるもの21品目は表示を推奨する品目であり、含まれていても表示されないことがあります。

（注）令和元年9月、「アーモンド」が特定原材料に準ずるものに追加されました（消費者庁）。なお、移行期間については、「各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくこと（消費者庁）」とのことです。よって各食品関連事業者からの表示があり次第、順次明記いたします。

２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。

※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○○（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

「○○（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

・原材料の採取方法によるもの

「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。」

・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。」

○　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。

○　給食では、食器や調理・配膳器具を共用しています。

○　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。

＊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