令和7年度 5月分	詳紙	lなi	献立	別	アレ	ノル	ギー	表:	示-	-覧	表																NO
												, 7			ដូច ៖	ëi ∏	\ \ \ \ z	え	ι\ ±	ŧ ご	. t	5	大翼	島 豚	J J	そ の	
	卵乳	麦	るみ	び	か	対す	け	ば	豆	肉肉	対 ご	1 他	1		913 -	麦	るみ	び	かり	するま	け	ば	豆	为 肉	んご	他	
	++	+	H	\dashv	+	+	+	\dashv		+	+				+	+	+		+	+	+	\dashv	+	+	+		[牛乳] [麦ごはん]
		1																ļ									[カレーライス]
	 	. 										<u> </u>					. 								.	<u> </u>	豚もも肉(スライス) ●
	1	.	!				11										1	ļ				‡			1		じゃがいも 2L
	 	+	 				++										+	 			+	+				<u> </u>	にんじん 2L 玉葱 2L おろしにんにく
	<u> </u>	.									-				-		Ţ	ļ						-	I		おろしにんにく しょうが しょうが
	<u> </u>		<u> </u>				1										<u> </u>	ļ									グリンピース(冷凍)
	 	+	├ -									-						·								<u> </u>	カレールウ甘口(乳なし) ● ● ●
	11						11										1	ļ				‡					トマトケチャップ5kg
	 	<u> </u>					1										<u> </u>	ļ									ウスターソース 1.8L チャツネ
									<u>-</u>		<u></u>						.	ļ						<u></u>			りんごピューレ
	<u> </u>	<u> </u>					1										<u> </u>	<u> </u>							1		食塩
	 	. 	┞┉┼									 					 		 - -							<u> </u>	育売しょう
	 	.	‡				11				_‡	 					‡	ļ		1	#			#	1		「ジュガービーンズ」
	 	+	 														+	 				+				<u> </u>	[シュガービーンズ] 大豆(国産、乾) 菜種白絞油(kg)
	1																ļ										上白(1kg袋)
	<u> </u>	<u> </u>															<u> </u>	<u> </u>							1		「水菜のサラダ」
	 	. 										<u> </u>					. 	·								<u> </u>	「水菜のサラダ」 水菜 キャベツ 2L
	!	.	<u> </u>				11					.					.	ļ				‡			1		レモン果汁
	 	+	 														+	 				+				<u> </u>	米酢1.8½ オリーブ油
	1																.	ļ									上白(1kg袋) 食塩
	 																+	·									こしょう 100g
8日(木)	卵乳	小	くる	え	い 4	<u>+</u> ت	t		大	鶏	家 りん	, ζ		9日(金)	DIN 3	』 小	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	え	いか	<u>۽</u> ا ۽	t	ŧ	大	島 豚	9	そ の	◆必ずお読みください◆
	31- 10	麦	み	<i>τ</i> :	かり	対す	(†	ば	豆「	肉肉	村 ごご	他	1		<u></u>	, 。 麦	み	び	かり	りま	(†	ば	묘	为 内	تَ ا	他	1 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)
[牛乳] [白玉うどん]	╽	•	\vdash	\dashv	+	+	++	\dashv		+	+			[[牛乳] [ごはん]	4		+		\vdash	+	+	\dashv	-	+	-		について「●」がついています。
「山菜うどん」	1													[鮭の梅だれかけ]			ļ	ļ							ļ		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 アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ 特定原材料に準ずるもの しかい キロイフリーツ たね ごま さけ
鶏成鶏肉モモ(皮なし) 山菜水煮 だいこん 2L	<u> </u>	<u> </u>					11		!					鮭切り身 40g 鮭切り身 50g			<u> </u>	<u> </u>							<u></u>		特定原材料に準するもの (表示を推奨) (任意表示) はば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ(注)、
だいこん 2L にんじん 2L	<u> </u>	<u> </u>												しょうが 本みりん				ļ							- -		はも、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。
干し椎茸(スライス)	<u> </u>	<u> </u>					1							三温(1kg袋)			1	ļ							1		※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・
白かまぼこ 冷カット油揚げ	 	+												濃口しょうゆ1.8% 梅びしお(1kg)			<u> </u>	 				+	•				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 記載します。
ねぎ 濃口しょうゆ1.8%	1		!				11							<u>酒</u> でん粉			1	ļ				‡					※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、含まれていても表示されないことがあります。
薄口しょうゆ1.8%	<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>			<u> </u>		3					水			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>						<u> </u>		(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 特定原材料に準ずるものから削除されました(消費者庁)。
だしパック(カツオ) 本みりん	4				<u> </u>						<u> </u>	ļ		[おかかあえ] キャベツ 21	<u> </u>			ļ						<u> </u>			対定版を付に至するものから削除されました(月東省川)。 2 コンタミネーションについて
食塩	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>				11					<u> </u>		キャベツ 2L もやし			‡	ļ							1		○ 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・・・
<u>水</u> 「じゃがいものかきあげ〕	++	+	$\vdash \vdash$	+	+	+	++	\dashv	+	+	+			きゅうり かつお節(細片)			+		 							ļ	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、
「じゃがいものかきあげ」 しゃがいも(皮むき)	11	.	‡				1				#			Ⅰ 澧口しょうゆ18 !』 Ⅰ	#	•	1			#	\Box		•	#	1		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)
玉葱 2L 水煮大豆(ドライパック)	<u> </u>	<u> </u>							•					版しるファイスト 版もも肉(スライス) じゃがいも 2L 玉葱 2L こんじん 2L			<u> </u>	<u> </u>									・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。」
小麦粉 でん粉	 	•												じゃがいも 2L 玉葱 2L			+	 									「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
食塩	11	.	‡				-		‡		_‡			にんじん 2L つきこんにいく里			1	ļ		-	#		-	#	1		・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。」等
菜種白絞油(kg)	<u> </u>	<u> </u>	世								#	<u> </u>		つきこんにゃく黒 枝豆むき身(冷凍) 濃口しょうゆ1.8%			<u> </u>	ļ		#			•		1		・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
こまツナあえ まぐろ油漬フレークライト	 	 	 					<u></u>						濃口しよ っ ゆ1.8ド゙ 三温(1kg袋)		•	<u>'</u>	<u> </u>	<u> </u>			+	•		<u>-</u>	<u> </u>	○ 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。
こまつな ま.お!		Ţ	‡				-					-		三温 (1kg袋) 菜種油(手つき)			Ţ	ļ							<u> </u>		へんとしている。 ○ 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。
。 濃口しょ う ゆ1.8╎ぇ	<u> </u>	•		- 			11		•			<u> </u>		- A			1	 							1		○ 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
ま学力を表しまります。まぐろ油漬フレークライト こまつな もやし 濃口しょうゆ1.8以 上白(1kg袋) ねりごま	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>				1	-		<u></u>		<u> </u>					<u> </u>	<u> </u>							<u></u>	<u> </u>	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。
	 		‡				-				- T						Ţ	ļ						-			○「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。
	4							<u> </u> -				-+		ļ				·	·						-+	 	* 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 Tel66-733