

19日(月)													20日(火)													21日(水)																					
卵	乳	小麦	くるみ	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他	卵	乳	小麦	くるみ	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他	卵	乳	小麦	くるみ	えび	いか	牛肉	ごま	さけ	そば	大豆	鶏肉	豚肉	りんご	その他			
[牛乳]	●														[牛乳]	●														[牛乳]	●																
[ごはん]															[あいちの大根菜ごはん]															[ごはん]																	
[セルフたけのご飯の具]															[厚焼き卵]															[いかフライのレモン煮]																	
まぐろ油漬フレーク										●					厚焼き卵 50g	●									●	●				いかフライ 40g											●						
たけのこ(水煮)															厚焼き卵 60g	●									●	●				いかフライ 50g											●						
みつば															[ひじきの炒め煮]															菜種白絞油(kg)																	
酒															鶏成鶏肉モモ(皮なし)											●				レモン果汁																	
濃口しょうゆ1.8ℓ										●					米ひじき(韓国産)															本みりん																	
三温(1kg袋)															冷カット油揚げ										●					濃口しょうゆ1.8ℓ																	
おろししょうが															にんじん 2L															上白(1kg袋)																	
[青じそ風味のあじフライ]															枝豆むき身(冷凍)															水																	
青じそ入りあじフライ40	●														濃口しょうゆ1.8ℓ															[ツナ入りじゃこキャベツ]																	
青じそ入りあじフライ50	●														三温(1kg袋)															キャベツ 2L																	
菜種白絞油(kg)															本みりん															まぐろ油漬フレーク																	
[沢煮椀]															菜種油(手つき)															しらす干し(乾燥)																	
鶏成鶏肉モモ(皮なし)											●				水														干切り大根漬																		
だいこん 2L															[新玉ねぎの呉汁]															白いりごま																	
ごぼう															豆乳															ごま油																	
にんじん 2L															じゃがいも 2L															[新たけのごぼうの煮物]																	
ごまつな															だいこん 2L															鶏成鶏肉モモ(皮なし)																	
えのきたけ															にんじん 2L															洗いごぼう																	
糸こんにゃく(白)															玉葱 2L															米酢1.8ℓ																	
食塩															ねぎ															高野豆腐																	
白ごしょう															赤みそ															新たけのご(水煮)																	
濃口しょうゆ1.8ℓ															ミックスみそ															板こんにゃく																	
薄口しょうゆ1.8ℓ															だしバック(カツオ)															にんじん 2L																	
食塩															水															はんぺん																	
だしバック(カツオ)																														枝豆むき身(冷凍)																	
水																														三温(1kg袋)																	
																														濃口しょうゆ1.8ℓ																	
																														酒																	
																														本みりん																	
																														和風だし																	
																														水																	

◆必ずお読みください◆

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)について「●」がついています。  
**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(表示を推奨)** アーモンド、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、ごま、さけ、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。  
※特定原材料に準ずるものうち、「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、含まれていても表示されないことがあります。  
(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)。

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ギー(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・かきが混ざる漁法で採取しています。」等  
・えび・かき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・かきを食べています。」等  
○ 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、アレルギー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。