

[令和4年4月 特定原材料等一覧表]

日付	献立名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	調味料等			
		小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	ナガイモ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	ごま	カルシウム	アーモンド				
4/22	金	牛乳				○																										調味料等 ▲	
		白玉うどん	○																														
		あんかけうどん	▲																○▲	○													しょうゆ
		豆腐の包み焼き																	○▲	○						○							しょうゆ(小麦不使用)
4/25	月	ツナとひじきのさっぱりあえ	▲															▲										▲				しょうゆ 酢 ごま油 大豆油	
		牛乳				○																											
		ごはん																															
		子持ちししゃもフリッター	○▲																▲														しょうゆ 大豆油
4/26	火	五目煮豆	▲															○▲	○													しょうゆ	
		若竹汁	▲																▲														しょうゆ
		牛乳				○																											
		ごはん																															
4/27	水	ピピンパ	○▲											○				○▲						○				○▲				しょうゆ みそ ごま油 大豆油	
		春雨スープ	▲																▲	○	○											しょうゆ	
		生パイン																															
		牛乳				○																											
4/28	木	ごはん																															
		生揚げの肉みそかけ																	○▲		○												みそ
		梅ちりあえ	▲																▲									○					しょうゆ
		いかだんご汁	▲						○										▲														しょうゆ
4/28	木	牛乳				○																											
		サンドイッチロールパン	○			○													○														
		ウインナー																															
		ポイルキャベツ																															
4/28	木	ケチャップ(一食用)																															
		新たまねぎのカレースープ																	○	○	○												

特定原材料等一覧表は、料理・単品(個別に包装された食品)に、アレルギーが含まれる場合に○がつけてあります。 ○:アレルギー対象食品 ▲:調味料等に含まれるアレルギー
 献立表右欄にある調味料等に含まれるアレルギーは▲で表示してあります。(学校給食での食物アレルギー対象者にとって、アレルギー症状を発症しない程度の微量のアレルギーです。)
 コンタミネーションの注意喚起表記については記載してありません。(学校給食では注意喚起表記程度のアレルギーの混入量では発症しない児童生徒を対象としています。)

調味料等に含まれるアレルギーについて(▲で表示するアレルギー)

みそ(大豆)、しょうゆ(大豆・小麦)、酢(小麦)、大豆油(大豆)、ごま油(ごま)、魚しょう(魚介類)、肉類のエキス(牛肉・豚肉・鶏肉)、卵殻カルシウム(卵)、乳糖(乳)、乳清焼成カルシウム(乳) など