

〔令和6年7月 特定原材料等一覧表〕

[illegible]

○:アレルギー対象食品

▲:調味料等に含まれるアレルギー

※ 4日の「キャベツ入り平つくね」は、保育園給食のハンバーグを調理後のロースターで調理します。

[illegible]

〔令和6年7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	キウイフルーツ	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	カシューナッツ	アーモンド	▲
12	金	牛乳			○																									
		ごはん																												
		あじの南蛮漬け	▲															▲												
		かおりあえ																												
16	火	ちゃんこ汁	▲																								○			
		牛乳			○																									
		小型ロールパン	○		○														○											
		焼きそば	○					○										○▲		○▲				○						
17	水	しゅうまい	○▲															○▲		○	○▲									
		フルーツポンチ																					○							
		牛乳			○																									
		麦ごはん																												
18	木	夏野菜のカレーライス	○		○▲									○				○▲		○				○		○				
		アレルギー対応カレー																○▲		○										
		ビーンズサラダ																○		○										
		冷凍みかん																												
18	木	牛乳			○																									
		ごはん																												
		豚肉のかりん揚げ	○▲															▲		○										
		清須かりもりの浅漬け	▲															▲												
18	木	白みそ汁																○▲												

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