

平成28年10月分 小学校アレルギー表示こんだて表

岸和田市教育委員会
岸和田市学校給食会

小学校 年 組 (児童名)

さん

卵	乳	小麦	えび

保護者から学校への連絡欄

□確認しました。 月 日 保護者サイン 印

学校から保護者への連絡欄

1. 給食の除去対応食品(卵・乳・小麦・えび)は4種類です。

- 除去対応食品(卵・乳・小麦・えび)には、食品名の前に「(除)」の印をつけています。
- 落花生、そば、かにを含む食品と、生卵は学校給食に使用しません。
- 調味料、だし、添加物は除去対応はしません。
- (例)しょうゆ(小麦を含む)、卵殻カルシウムなど



2. アレルギー表示について

- 「特定原材料(表示義務)」と「特定原材料に準ずるもの(任意表示)」の食品名に「*」をつけています。
- アレルギーの詳細は、アレルギー表示の欄に記載しています。
- 加工食品の注意喚起表示(コンタミネーション情報)については、★を表記しています。裏面をご確認ください。
- 注意喚起表示のある食品の表示は、情報提供であり、除去対応食品ではありません。
- 27品目以外にアレルギーがある場合や加工食品の詳細な情報が必要な場合は「加工食品の原材料表示」をご覧ください。

※アレルギー情報はこちら

裏面もあります

<http://www.city.kishiwada.osaka.jp/soshiki/151/schoolmeal-menu.html>

10月3日 (月)			10月4日 (火)		
牛乳			牛乳		
ごはん			さつまいもごはん		
麻婆豆腐			筑前煮		
えびの中華スープ			豚汁		
*えびの中華スープ(えび抜き)					
食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示
(除) *牛乳	206	乳	(除) *牛乳	206	乳
【ごはん】			【さつまいもごはん】		
米	80		米	70	
【麻婆豆腐】			さつまいも	30	
*豚肉	15	豚肉	*料理酒	1.5	小麦/★
土しょうが	0.4		塩	0.8	
にんにく	0.2		【筑前煮】		
*ごま油	0.5	ごま	*鶏肉	10	鶏肉
*濃縮リン酸	6	鶏肉/★	米サラダ油	0.5	
*豆腐(鉄強化)	80	大豆/★	たけのこ水煮	5	
青ねぎ	7		にんじん	10	
*赤みそ	3	大豆	れんこん	10	
*アミノ酸	4	小麦/大豆/ごま	ごぼう	10	
トウモロコシ	0.1		こんにゃく	15	
*料理酒	1	小麦/★	天ぷら(丸天)	15	★
*濃口しょうゆ	0.5	小麦/大豆	三度豆	3	
塩	0.1		*削りぶし	0.7	さば
片栗粉	1		砂糖	2	
【えびの中華スープ】			*濃口しょうゆ	3.5	小麦/大豆
(除) *むきえび	20	えび/★	【豚汁】		
にんじん	5		*豚肉	10	豚肉
たまねぎ	20		にんじん	10	
太もやし	15		たまねぎ	25	
チンゲンサイ	10		太もやし	20	
土しょうが	0.7		青ねぎ	5	
*鶏がら	10	鶏肉/★	*削りぶし	2	さば
青ねぎ	0.2		*赤みそ	11	大豆
土しょうが	0.1				
*淡口しょうゆ	4	小麦/大豆			
塩	0.4				
こしょう	0.01				

10月5日 (水)			10月6日 (木)			10月7日 (金)			10月11日 (火)			10月12日 (水)			10月13日 (木)			10月14日 (金)		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
コッペパン			減量コッペパン			ごはん			ごはん			パーカーパン			コッペパン			ごはん		
いかのフリッター			きのこスパゲティ			焼きししゃも			味付けのり			スライスチーズ			大阪里芋コロッケ			さばの中華煮		
ポテトのトマトソース煮			*きのこスパゲティ(スパゲティ抜き)			ひじきの炒め煮			肉じゃが			ピザソース			豆腐のカレー煮			春雨スープ		
洋なしゼリー			刻みのり(小袋)			みそ汁			煮浸し			かぼちゃのコンソメスープ								
			ポイルサラダ																	
			ごまドレッシング(クラス1本付)																	
食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示
(除) *牛乳	206	乳	(除) *牛乳	206	乳	(除) *牛乳	206	乳	(除) *牛乳	206	乳	(除) *牛乳	206	乳	(除) *牛乳	206	乳	(除) *牛乳	206	乳
【コッペパン】			【減量コッペパン】			【ごはん】			【ごはん】			【パーカーパン】			【コッペパン】			【ごはん】		
*コッペパン	60	小麦/★	*減量コッペパン	55	小麦/★	米	80		米	80		*パーカーパン	60	小麦/★	*コッペパン	60	小麦/★	米	80	
【いかのフリッター】			【きのこスパゲティ】			【焼きししゃも】			【味付けのり】			【スライスチーズ】			【大阪里芋コロッケ】			【さばの中華煮】		
*いか(衣付き)	40	小麦/いか/大豆/★	*ベーコン	7	豚肉/★	ししゃも	40	★	*味付けのり	3	小麦/大豆/★	*スライスチーズ	20	乳	*大阪里芋コロッケ	60	小麦/大豆/鶏肉/★	*さば	60	さば/★
米白絞油	8		にんにく	0.3		【ひじきの炒め煮】			【肉じゃが】			【ピザソース】			米白絞油	9		土しょうが	0.5	
【ポテトのトマトソース煮】			オリーブオイル	0.5		*鶏肉	5	鶏肉	*牛肉	20	牛肉	*ハム	10	豚肉/★	【豆腐のカレー煮】			*赤みそ	5	大豆
*豚肉	15	豚肉	白ワイン	1		米サラダ油	0.5		米サラダ油	0.5		たまねぎ	20		*牛肉	10	牛肉	砂糖	3	
にんにく	0.3		たまねぎ	30		乾燥ひじき	2.5		たまねぎ	45		マッシュルーム水煮	5		にんにく	0.3		*料理酒	2	小麦/★
米サラダ油	0.5		にんじん	10		にんじん	5		にんじん	15		にんにく	0.5		米サラダ油	0.5		*ごま油	1	ごま
たまねぎ	40		しめじ	10		*油揚げ	3	大豆	じゃがいも	55		オリーブオイル	0.5		たまねぎ	45		トウモロコシ	0.4	
にんじん	10		えのきたけ	7		*削りぶし	0.5	さば	糸こんにゃく	20		トマト水煮	20		にんじん	15		【春雨スープ】		
ピーマン	5		エリンギ	7		砂糖	2.5		三度豆	5		トマトピューレ	15	★	青ねぎ	5		*鶏肉	10	鶏肉
マッシュルーム水煮	5		まいたけ	5		みりん	2		*削りぶし	1	さば	ケチャップ	3	★	*濃縮リン酸	10	鶏肉/★	にんじん	7	
トマト水煮	15		*濃縮リン酸	6	鶏肉/★	*濃口しょうゆ	3.5	小麦/大豆	砂糖	3		バジル	0.05		*豆腐(鉄強化)	80	大豆/★	たまねぎ	10	
*濃縮リン酸	6	鶏肉/★	塩	0.5		【みそ汁】			みりん	2		砂糖	0.2		米粉カレー粉	10		チンゲンサイ	20	
ケチャップ	10	★	こしょう	0.05		たまねぎ	15		*濃口しょうゆ	5	小麦/大豆	塩	0.3		*濃口しょうゆ	1	小麦/大豆	えのきたけ	7	
*ウスターソース	2	りんご/★	*淡口しょうゆ	1	小麦/大豆	小松菜	15		【煮浸し】			こしょう	0.02		*ウスターソース	0.2	りんご/★	はるさめ	7	
砂糖	0.5		*スパゲティ	30	小麦	じゃがいも	10		天ぷら(平天)	5	★	【かぼちゃのコンソメスープ】			塩	0.3		*鶏がら	10	鶏肉/★
塩	0.5		刻みのり	0.3	★	太もやし	5		はくさい	60		*鶏肉	10	鶏肉	こしょう	0.02		青ねぎ	0.2	
こしょう	0.02		【ポイルサラダ】			えのきたけ	5		*濃口しょうゆ	1.5	小麦/大豆	にんじん	10		【春雨スープ】			土しょうが	0.1	
じゃがいも	70		キャベツ	35		*削りぶし	1.5	さば	みりん	0.3		たまねぎ	20		*濃縮リン酸	15	鶏肉/★	*淡口しょうゆ	4	小麦/大豆
【洋なしゼリー】			にんじん	10		*赤みそ	5	大豆				かぼちゃ	30		*淡口しょうゆ	3	小麦/大豆	塩	0.4	
洋なしゼリー(鉄強化)	23	★	*ドレッシング(ごま)	8	小麦/大豆/ごま/★	*白みそ	4	大豆				*濃縮リン酸	15	鶏肉/★	塩	0.5		こしょう	0.01	
												*淡口しょうゆ	3	小麦/大豆						
												塩	0.5							
												こしょう	0.01							

10月17日 (月)			10月18日 (火)			10月19日 (水)			10月20日 (木)			10月21日 (金)			10月24日 (月)			10月25日 (火)					
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳					
ごはん			ごはん			胚芽黒糖パン			コッペパン			ごはん			ごはん			ごはん					
ハヤシライス			わかめの佃煮			厚揚げの中華煮			ローストチキン			さんまのみりん干し			ドライカレー			豆腐バーグ					
*ハヤシライス(手作りルク・粉チーズ抜き)			千切大根のピリ辛煮			*厚揚げの中華煮(うずら卵抜き)			キャベツ添え			五目豆			コンソメスープ			ソース(小袋)					
フルーツミックスゼリー			つみれ汁			大学芋			にんじんのポターージュ			みそ汁						キャベツ添え					
																		さつま汁					
食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示
(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳
【ハヤシライス】			【ごはん】			【胚芽黒糖パン】			【コッペパン】			【ごはん】			【ドライカレー】			【ごはん】					
米	80		米	80		(除)*胚芽黒糖パン	60	小麦/★	(除)*コッペパン	60	小麦/★	米	80		米	80		米	80		米	80	
*牛肉	20	牛肉										*牛肉	20	牛肉	*牛肉	20	牛肉				(除)*豆腐バーグ(魚入り)	60	小麦/大豆/豚肉
にんにく	0.4		【わかめの佃煮】			【厚揚げの中華煮】			【ローストチキン】			【さんまのみりん干し】			【五目豆】			【豆腐バーグ】			【キャベツ添え】		
米サラダ油	0.5		*わかめの佃煮	10	小麦/大豆/ごま/★	*豚肉	10	豚肉	*鶏肉	50	鶏肉	*さんまの干物(味付け)	40	小麦/大豆	*鶏肉	5	鶏肉	*濃厚ソース(小袋)	8	大豆/りんご	*キャベツ	30	
赤ワイン	2		【千切大根のピリ辛煮】			土しょうが	0.5		バジル	0.04					米サラダ油	0.5		【キャベツ添え】			塩	0.1	
たまねぎ	40		*鶏肉	7	鶏肉	米サラダ油	0.5		にんにく	0.2		*鶏肉	5	鶏肉	たまねぎ	30		【さつま汁】			キャベツ	0.1	
にんじん	10		千切大根	5		にんじん	10		*濃口しょうゆ	1	小麦/大豆	にんじん	5		にんじん	15		【さつま汁】			塩	0.1	
じゃがいも	35		ピーマン	5		たまねぎ	20		白ワイン	1.5		ごぼう	5		ピーマン	10		【さつま汁】			ピーマン	10	
マッシュルーム水煮	10		米サラダ油	0.5		キャベツ	40		塩	0.1		*大豆	15	大豆	【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
*濃縮チキンスープ	15	鶏肉/★	*濃縮チキンスープ	6	鶏肉/★	*濃縮チキンスープ	6	鶏肉/★	こしょう	0.02		こんにやく	5		【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
米サラダ油	2		*濃口しょうゆ	2	小麦/大豆	*厚揚げ(大)	60	大豆/★	【キャベツ添え】			切り昆布	1		【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
*バター	4	乳	砂糖	2		*うずら卵	20	卵	塩	0.1		*濃口しょうゆ	2	小麦/大豆	【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
*小麦粉	7	小麦	とうがらし粉	0.01		青ねぎ	7		【にんじんのポターージュ】						【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
*ウスターソース	2	りんご/★				片栗粉	1		*ベーコン	7	豚肉/★	【みそ汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
ケチャップ	10	★	【つみれ汁】			みりん	1		米サラダ油	0.3		にんじん	5		【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
砂糖	1		白身魚団子	20		*淡口しょうゆ	3	小麦/大豆	にんじん	10		たまねぎ	20		【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
*濃口しょうゆ	1	小麦/大豆	にんじん	10		塩	0.3		たまねぎ	30		【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
トマトピューレ	3	★	たまねぎ	20		【大学芋】			にんじんペースト	20		【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
*粉チーズ	3	乳	えのきたけ	5		さつまいも	50		*濃縮チキンスープ	15	鶏肉/★	【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
塩	0.5		小松菜	10		米白絞油	2.5		【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
こしょう	0.03		*削りぶし	2	さば	水あめ	4		【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
			*赤みそ	11	大豆	ざらめ	5		【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】			【さつま汁】		
【フルーツミックスゼリー】																							
*フルーツゼリー	80	もも																					
パイン(缶)	20																						

10月26日 (水)			10月27日 (木)			10月28日 (金)			10月31日 (月)		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
コッペパン			米粉パン			ビーフピラフ			ごはん		
鮭フライ			ほうとう			ミネストローネ			すき焼き丼		
野菜の洋風煮			*ほうとう(ほうとう抜き)			キャベツとコーンのサラダ			すまし汁		
			竹輪とこんにやくのごま炒め			フレンチドレッシング(クラス1本付)					
			みかん								
食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示	食品名	分量	アレルギー表示
(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳	(除)*牛乳	206	乳
【コッペパン】			【米粉パン】			【ビーフピラフ】			【すき焼き丼】		
*コッペパン	60	小麦/★	*米粉パン	60	小麦/★	米	70		米	80	
【鮭フライ】			【ほうとう】			*牛肉	13	牛肉	*牛肉	20	牛肉
(除)*鮭フライ	60	小麦/さけ/★	*鶏肉	10	鶏肉	米サラダ油	0.5		米サラダ油	0.5	
米白絞油	9		だいこん	15		にんじん	7		たまねぎ	30	
【野菜の洋風煮】			にんじん	5		三度豆	5		糸こんにやく	20	
*フランクフルソーゼージ	10	豚肉/★	かぼちゃ	10		マッシュルーム水煮	5		【さつま汁】		
にんじん	15		さといも	7		*濃縮チキンスープ	15	鶏肉/★	【さつま汁】		
たまねぎ	20		しめじ	5		*料理酒	2	小麦/★	【さつま汁】		
じゃがいも	40		小松菜	7		塩	1		【さつま汁】		
キャベツ	40		*削りぶし	2	さば	こしょう	0.02		【さつま汁】		
ホールコーン	10		だし昆布	0.5		【ミネストローネ】			【さつま汁】		
*濃縮チキンスープ	15	鶏肉/★	*赤みそ	10	大豆	*ベーコン	7	豚肉/★	*豆腐	20	大豆/★
*淡口しょうゆ	1.5	小麦/大豆	*濃口しょうゆ	1	小麦/大豆	オリーブオイル	0.3		魚そうめん	10	★
塩	0.5		みりん	1		にんじん	10		にんじん	7	
こしょう	0.01		(除)*ほうとう	50	小麦/★	たまねぎ	25		たまねぎ	15	
			【竹輪とこんにやくのごま炒め】			トマト水煮	10		えのきたけ	5	
			焼竹輪	15	★	じゃがいも	10		青ねぎ	5	
			こんにやく	10		*濃縮チキンスープ	15	鶏肉/★	*削りぶし	1.5	さば
			にんじん	5		*淡口しょうゆ	4	小麦/大豆	だし昆布	1	
			ピーマン	7		塩	0.4		*淡口しょうゆ	4	小麦/大豆
			米サラダ油	0.5		こしょう	0.01		みりん	2	
			砂糖	1		【キャベツとコーンのサラダ】			塩	0.2	
			*濃口しょうゆ	1.5	小麦/大豆	キャベツ	30				
			*白すりごま	1	ごま	ホールコーン	10				
			【みかん】			塩	0.1				
			みかん	70		ドレッシング(フレンチ)	8				

★加工食品の注意喚起表示 : コンタミネーション情報

コンタミネーションとは、原材料に使用していないにも関わらず、特定原材料が意図せずに最終加工品に混入してしまう場合をいいます。各製造メーカーより情報提供を受けたもののみ記載しています。

各種パン	<ul style="list-style-type: none"> ◆川崎製パン(製法)製造分◆ <ul style="list-style-type: none"> 【対象校】中央小、城内小、浜小、朝陽小、東光小、旭小、太田小、天神山小、修善寺小、東葛城小、山直南小、山直小 ※同工場で、卵、乳、落花生、オレンジ、くるみ、大豆、豚肉、りんご、ごまを含む製品を製造しています。 ※パンの製造工程には、機械の特性上どうしても洗浄できない機械があるため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。 ◆ケイアンドケイフーズ(製法)製造分◆ <ul style="list-style-type: none"> 【対象校】春木小、大芝小、大宮小、城北小、新条小、八木北小、八木小、八木南小 ※同工場で、卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、くるみ、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを含む製品を製造しています。 ※パンの製造工程には、機械の特性上どうしても洗浄できない機械があるため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。 ◆大幸食品(製法)製造分◆ <ul style="list-style-type: none"> 【対象校】光明小、常盤小、山直北小、城東小 ※同工場で、卵、オレンジ、りんごを含む製品を製造しています。 ※パンの製造工程には、機械の特性上どうしても洗浄できない機械があるため、「乳(脱脂粉乳)」の微量混入は避けられません。
味付けのり	※海苔はえび、かに等の甲殻類が生息する海域で生産されています。
厚揚げ(大)(冷凍)	※同一製造ライン、同工場内等で乳、やまいもの使用があります。
いか(衣付き)(冷凍)	※本品製造工場では、えび、さば、ごまを含む製品を製造しています。
魚そうめん(冷凍)	※同工場で、小麦、えび、さば、大豆、豚肉、ごまを含む製品を製造しています。
ウスターソース	※同工場で卵、乳、小麦、えび、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、ゼラチン、ごまを含む製品を製造しています。
大阪里幸コロッケ(冷凍)	※同工場で卵、乳、えび、かに、オレンジ、牛肉、さけ、さば、バナナ、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む製品を製造しています。
刻みのり	※小麦、えび、さば、大豆を使用した製品とラインを共有しています。
ケチャップ	※同工場で卵、乳、小麦、えび、さば、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む製品を製造しています。
鮭フライ(冷凍)	※同工場で、卵、乳、落花生、えび、いか、牛肉、さば、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン、ごまを含む製品を製造しています。
さば(冷凍)	※同工場で、卵、乳、小麦、かに、いか、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごまを含む製品を製造しています。
ししゃも(冷凍)	※メスです。魚卵アレルギーに注意。
天ぷら(丸天・平天)	※製造工場内に、卵、小麦、大豆が存在します。
豆腐(冷凍)	※同一工場内で、小麦を含む製品の取り扱いがありますが、別の部屋で製造しています。
豆腐(鉄強化)(冷凍)	※同一工場内で、小麦を含む製品の取り扱いがありますが、豆腐製造ラインを区画された別部屋で製造しています。
トマトピューレ	※同工場でりんごを含む製品を製造しています。
鶏がら(冷凍)	※本品で使用している鶏骨は卵のたんぱく質(キンカン)を含む工程で処理しています。
ドレッシング(ごま)	※同工場では、卵、乳、オレンジ、鶏肉、豚肉、りんごを含む製品を製造しています。
濃縮チキンスープ	※同工場内で大豆、豚肉、もも、りんごを含む商品が製造されています。
ハム(無添加)	※同一工場内に、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、ゼラチンが存在します。
フランクフルソーゼージ(無添加)	※同一工場内に、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、ゼラチンが存在します。
ベーコン(無添加)	※本製品製造ラインでは、卵、乳、小麦を含む製品を製造しています。
ほうとう(冷凍)	※本品生産工場では、卵を含む製品を製造しています。
むきえび(冷凍)	※同工場内に、小麦、いか、さば、大豆、ごまが存在しますが、製造ラインは冷凍むきえび専用です。
蒸しひよこ豆	※同工場内で、大豆を含む製品を製造しています。
焼竹輪	※製造工場内に、卵、小麦、大豆が存在します。
洋なしゼリー(鉄強化)	※同一ラインで、乳、オレンジ、大豆、りんごを含む製品を製造しています。同工場内では、小麦、落花生、牛肉、大豆、豚肉、ごまを含む製品を製造しています。
料理酒	※同工場内で卵、乳、大豆を含む製品を製造しています。
わかめの佃煮	※この製品の原料は、えび、かにが混入する漁法で採取しています。