

令和6年11月分 加工食品アレルギー表示表

		※詳しくは、各給食センターで 閲覧できます。	学校給食センター 86-7622		中部中(千両・八南・平尾小) 西部中(国府・御油小) 金屋中(三蔵子・金屋小) 一宮中(一宮東部・一宮西部・一宮南部小) 音羽中(萩・長沢・赤坂小)										南部学校給食センター 75-6160		東部中(豊川・東部・桜木・豊小) 南部中(牛久保・中部・天王小) 代田中(桜町・代田小) 御津中(御津南部・御津北部小) 小坂井中(小坂井東・小坂井西小)													
給食使用日(日)		加工食品名	特定原材料(8品目)								特定原材料に準ずるもの(20品目)																		調味料等	
センター	南部センター		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	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	まつたけ	もも	やまいも	りんご		ゼラチン
1	5	さつまいもコロッケ			○																○									
1	5	切り干しだいこん	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																						
5	12	🍤えびカツ			○	○															○									
6	1	🍤けんちんしのだ50 g																			○									
6	1	🍤けんちんしのだ60 g																			○									
7・26	14・29	ごぼう	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																						
7	29	🍤ちくわ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																						
7	29	青じそフレーク	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																						
7	29	なっとう(大豆)																			○									
7	29	なっとう(タレ)			■																■									しょうゆ かつお節エキス
7	29	なっとう(からし)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																						
8	11	とうふハンバーグ			○																○	○		○						
11・20・21・26・27・29	7・13・14・15・18・22	たけのこ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																						
12	8	オムレツ	○																											
12	8	コールスロードレッシング	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																						
13	21	🍤さばのみそ煮																			○	■								みそ
13	21	くりまんじゅう			○																	■								乳化剤
14	20	メンチカツ			○																○			○						
14	20	白玉だんご(自然解凍)																			■									酵素製剤
14	20	ももレトルト																								○				
15	19	ぎょうざ			○																■			○						しょうゆ

- * 年間、学期物資は別表をご覧ください。
- * 右欄にある調味料等に含まれるアレルギーを■で表示しています。
(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ゲンです。)
- * コンタミネーションの注意喚起表記については、記載していません。
(学校給食では注意喚起表記程度の量のアレルゲンの混入ではアレルギー症状を発症しない児童生徒を対象としています。)
- * 🐟は、魚を使用した食品です。

令和6年11月分 加工食品アレルギー表示表

		※詳しくは、各給食センターで 閲覧できます。	学校給食センター 86-7622		中部中(千両・八南・平尾小) 西部中(国府・御油小) 金屋中(三蔵子・金屋小) 一宮中(一宮東部・一宮西部・一宮南部小) 音羽中(萩・長沢・赤坂小)										南部学校給食センター 75-6160		東部中(豊川・東部・桜木・豊小) 南部中(牛久保・中部・天王小) 代田中(桜町・代田小) 御津中(御津南部・御津北部小) 小坂井中(小坂井東・小坂井西小)														
給食使用日(日)		加工食品名	特定原材料(8品目)								特定原材料に準ずるもの(20品目)																		調味料等		
センター	南部センター		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	くるみ	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	まつたけ	もも	やまいも	りんご		ゼラチン	アーモンド
18	27	ココア糖																			■										植物レシチン
18	27	液卵	○																												
18	27	🍷キャベツ入りつくね																				○		■							油
18・29	22・27	ごぼう(せん)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
19	26	いなりずし			■																○										しょうゆ
19	26	角チーズ		○																											
20	18	🍷うの花はんぺん																			○										
21	13	わかめ	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
22	28	🍷いわしのうめ煮			■																■										しょうゆ
22	28	塩こんぶ			■																■										しょうゆ アミノ酸液 たんぱく加水分解物
26	14	🍷あじフライ			○																										
27	15	かに玉	○		■		○											■			■										油 しょうゆ
27	15	ヨーグルト		○																											
28	6	ミートボール			○												○				○	○		○							
28	6	コーングラタン																			○										
28	6	🍷まぐろ油漬	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							
29	22	さといも(乱)	28品	目ア	レル	ギー	物質	なし																							

- * 年間、学期物資は別表をご覧ください。
- * 右欄にある調味料等に含まれるアレルギーを■で表示しています。
(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、記載していません。
(学校給食では注意喚起表記程度の量のアレルギーの混入ではアレルギー症状を発症しない児童生徒を対象としています。)
- * ☞は、魚を使用した食品です。