

普通食 使用食材内容一覧（月間）（令和6年度6月）

使用日	品名	原材料	アレルギー表示
13日（木）	焼き竹輪	魚肉、でん粉（馬鈴薯）、食塩、ぶどう糖、砂糖、発酵調味液、醸造酢、水	
17日（月）	いわしつみれ	いわしすり身、いわし、たらすり身、砂糖、食塩、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、水	
26日（水）	とうもろこしご飯	精白米、冷凍ホールコーン（とうもろこし）、酒（米、米こうじ）、塩、米油（食用こめ油）	
26日（水）	焼きメンチカツ	具（鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、豚すり身（豚肉、水）、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄）、衣（粒状植物性たん白、植物油、米粉、水、加工デンプン、増粘多糖類）、揚げ油（なたね油）	鶏肉、大豆、豚肉
28日（金）	クリームコーン	とうもろこし	

※原材料及びアレルギー表示については、食材の購入業者から提出された書類及び食品表示法に基づき記載しています。アレルギー表示が義務づけられている「特定原材料（8品目）」の表示は本書類に記載をしておりますが、「特定原材料に準ずるもの（20品目）」については表示義務がないため、食材の購入業者からの提出された書類にアレルギー表示の記載がない場合、本書類のアレルギー表示欄にも記載がありませんのでご注意ください。また、食物アレルギー対応に必要な情報（産地等）は記載していません。

食物アレルギー対応食 使用食材内容一覧（月間）（令和6年度6月）

使用日	品名	原材料	アレルギー表示
13日（木）	★焼き竹輪	魚肉、でん粉（馬鈴薯）、食塩、ぶどう糖、砂糖、発酵調味料、醸造酢、水	
17日（月）	★いわしつみれ	いわしすり身、いわし、たらすり身、砂糖、食塩、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、水	
26日（水）	★とうもろこしご飯	精白米、冷凍ホールコーン（とうもろこし）、酒（米、米こうじ）、塩、米油（食用こめ油）	
26日（水）	★焼きメンチカツ	具（鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、豚すり身（豚肉、水）、水溶性食物繊維、食塩、砂糖、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、香辛料、にんにくペースト、酵母エキス、水、加工デンプン、炭酸Ca、セルロース、ピロリン酸第二鉄）、衣（粒状植物性たん白、植物油、米粉、水、加工デンプン、増粘多糖類）、揚げ油（なたね油）	鶏肉、大豆、豚肉
28日（金）	★クリームコーン	スイートコーン、砂糖、食塩、増粘剤（加工デンプン）	

※原材料及びアレルギー表示については、食材の購入業者から提出された書類及び食品表示法に基づき記載しています。アレルギー表示が義務づけられている「特定原材料（8品目）」の表示は本書類に記載をしておりますが、「特定原材料に準ずるもの（20品目）」については表示義務がないため、食材の購入業者からの提出された書類にアレルギー表示の記載がない場合、本書類のアレルギー表示欄にも記載がありませんのでご注意ください。また、食物アレルギー対応に必要な情報（産地等）は記載していません。