

令和元年度 第1回佐久市学校給食臼田センター献立委員会 会議次第

日時 令和元年7月16日（火）  
午後3時から  
場所 学校給食臼田センター2階研修室

1 開 会

2 自己紹介

3 委員長あいさつ

4 会議事項

（1）令和元年度 学校給食の実施内容について

（2）アレルギー対応食について

（3）その他

5 閉 会

令和元年度（2019年度）佐久市学校給食臼田センター献立委員会名簿

氏 名	所 属 ・ 職 名 等	備 考
木 内 理 枝 子	切原小学校校長	委員長
吉 村 さ つ き	臼田中学校給食主任	
羽 毛 田 佳 子	臼田小学校給食主任	
岩 下 舞 華	切原小学校給食主任	
宮 嶋 真 悠	田口小学校給食主任	
神 農 香 帆	青沼小学校給食主任	
川 村 慎 一 郎	臼田中学校 P T A 会長	
佐 藤 敏 樹	臼田小学校 P T A 会長	
大 工 原 良 生	切原小学校 P T A 会長	
半 田 佳 寿 江	田口小学校 P T A 会長	
武 舎 栄 次	青沼小学校 P T A 会長	
須 田 英 里 香	学校給食臼田センター栄養士	
高 見 澤 悅 子	学校給食臼田センター栄養士	

<事務局>

川 野 敏 一	学校給食課長	
佐 藤 俊 之	学校給食課企画員	
田 村 和 広	学校給食臼田センター事業係長	

## 令和元年度 学校給食の実施内容

### 1. 学校給食の目標

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- ② 日常生活における食事について理解を深め、健全な食生活を営むことができ  
る判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解深め、生  
命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと
- ⑤ 食生活が食にかかる人々の様々な活動に支えられていることについての  
理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

### 2. 献立方針

- (ア) 献立年間計画による献立の作成
- (イ) 旬の食材を取り入れる工夫
- (ウ) 地場産物の活用 (ふるさと信州、五陵の里、佐久市有機農業研究協議会)
- (エ) 各校の希望献立を取り入れる
- (オ) アレルギー対応食の提供

「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱」に基づき、実  
施を希望する保護者からのアレルギー対応食意向調査票及び学校生活管  
理指導表（アレルギー疾患用）の提出により、関係者による面談・申請  
手続きを行いアレルギー対応食の提供を行う。

- (カ) 行事食の提供
- (キ) 衛生に配慮した献立（施設・調理員が実施可能な献立）

### 3. 衛生管理・食に関する指導

- (ア) 定期的な食材検査の実施（細菌類・放射能測定）
- (イ) 毎日の残菜調査のとりまとめ
- (ウ) 学校訪問（全学級）による児童・生徒の給食の様子
- (エ) 給食だより等による情報提供

月	月目標	献立作成のポイント	行事食	行事・旬の食品等	指導内容
4	給食のきまりを守って 楽しく食べよう	・新入生が食べやすいように 調理の工夫をする ・春を感じられる献立内容にする	入学進級 祝い お花見	春キャベツ 鰯 うど 花見団子	学校給食の目的 きまりの確認
5	バランスの良い食事を しよう	・栄養基準量にそって、6群の 食品をバランスよく取り入れる	子どもの日	新たまねぎ 新じゃが アスパラ たけのこ かしわ餅	3色の食べものと 働き バランスのとれた 食事
6	歯や骨を丈夫にしよう	・骨や歯を丈夫にし、あごの発達 を促す食品を取り入れる ・食中毒の防止上、食品の選択 と、調理の工夫をする	虫歯予防 デー びんキラ食	梅 アスパラ メロン レタス 大豆 小魚 川魚	骨や歯によい食べもの (Ca) かむことの大切さ 梅雨時の衛生
7	暑さに負けない食事 をしよう	・暑さに向け、体力をつける料理 の工夫をする ・食欲をそそり、涼しさを感じさせ る工夫をする	七夕 土用の丑	トマト レタス きゅうり なす ピーマン すいか そうめん	夏の食事のポイント (ビタミンB1) 夏休みの過ごし方
8	規則正しい食事を しよう	・消化吸収のよいものを取り入れ る ・食欲をそそる工夫をする		かぼちゃ なす ピーマン トマト とうもろこし 梨	給食のきまりの再確認 1日3食の役割 (朝食の大切さ)
9			お月見	さんま さば 梨 ブルーン 枝豆 月見団子	夏バテ回復の食事 休養と食事
10	好き嫌いしないで食べ よう	・秋を感じさせる工夫をする ・偏食矯正のための工夫をする ・質、量ともに充実した食事の 工夫をする	地場産献立 びんキラ食	さんま さば 柿 さといも りんご さつまいも 栗 信州サーモン	偏食について 魚の栄養、食べ方、 箸の使い方 食事と運動
11	感謝して食べよう	・秋を感じさせる工夫をする ・感謝の気持ちを育てる食事の 工夫をする	勤労感謝 の日 収穫祝い	ごぼう 長ねぎ 白菜 大根 ブロッコリー ほうれん草 さけ いわし 栗ごはん	生産と感謝
12	寒さに負けない食事 をしよう	・かぜを予防する食事の工夫を する ・身体を温める食事の工夫を する	冬至 びんキラ食	ごぼう 大根 ブロッコリー 白菜 かぼちゃ こんにゃく	寒さに負けない体を 作る食べもの 冬野菜の効用 牛乳の栄養
1	郷土の食べものを 知ろう	・地元の食べものや、郷土食を 取り入れる ・消化吸収のよいものを取り入れ る ・体を温める食事の工夫をする	大寒 鏡開き	もち わかさぎ お雑煮 凍み豆腐	給食の歴史 郷土の食事と文化
2	食事のマナーを身に つけよう	・行事食を取り入れる ・行事食についての理解を深め られるような献立にする	節分 びんキラ食	福豆 いわし いちご 凍み豆腐	食事のマナー 行事食の意味と伝承
3	食生活の反省をしよう	・楽しい思い出に残るような食事 を工夫する ・春らしく彩り等配慮する ・市内統一献立	ひなまつり 卒業祝い 佐久の日	鰯 あさり いちご とんかつ ちらし寿司	一年間のまとめ 望ましい食習慣

# 学校給食アレルギー対応食提供実施について

佐久市学校給食臼田センター

## 1. 対応食希望者へ配布する書類（◎が提出書類となります）

- 佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱
- 佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業の流れ 及び イメージ図
- ◎様式第1号（第6条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票」  
別表「食物アレルギー症状食品等該当表」
- ◎様式第2号（第6条関係）「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」…原本学校管理
- ◎様式第3号（第7条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書」
- 様式第4号（第8条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施決定通知書」
- 様式第5号（第9条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食実施承諾書」
- ◎様式第6号（第10条関係）「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業変更（中止）願」
  
- 学校生活管理指導表（記入例）⇒受診時に主治医へ
- ◎確認表 → 「意向調査票」とともに提出

様式は、佐久市ホームページ内／市政情報／お役立ちガイド／五十音検索／力行／佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱 より印刷もできます。

（但し、学校給食飲用牛乳関係書類は除く）

## 2. 対応食提供実施までの流れ

- ① 事前調査（新小学校1年生、新中学校1年生に対して実施）
- ② アレルギー対応食事業説明  
(新入学生は毎年12月に説明会開催、新規希望者は臼田センターへ来所)
- ③ 意向調査票（様式第1号）…学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（様式第2号）  
及び別表「食物アレルギー症状食品等該当表」提出
- ④ 三者面談…③により除去の状況や、希望する対応等について確認します。
- ⑤ 申請書提出（様式第3号）
- ⑥ 審査・決定（様式第4号）…教育委員会より家庭へ決定通知書（様式4号）が送付されます。
- ⑦ 承諾書提出（様式第5号・毎月）…飲用牛乳停止のみの方は承諾書の毎月の提出は必要ありません。
- ⑧ 変更（中止）願（様式第6号）…対応内容の変更又は中止を希望する場合提出  
※変更及び中止する場合は医師の診断（学校生活管理指導表）が必要となります。

### 3. 対応食の内容

一般食を基本として、食物アレルギーの起因となる食材料を除去した除去食または、代替食を提供。

- ・主食 パン・ソフト麺・ごはん自体が食べられない場合は停止し返金  
混ぜご飯については除去または代替食、混ぜ込みパンは停止し返金
- ・主菜 除去または代替食
- ・汁物 除去または代替食
- ・副菜 除去または代替食
- ・牛乳 停止し返金
- ・デザート・ジャム等 替代食

対応例：小麦・乳・卵アレルギー

#### 一般食献立

コッペパン（小麦粉・脱脂粉乳）  
コロッケ  
(小麦粉・パン粉・乳・卵)  
コールスローサラダ  
(マヨネーズ)  
クラムチャウダー  
(ルウのバター・地粉・牛乳・生クリーム)

#### 対応食

主食は停止（家庭より持参）  
手作りコロッケ  
(米粉・片栗粉・コーングリッズ使用)  
コールスローサラダ  
(エッグ ケアマヨネーズ 使用)  
クラムチャウダー  
(米粉・豆乳・豆乳ホイップ 使用)



#### ○調理

- ・臼田センター内で専任の栄養士が調理し、配缶します。

#### ○学校・家庭との連絡

- ・毎月20日までに翌月分の実施予定献立表を家庭に配布し、25日までにセンターへご家庭から実施承諾書（様式第5号）を提出された場合に対応食の提供ができます。
- ・献立内容や児童生徒の様子について連絡を密に取り合います。

### 4. その他

- 臼田センターでは、そば粉を使ったメニューは現在提供していません。しかし、工場などの製造ラインで混入する可能性があることも考え、業者より配合表をとり確認しています。
- 麺工場では、そば、卵を含む製品を製造しています。そばの製造ラインとは別ラインで製造していますが工場内で空気中に飛散する可能性があります。
- パン工場では、学校給食用パンを製造しています。工場内でフルーツ、ナッツ類などの様々な食材を扱う為、製造ライン上で混入する可能性はあります。  
米飯は市販のパンも製造している工場で炊飯しています。部屋は仕切られていますが、同じ工場内で小麦等の取り扱いがあり、混入する可能性がある為、心配のある方には相談していただくようになっています。
- 果物類、トマト、ミニトマト、マヨネーズ、サラダの調味料以外の生ものは現在提供していません。  
上記以外の食品でアレルギーがあり、加熱すれば食べられるものについては対応食の対象外となります。

## 食物アレルギー対応について（学校用）

佐久市学校給食曰田センター

### 1) 月々のやりとり

- ・毎月20日までに「詳細献立表・配合表・代替食献立・アレルギー対応食確認表・承諾書」を家庭へ配布
  - ↓
  - ・毎月25日までに学校経由でセンターへ承諾書を提出（土日にかかる場合は前日までに）
    - ↓
  - ・毎月末日までに「詳細献立表・配合表」、個別の「アレルギー対応食確認表」を学校へ送付

（4月分は例外となります）

- ・3月8日頃に「詳細献立表・配合表・代替食献立・アレルギー対応食確認表・承諾書」を家庭へ配布
  - ↓
  - ・3月13日頃までに学校経由でセンターへ承諾書を提出
    - ↓
  - ・3月15日頃までに「詳細献立表・配合表」、個別の「アレルギー対応食確認表」を学校へ送付

### 2) 日々のやりとり

- ・コンテナ扉に「アレルギー食あり」「アレルギー食なし」の表記をして学校へ配達します。
- ・対応がある日は、学校ごとに対応食をまとめてアレルギー食缶へ入れ、コンテナにのせます。
- ・アレルギー食缶の中には、配送表と対応食が入った個別の保冷バッグ（ネームプレート付）が入って届きますので、配達後は学校ごとのマニュアルに従って管理してください。
- ・個別の保冷バッグの中には、対応食とアレルギー対応食連絡表が入っています。
- ・必ず学級担任等の職員が「アレルギー対応食確認表・対応食・アレルギー対応食連絡表」を照らし合わせて確認し、喫食後に連絡表にサインをし、保冷バッグの中に入れて返却下さい。連絡事項のある場合は連絡らんに記入してください。  
※サインのない場合はセンターより電話連絡します。

- ・対応食容器について  
ご飯・・・保温ジャー  
汁物・・・保温ジャー  
主菜・・・小容器  
和え物・・・小容器（保冷剤が入っていますので、必ず戻してください）  
果物・・・小容器 またはビニール袋
- ・対応食の食べ残しは、喫食状況等を確認しますのでクラスの食缶ではなく対応食容器に入れて戻してください。その際、容器のフタはきちんとしめてください。
- ・数ものおかず、デザート等で対応食がある場合は数を減らします。
- ・欠席連絡を家庭より受けた場合は、対応食を止め、配送表へその旨を記載し、送付します。  
※家庭へは9時までにセンターに連絡をしてもらうようにお願いしております。

### 3) その他

- ・学校配布の「学校におけるアレルギー疾患対応資料」（DVD含む）をマニュアルの見直しや研修資料としてご活用下さい。

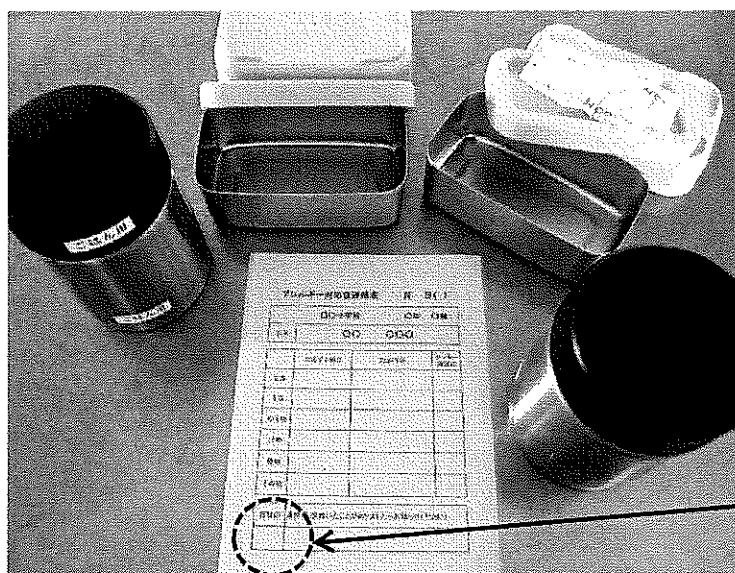


《アレルギー対応食缶》



《食缶の中身》

- ・配送表
- ・対応食（個別保冷バッグに  
ネームプレート付）



《個別保冷バッグの中身》

※対応食のあるもののみ、入ります。

左から

- ・保温ジャー（ごはん用）
- ・小容器（主菜）
- ・小容器+保冷剤（サラダ等）
- ・保温ジャー（汁物）
- ・アレルギー対応食連絡表  
(※学校別に色紙が違います)

学級担任にサインしてもらいます。

令和元年度

## アレルギー対応食年間スケジュール(予定)

佐久市学校給食臼田センター

			小学校新1年生児童	中学校新1年生生徒(現小学6年)	継続児童生徒
1学 期	4月		入学式当日:4月詳細献立・配合表を配布してもらう (小・中の新1年生 希望者)		
	5月				
	6月				
	7月				
2学 期	8月 夏休み 明け	「食物アレルギー調査の依頼」 …各小学校へ	「食物アレルギー調査の依頼」 …各小学校(6年生)へ		
	9月 上旬	「食物アレルギー調査」 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査表の配布 (学校より保護者へ配布) ◆来入児一日入学時	「食物アレルギー調査」 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査表の配布 (学校より保護者へ配布) ◆回収に間に合うように各学校で6年生に配布		
	10月 中旬	<input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査回収 ◆来入児健康診断時(10/1) (学校で回収し、センターへ提出) <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査表とりまとめ	<input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査回収 (学校で回収し、センターへ提出) <input type="checkbox"/> 食物アレルギー調査表とりまとめ		
	11月	<input type="checkbox"/> アレルギー対応希望者へ説明会通知発送 【新入学児童へは郵送】		<input type="checkbox"/> 「継続希望調査及び必要書類配布」 各小中学校へ ※(12月アレルギー確認表等と一緒に同封) 【学校生活管理指導表を学校より同時期に配布】 <input type="checkbox"/> 継続意思の確認 (受診期間)	
3学 期	12月 上旬	<input type="checkbox"/> 説明会開催 「アレルギー対応食提供事業説明会」 三者面談日程希望調査《保護者》 (説明会時に希望調査配布・回収)  三者面談日程希望調査《学校》		<input type="checkbox"/> (受診期間)	
	1月 上旬 ～中旬	<input type="checkbox"/> 三者面談日程調整 <input type="checkbox"/> 三者面談通知発送《学校・保護者》			
	下旬	<input type="checkbox"/> 様式1「実施意向調査票・別表」様式2「学校生活管理指導表」提出《保護者》 調査票等とりまとめ		<input type="checkbox"/> 継続書類提出 【アレルギー及び飲用牛乳停止書類】	
	2月 上旬	<input type="checkbox"/> 三者面談(各入学予定校にて) ※中学校新1年生については新規希望者対象、継続の場合は⇒		「三者面談」…必要により行う	
	中旬 下旬	<input type="checkbox"/> 「申請書」提出《保護者》 <input type="checkbox"/> 決定通知書作成		<input type="checkbox"/> 決定通知書作成	
	3月	<input type="checkbox"/> 決定通知送付、4月アレルギー確認表等承諾書類送付 【新入学児童へは郵送】		<input type="checkbox"/> 決定通知送付 「アレルギー対応について(学校用)」送付 「継続書類」…新担任・職員へ申し送り 小学校から継続の場合→中学校へ引継ぎ 「次年度対応準備」	

# 食物アレルギー対応食提供における緊急時の基本的な対応手順

佐久市教育委員会 学校給食課

## 1、児童生徒の健康状態の把握

### ○状況の確認

- ・アレルゲンを含む食品を口に入れた時 → 口から出し、口をすすぐ。  
大量に摂取した時には、飲み込ませないよう注意して吐かせる。
- ・皮膚に付着した時 → 洗い流す。
- ・眼症状が出現した時 → 洗眼後、抗アレルギー薬、ステロイド薬を点眼する。

※その場で安静に、仰向けに寝かせる。(血圧低下が疑われる場合は、足を高くする)

※保健室等に移動させる場合は、背負ったり、着座姿勢をとったりせず、担架等を利用する。

## 2、管理者及び他の職員等への連絡

### ○状況により校長・教頭に口頭で報告し、現場への急行を依頼する。

### ○他の職員等への連絡…隣接した教室の職員、養護教諭

### ○養護教諭等の応急手当

- アドレナリン自己注射薬(エピペン)を処方されている場合は、児童生徒自らが注射する。

※必要に応じて現場に居合わせた教職員が本人の代わりに注射する。

## 3、関係機関等への連絡

### ○救急車の要請

### ○状況に応じて学校医・主治医に連絡する

- ・意識喪失、ショック症状、けいれん、激痛等の状態が継続する場合や判断に迷う、又は判断できない場合等

※到着後は担当教諭等が同乗して事故発生時の状況、原因となるアレルゲン、自己注射薬等の使用の有無を説明する。「食物アレルギー個人票」を携帯する)

## 4、保護者への連絡

### ○保護者には予断や憶測を交えず、事実を正確に伝える。

※病院へ運ぶ場合には、緊急の場合を除き、受診を希望する病院の有無を保護者に確かめる。

### ○状況に応じた対応

症状により下記の①～③を例に対応する

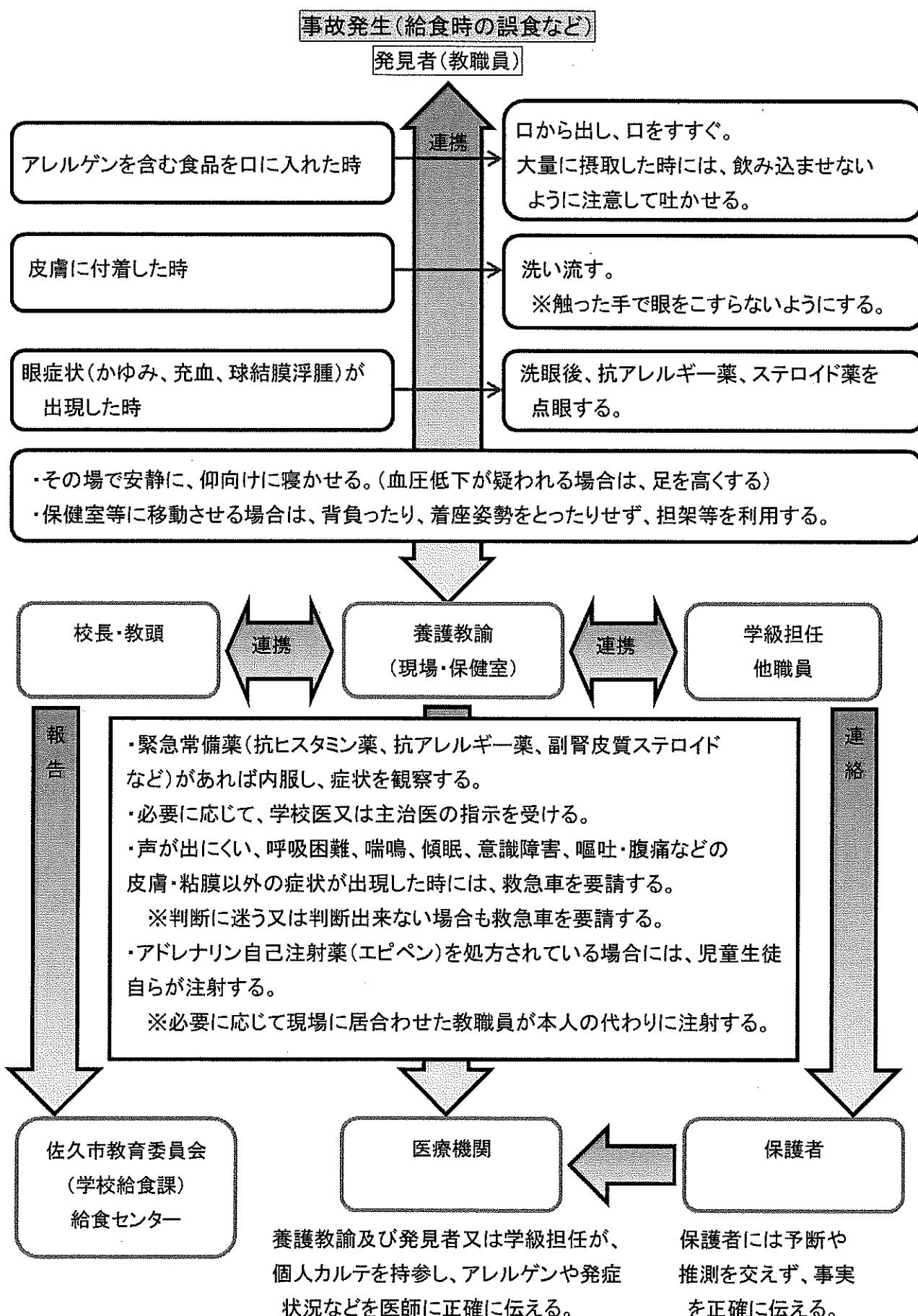
- ① 下校時に職員が同伴し、保護者に経緯等を説明する。
- ② 保護者に迎えにきてもらい、病院での診察を依頼する。
- ③ 学校から児童生徒をタクシー等で病院に運ぶとともに、保護者にも病院に直行してもらい、病院での状況を説明する。

## 5、結果の報告と対応の再確認

### ○校長・教頭への状況報告 → 教育委員会・給食センターへの報告

### ○教職員への周知及び緊急処置についての再確認

## 緊急時（アナフィラキシーショックを発症した場合）の対応例



立獻間週表

1

牛乳		7月1日月曜日		7月2日火曜日		7月3日水曜日		7月4日木曜日		7月5日金曜日	
材料名	材料名	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校	小学校	中学校
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ごはん	コシベパン	ごはん	丸パン	ごはん	ハムチーズサンドフライ	ごはん	星形ハンバーグ	ごはん	牛乳	牛乳	牛乳
たちの甘辛揚げ	アンサンブルエッグ	とり肉の照焼焼き	春雨とささみの中華サラダ	しょうゆフレンチサラダ	塩の川汁	キムチスープ	カレー味ABCスープ	七タセリー	短冊サラダ	強化米	天の川汁
切干サラダ	パスタサラダ	キムチスープ									
具だくさんみそ汁	お豆のスープ										
材料名	材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校	材料名	小学校	中学校	材料名	小学校
牛乳	牛乳	1本	1本	牛乳	1本	1本	牛乳	1本	1本	牛乳	1本
水餃麺(精白米)	75	100	コシベパン	1個	1個	水稻麺粒(精白米)	75	100	丸パン	1個	水稻麺粒(精白米)
強化米	0.22	0.33				強化米	0.22	0.33	ハムチーズサンドフライ	1個	強化米
たら	1個	1個	トマトケチャップ	0.1	0.13	鶏もも皮なし 角切り	1個	1個	搾油（一斗缶）	4	4.8 星形ハンバーグ
だんぶん	5	6	玉葱	10	13	こいくちしようゆ	2.3	2.99 中濃ソース	2	2.4 中濃ソース	4 4.8
揚油（一斗缶）	3	3.6				ごま油	1.9	2.3			トマトケチャップ
ねぎ	2	2.4	にんじん	7	9.1	上白糖	0.32	0.4	きゅうり	15	18
こいくちしようゆ	2.5	3	きゅうり	20	24	おろしにんにく	0.3	0.36 キャベツ	35	42 サラダこんにゃく	12 14.4
本みりん	1.5	1.8	冷凍ホールコーン	7	9.1	七味唐辛子	0.08	0.1 玉葱	10	12 キャベツ	30 39
三温糖	1	1.2	ハーフスパゲッティ	9	11.7	白いりごま	0.6	0.75 米ぬか油（PET）	1.6	1.92 きゅうり	10 12
米酢	1.5	1.8	ツナフレーク	6	7.2	米酢	1.6	1.92 冷凍ホールコーン	7	9.1	
七味唐辛子	0.02	0.02	米酢	1	1.2	マロニエ 5cm	6	7.8 うすくちしようゆ	2	2.4 こいくちしようゆ	2 3
			レモン果汁	0.3	0.36	にんじん	7	9.1 食塩	0.2	0.24 こしょう	0.03 0.04
切干しだいこん	5	6	食塩	0.3	0.36	きゅうり	25	30 こしょう	0.02	0.02 上白糖	0.4 0.5
きゅうり	12	14.4	こしよう	0.03	0.04	冷凍ホールコーン	10	12 上白糖	0.2	0.24 ごま油	0.5 0.6
にんじん	7	9.1				ささみフレーク	8	9.6			おろししようが
キャベツ	20	26	ワインナー（無添加）	9	11.7	食塩	0.1	0.12 鮭もも皮なし	11	14.3 レモン果汁	1.2 1.8
金塩	0.3	0.36	玉葱	20	24	ごま油	1	1.2 玉葱	20	25 米酢	1.2 1.8
米ぬか油（PET）	1.5	1.8	ばくさい	20	24	コチュジャン	0.03	0.05 米ぬか油（PET）	0.3	0.4 食塩	0.1 0.2
うすくちしようゆ	1.4	1.68	にんじん	7	9.1	米酢	1	1.2 カレー粉	0.17	0.22	
上白糖	1.4	1.68	大豆（国産）	6	7.8	上白糖	0.5	0.6 にんじん	8	9 鮭もも皮なし こま	9 11.7
白いりごま	0.6	0.72	おろしにんにく	0.2	0.24	うすくちしようゆ	2.4	3.12 ジやがいも	25	30 にんじん	6 7.2
			米ぬか油（PET）	0.5	0.6	こいくちしようゆ	0.5	0.6 ぶなしめじ	5	6 オクラ	8 10.4
にんじん			食塩	0.3	0.39						
乾燥ねがわめ	7	9.1	こしよう	0.03	0.04	米ぬか油（PET）	0.1	0.12 チキンスープ	4.5	5.85 えのきたけ	10 13
玉葱	0.6	0.75	白ワイン	1	1.2	豚ひき肉	9	11.7 うすくちしようゆ	2.6	3.38 かつおだしパック	2.4 2.88
はくさい	19	24.7	チキンスープ	6	7.8	豆腐	20	24 食塩	0.2	0.26 だし昆布	0.3 0.36
油揚げ	17	22.1	(洋)スープストック	0.6	0.78	ねぎ	8	10.4 こしよう	0.02	0.03 こいくちしようゆ	1.5 1.95
ねぎ	9	11.7	ベセリ	0.3	0.39	にんじん	7	9.1 白ワイン	0.8	0.9 うすくちしようゆ	3 3.9
米みそ(淡色辛みそ)	7	9.1				米みそ(淡色辛みそ)	6.5	8.45 ほれんそう	10	13 本みりん	3.2 4
煮干しだしがく	2	2.4				酒酒(純米酒)	0.7	0.84			2.4 3
						食塩	0.8	0.96			0.1 0.12
						こしよう	0.08	0.1			
						チキンスープ	0.01	0.01			
						白菜キムチ	4	4.8			
						白いりごま	8	9.6			

# 令和元年7月 アレルギー配合表

佐久市学校給食日田センター

※記載以外に必要な配合表がありましたら 白田センターまでお問い合わせください。

No. 1

## でんぶん 1/1他

原材料名	配合率	アレルギー物質 (有・無)	備考
高粱粉	100%	使用なし	工場内製麺のみ製造。 遠近石子類推原粉不使用

## 米酢 1/1他

原材料名	配合割合	起源原材料名	備考
米用こめ油	100%	米糠	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	特企率(%)	アレルギー物質 表示要
いりごま	100	ごま	

## チキンスープ 1/2他

原材料名	配合割合	起源原材料名	備考
小麦粉	100	小麦粉	
アーモンド	1	アーモンド	
牛乳	1	牛乳	
水	1	水	
全粉	100	全粉	

## チキンスープ 70 1/2他

原材料名	配合率(%)	特企率(%)	アレルギー物質 表示要
小麦粉	100	小麦粉	
牛乳	1	牛乳	
アーモンド	1	アーモンド	
水	1	水	
全粉	100	全粉	

## うなぎソテék 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
小麦粉	100	小麦粉	
牛乳	1	牛乳	
白玉粉	1	白玉粉	
青りしり	1	青りしり	
けじのえのき	1	けじのえのき	
鶏卵	1	鶏卵	
山椒	1	山椒	
水	1	水	
味噌	1	味噌	

## 七味唐辛子 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
小麦粉	56.0	小麦粉	
唐辛子	34.0	ごま	
昆布	4.0	ごま	
白玉	1.0	ごま	
青りしり	1.0	ごま	
けじのえのき	1.0	ごま	
鶏卵	1.0	ごま	
山椒	0.4	ごま	
水	0.2	ごま	

## 揚げ油 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
食用こめ油	100	米糠	

## アカモツ 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
白玉みじかみとうふ	100	豆乳	

## 白味噌 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
豆乳	100	豆乳	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)	起源原材料名	備考
いりごま	100	ごま	

## 白いりごま 1/1他

原材料名	配合率(%)</th
------	------------

