

# 予定献立表 (アレルギー)

| 日曜日  | こ  ん  だ  て  | 主な材料と体内での働き   |   |                     | 調味料  |
|------|---|---|---|---------------------|--|
|      |   | (あか)<br>血や肉や骨を作る  | (きいろ)<br>働く力や体温となる  | (みどり)<br>体の調子をととのえる |  |
| 1 月  | むぎごはん<br>かきたまじる<br>はるまき   | 卵、豆腐(大豆)、削り節<br>はるまき小学(大豆・小麦・鶏肉・ごま)<br>はるまき中学(大豆・小麦・豚肉・鶏肉)<br>ビシ、判切*エビ、か・ゆが混ざる漁法  | こめ、麦<br>でん粉<br>せりふ、かき<br>大豆油<br>ごま、すり、ごま油   | 大豆<br>大豆油           | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、ゴシヨウ                             |
| 2 火  | ひじきのあまずあえ<br>むぎごはん<br>マーボー豆腐  | 豆腐(大豆)、豚肉、豚ハ、大豆<br>みそ(大豆)   | こめ、麦<br>すり、大豆油、でん粉、ごま油  | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、酢(小麦)、特濃酢(小麦)、シマース                    |
| 3 水  | 大根のしらすあえ<br>あおきりみかん   | 判切、判切*エビ、か・ゆが混ざる漁法  | すり、判切*オイル   | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、酢(小麦)、特濃酢(小麦)、シマース                    |
| 4 木  | けんちん汁<br>あおないため<br>なつとうみそ   | 豆腐(大豆)、削り節、こんぶ<br>ふたにく、特特<br>みそ(大豆)、納豆(大豆)、ツナ(大豆)   | こめ<br>里芋、ごま油<br>大豆油、ふ、(小麦)  | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)                      |
| 5 金  | クファージュシー<br>ちくさやまき<br>まみそあえ<br>あおりんごせりー   | 豚肉、こんぶ、白加味、削り節<br>干草焼き(卵・小麦・乳・大豆・鶏肉)<br>ツナ、みそ(大豆)   | 米、麦、大豆油<br>すり、ごま<br>あおりんごせりー(りんご)   | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、酒、豚がらす(豚肉・鶏肉・リンゴ)                |
| 11 木 | こくとうパン<br>あさりのミネストローネ<br>しろはなまめコロッケ<br>ようふうきんぴら   | あさり*かが生生、大豆、トリガウ<br>白花生コロッケ(乳・小麦・大豆)<br>豚肉  | 黒糖パン(小麦、乳、大豆)<br>シシト、作、大豆油<br>大豆油<br>ごま、すり、判切*オイル   | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、鶏がらす(鶏肉)        |
| 12 金 | カレーうどん<br>ふたにくコロッケ<br>きゅうりのおかかあえ<br>ブルーベリータルト   | 豚肉、判切、ウズゲ(大豆)、削り節<br>豚肉コロッケ(豚肉、小麦、大豆)、大豆油<br>白加味、削り節<br>ブルーベリータルト(大豆)   | うどん(小麦)、大豆油<br>すり、ごま油<br>すり、ごま油<br>ブルーベリータルト(大豆)  | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、鶏がらす(豚肉・鶏肉・リンゴ) |
| 15 月 | せきはん<br>おきなわみそしる<br>さばてりやまき<br>カレーライチー  | 豆腐(大豆)、ホ、(豚肉・鶏肉)、みそ(大豆)、削り節<br>さば<br>こんぶ、豚肉、白加味、削り節   | こめ、ささげ<br>すり、水あめ<br>すり、大豆油  | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 16 火 | こはん<br>はつぼうさい   | 豚肉、豆腐(大豆)、うずらの卵   | こめ<br>でん粉、ごま油   | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 17 水 | コーンしゅうまい<br>キャベツのナムル<br>むぎごはん<br>鮮もずくのスープ<br>かまのソーサーソース<br>ごぼうサラダ                         | コーンしゅうまい(小麦、大豆、豚肉)<br>判切*エビ、か・ゆが混ざる漁法で採取<br>鮮、削り節、ブ、カウ、エ、ク*養殖場にヨ、ビ、生息<br>かま、ツナ<br>ごぼう   | *本品製造工場では、卵、乳成分、えび、かにを含む製品を製造してあります。<br>すり、ごま、ごま油<br>こめ、麦<br>でん粉<br>小麦粉、大豆油、すり、でん粉<br>ごま、すり | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 18 木 | ちくわのマヨネーズやまき<br>きゅうりの梅あえ<br>おさつスティック<br>むぎごはん<br>ハヤシライス                                   | ちくわ、脱脂粉乳(乳)、粉チーズ(乳)、削り節<br>白加味、判切*エビ、か・ゆが混ざる漁法<br>牛肉、脱脂粉乳(乳)、豚がう、鶏がう  | すり、生クリーム(乳)<br>ハヤシ<br>さつまいも<br>こめ、麦<br>小麦粉、マ、ガ、リン(乳・大豆・豚肉)                                  | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 19 金 | どうふハンバーグ<br>りんご<br>くりごはん<br>どうにゅうとんじる   | どうふハン、ガ(大豆、鶏肉、豚肉)*本品製造工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造致しております。<br>りんご<br>豚肉、油揚げ(大豆)、みそ(大豆)<br>豆乳(大豆)、削り節                                       | こめ、栗煮(カット)<br>里芋、ジャ、ガ、イ<br>大豆油<br>すり  | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 22 月 | ししやもフライ<br>ひじきのツナあえ   | ししやもフライ(小麦、大豆)<br>ひじき、ツナ  | 大豆油<br>すり   | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 23 火 | カルシウムごはん<br>きのこ汁<br>もずく丼  | 鶏肉、豆腐(大豆)、トリガウ、削り節<br>豚肉、豚ハ、削り節<br>エ、ク*養殖場にヨ、ビ、生息   | こめ、加がみ*商品の規格変更により、今回から加がみのアレルギーは無くなりました。<br>すり、ごま、ごま油<br>すり、でん粉、大豆油                         | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 24 水 | かき<br>むぎごはん<br>アンサンブルスープ<br>かぼちやのてんぷら<br>いかときのこの野菜ソテー                                     | ベーコン(豚肉、大豆)、トリガウ<br>卵<br>いか   | こめ、麦<br>小麦粉、大豆油<br>大豆油、バ、タ、(乳)  | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 25 木 | 中華麺<br>しょうゆラーメン(汁)  | 牛肉、豚肉、削り節、昆布、トリガウ、判切<br>判切*エビ、か・ゆが混ざる漁法で採取  | 中華麺(小麦)*本製品は蕎麦(そば)、卵を使用した設備で製造してあります。<br>ごま油  | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 26 金 | ゴーヤーのあまずあえ<br>ひとくちもまん<br>くるこめパン<br>ミートボールスープ  | ゴーヤー、あま、ず、あ、え<br>ひとくちもまん(小麦)<br>黒米粉パン(小麦、乳、大豆)<br>ミ、ト、ボ、ール(鶏肉、豚肉、小麦)、大豆、トリガウ  | ごま、ごま油、すり<br>ひとくちもまん(小麦)<br>黒米粉パン(小麦、乳、大豆)<br>でん粉   | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 29 月 | アンサンブルエッグ<br>大根ときのこのサラダ<br>はちみつジャム  | アンサンブルエッグ(卵・乳・豚肉・米)<br>削り節<br>ごま、すり<br>はちみつ   | 大豆油<br>すり   | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 30 火 | カルシウムごはん<br>ごもくスープ<br>きびなごのゆずソース<br>パンパシシーサラダ   | 豚肉、豆腐(大豆)、大豆、トリガウ、削り節<br>判切、判切*エビ、か・ゆが混ざる漁法<br>判切、判切*エビ、か・ゆが混ざる漁法   | こめ、加がみ*商品の規格変更により、今回から加がみのアレルギーは無くなりました。<br>はるさめ、でん粉<br>小麦粉、でん粉、大豆油、すり<br>ごま、すり、判切*オイル      | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |
| 31 水 | こはん<br>カレーシシ<br>マニマニチャンプル<br>カーブチーみかん<br>おさかなふりかけ<br>むぎごはん<br>さわにわん<br>ミルクおから<br>こんぶのおくだに | 豚肉、白加味、コ、卵、豚がう、削り節<br>豆腐(大豆)、ツナ(大豆)<br>お魚ふりかけ(小麦・ごま・さば・大豆)<br>こめ、麦<br>豚肉、削り節、こんぶ<br>鶏肉、おから(大豆)、牛乳、削り節<br>こんぶ、削り節<br>判切*エビ、か・ゆが混ざる漁法 | こめ<br>大豆油<br>大豆油<br>ごま、すり、水あめ   | 大豆油                 | 大豆油(小麦・大豆)、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、酒               |

1、「予定献立表(アレルギー)」には、食品衛生法にさだめられている27品目を表示しています。

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 特定原材料(表示義務)7品目<br>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 | 特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)20品目<br>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、くるみ、ごま、さけ、さば<br>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 |
|---------------------------------------|---|

2、加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルギーのみを表示しているものもあります。

3、アーサーやもずくチリメンはエビ、カニ、貝が生息しているところとれたものを使用しているため、「エビ、カニ、貝」が混入することがあります。

4、天候や食材料の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。(※特に葉野菜やくだものは天候や価格によって変動することが多くありますのでご理解ください)

