

2019 7月 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) 血や肉や骨を作る	(きいろ) 働く力や体温となる	(みどり) 体の調子をととのえる	
1	月	カルシウムごはん とうがんと汁 ちくさやま ふたぎみずいため 眞産パインゼリー	とり肉、トウモロコシ、削り節 ちくさやま(小麦、卵、乳、大豆、鶏肉) ぶたにく	こめ、加減米 大豆油、かつ、ごま、ごま油 眞産パインゼリー	トウモロコシ、大豆、小麦、イモ、長ねぎ キャベツ、セロリ、ニンジン、白菜、枝豆(大豆)、ネー	和シソ油、シマース、薄口醤油(小麦、大豆) 和シソ油、シマース、醤油(小麦、大豆)、和シソ油(卵、小麦、大豆)
2	火	ごはん アーサー汁 コーンしゅうまい きんぴらごぼう	7-9*養殖場にエビ、生息、豆腐(大豆)、削り節、こんぶ コーンしゅうまい(小麦、大豆、豚肉、魚介類) *本品製造工場では、えび、 牛肉、削り節	こめ 大豆油、かつ、水あめ、ごま、ごま油	トウモロコシ、イモ、サトウ かに、卵、乳成分、ごまを含む製品を製造 ごぼう、ニンジン、コンニャク、ネー	薄口醤油(小麦、大豆)、シマース、酒、和シソ油 酒、和シソ油、シマース、醤油(小麦、大豆)、ミソ、一味唐辛子
3	水	ごはん ゆしどうふ タコライスミート	ゆしどうふ(大豆)、削り節、こんぶ 牛肉、豚肉、豚レバー、大豆	こめ 大豆油、かつ	イモ、サトウ 大豆、ニンジン、トマト缶	薄口醤油(小麦、大豆)、シマース 和シソ油、赤ワイン、ケチャップ、ナポリソース(大豆) ケチャップ、ケチャップ(大豆、リンゴ)、ナポリソース(シマース)
4	木	ポイルキャベツ スライスチーズ くるみめこパン ミートボールスープ	チーズ(乳成分) ミートボール(小麦、鶏肉、豚肉)、トウモロコシ		キャベツ、レタス 黒米粉パン(小麦、乳、大豆) でん粉	シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、コショウ、鶏がらスープ(鶏肉) ローレル
5	金	ごはん 魚ソーメン汁 おほしさまハンバーグ ゆかりあえ	魚ソーメン、豚肉、わかめ、削り節、こんぶ おほしさまハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉) ちくわ、削り節	こめ 大豆油、かつ、水あめ、ごま、ごま油	大豆油、かつ、水あめ、ごま、ごま油	シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、ミソ りんご果汁、ゆかり粉、特濃酢(小麦) 青じそ、和シソ油、小麦、大豆、豚肉
8	月	ごはん とうにゅうとんじる いわしのトマトに ひじきのツナあえ	豚肉、油あげ(大豆)、みそ(大豆) 豆腐(大豆)、削り節、こんぶ いわしのトマト煮 ひじき、ツナ	こめ、小麦 里芋、ジャガイロ	だいごん、ニンジン、ごぼう、コンニャク、サトウ、サトウ	シマース りんご果汁、醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、シマース
9	火	シマナーそば(めん) そばだし汁 あげだし豆腐 ゴーヤーのあますあえ	豚肉、かまぼこ、トウモロコシ、削り節 豆腐(大豆)、削り節	シマナーそば(小麦、大豆)*本品製造工場では、そば、卵、乳を含む製品を生産しています。 かつ、でん粉	シソ油、サトウ 大豆、小麦	酒、醤油(小麦、大豆)、シマース、ミソ 醤油(小麦、大豆)、ミソ、和シソ油 薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、シマース
10	水	あげパン 春雨スープ わかるとのしらすあえ	脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆) 豚肉、たまご、トウモロコシ、削り節 たこ、ササギ、エビ、かに、ゆが混ぜる漁法 *ごまを含む製品を製造	大豆油、かつ、黒糖、粉末アモンド*工場 はるさめ、ごま油 かつ、サトウ	大豆油、かつ、黒糖、粉末アモンド*工場 はるさめ、ごま油 かつ、サトウ	シマース、醤油(小麦、大豆)、酒、コショウ 特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、ソーダ果汁 青じそ、和シソ油、小麦、大豆、豚肉
11	木	むぎごはん へちまのみそ汁 もずくどん すいか	豆腐(大豆)、ネー(豚肉・鶏肉) みそ(大豆)、削り節、こんぶ 豚肉、豚レバー、削り節 7-9*養殖場にエビ、生息	こめ、小麦 ジャガイロ	へちま、大豆、さとうさい ニンジン、大豆、ピーマン、枝豆(大豆)、コーン	シマース 和シソ油、和シソ油、ケチャップ、醤油(小麦、大豆) ミソ、酒
12	金	むぎごはん チキンカレー フルーツヨーグルト	とりにく、トウモロコシ ヨーグルト(乳)	こめ、小麦 ジャガイロ、小麦粉、大豆油 マカロン(乳、大豆、豚肉)	大豆、小麦、さとうさい 大豆、小麦、さとうさい	シマース 和シソ油、和シソ油、ケチャップ、リンゴ、ブルーベリー リンゴ、ブルーベリー
16	火	こくとうパン あさりのミネストローネ 眞産しらばらフライ フロッキーサラダ	鶏肉、大豆、トウモロコシ あさり*カニが共生*エビ、イカを含む製品を同じ製造ラインで生産 しらばら(小麦、大豆)工場が小麦、卵、乳製品を含む製品を製造 大豆油 ちくわ	黒糖パン(小麦、乳、大豆) ジャガイロ、大豆油	大豆油、かつ、黒糖、粉末アモンド*工場 はるさめ、ごま油 かつ、サトウ	シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、酒、コショウ 薄口醤油(小麦、大豆)、ミソ、和シソ油 薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、シマース
17	水	あわごはん おきなわみそ汁 きびなごの南蛮づけ クレープイリチ	豆腐(大豆)、ネー(豚肉・鶏肉) みそ(大豆)、削り節、こんぶ サトウ、昆布、豚肉、白かまぼこ、削り節	こめ、ア 小麦粉、でん粉、大豆油、かつ	トウモロコシ、大豆、小麦、イモ、長ねぎ キャベツ、セロリ、ニンジン、白菜、枝豆(大豆)、ネー	シマース 醤油(小麦、大豆)、ミソ、酢(小麦)、一味唐辛子 酒、醤油(小麦、大豆)、ミソ、シマース
18	木	カルシウムごはん さわにわん やまめつきぎょうざ ゴーヤーチャンプルー	豚肉、削り節、こんぶ 焼き目付きぎょうざ(小麦、大豆、鶏肉、豚肉)*本品製造工場では、えび、かに 卵、豚肉、豆腐(大豆)、エビ、牛(牛肉)	こめ、加減米 大豆油、かつ	トウモロコシ、大豆、小麦、イモ、長ねぎ キャベツ、セロリ、ニンジン、白菜、枝豆(大豆)、ネー	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シマース、コショウ 酒、醤油(小麦、大豆)、ミソ、シマース
19	金	黒米ごはん 冬山と鶏肉のうま煮 ネーのこまみそあえ シークワーサーソルベ	鶏肉、豆腐(大豆)、大豆、削り節 ツナ、みそ(大豆)	こめ、くるまい かつ、大豆油 かつ、ごま	トウモロコシ、大豆、小麦、イモ、長ねぎ キャベツ、セロリ、ニンジン	和シソ油、シマース、醤油(小麦、大豆)、ミソ、酒 醤油(小麦、大豆)、特濃酢(小麦)

2019 8月 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) 血や肉や骨を作る	(きいろ) 働く力や体温となる	(みどり) 体の調子をととのえる	
28	水	コッペパン 卵とトマトのスープ だいがくいも ようふうきんぴら	たまご、大豆、削り節、トウモロコシ ぶたにく	コッペパン(小麦、乳、大豆) ジャガイロ、でん粉	大豆、小麦、さとうさい 大豆、小麦、さとうさい	シマース、酒、薄口醤油(小麦、大豆)、コショウ 鶏がらスープ(鶏肉) 醤油(小麦、大豆)、ミソ
29	木	ごはん きのこじる 牛肉のバーベキュー炒め	鶏肉、豆腐(大豆)、トウモロコシ、削り節 牛肉	こめ、ア ジャガイロ	大豆、小麦、さとうさい 大豆、小麦、さとうさい	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) 鶏がらスープ(鶏肉)、シマース 酒、和シソ油、醤油(小麦、大豆)、ミソ、ケチャップ(大豆、リンゴ)
30	金	マンダリンオレンジ カルシウムごはん けんちん汁 キャベツ炒め かぼちやのてんぷら やさいかじつゼリー	豆腐(大豆)、削り節、こんぶ 豚肉、サトウ、ツナ(大豆) 卵	こめ、加減米 里芋、ごま油 大豆油 小麦粉、大豆油 やさいかじつゼリー(リンゴ、オレンジ)	ごぼう、大豆、ニンジン、かつ、コンニャク、長ねぎ キャベツ、セロリ、ニンジン、ピーマン、サトウ かぼちや	シマース、薄口醤油(小麦、大豆) シマース、醤油(小麦、大豆) シマース

- 「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 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 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、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
---------------------------------------	--
- 加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルゲンのみを表示しているものもあります。
- 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で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。
- 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なっていますのでご理解ください)