

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	水	ごはん うどんみそ汁 人参シリシリ うむくじ天ぷら カルシウム入飯 のっぺい汁 たくあん和え 揚げチキン	豆腐(大豆)、ポーク(豚肉、鶏肉) 削り節、みそ(大豆) チキアギ、ツナ(大豆)、卵、削り節	米 大豆油、うむくじ天ぷら*同じ生産ラインにて小麦・乳を含む製品を製造	冬瓜、人参、へちま、もやし、玉ねぎ 人参、玉ねぎ、にら	シママース 薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
2	木	ごはん カツカレー のっぺい汁 たくあん和え 揚げチキン	油揚げ(大豆)、昆布、削り節 昆布、削り節 鶏肉	米、カルシウム米 じゃが芋、でん粉、ごま油 三温糖 三温糖、水あめ	大根、人参、こんにやく、ごぼう、長ねぎ キャベツ、きゅうり、人参、千切り大根	酒、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)、みりん、シママース シママース、酢(小麦) 醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、おろし生姜
3	金	ごはん とうがん汁 ひじき炒め さんま梅煮	鶏肉、削り節、鶏ガラ ひじき、特ア、大豆、ツナ(大豆) さんま梅煮(小麦、大豆)	米 大豆油	冬瓜、人参、玉ねぎ、小松菜、イカリガ、生姜 人参、キャベツ、もやし、にら	シママース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) 醤油(小麦、大豆)、みりん、シママース
6	月	ごはん さつまいも汁 キャベツ炒め ししゃもフリッター	鶏肉、みそ(大豆)、削り節 豚肉、厚揚げ(大豆)、チキアギ ししゃもフリッター(小麦)	米 さつまいも、じゃが芋 大豆油、ごま油 大豆油	大根、人参、ごぼう、こんにやく、長ねぎ キャベツ、人参、玉ねぎ、からし菜	シママース、醤油(小麦、大豆)
7	火	ごはん ちんすかん汁 魚そーめん汁 じゃこ和え おまさまパンバーグ パインゼリー ポップパン	魚ソー、錦糸卵(卵)、削り節、昆布 わかめ*E、か、が混ぜる漁法 竹輪、チリメン*E、か、が混ぜる漁法 星の川、か、(大豆、鶏肉、豚肉)*工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造	米、ちらしずし(小麦、大豆、鶏肉) 米 大豆油、ごま油	三温糖 大根、小松菜、人参 きゃゅうり、キャベツ、モウイ、人参	酢(小麦)、シママース みりん、シママース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) 酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
8	水	ごはん ジュリエンスープ ドライカレー カットコーン あわいぼん ふんわりわかめスープ ささみのピリ辛和え 魚の甘酢あんかけ	ベーコン(豚肉、大豆)、鶏ガラ 牛肉、豚肉、豚皮、大豆 卵、豆腐(大豆)、鶏ガラ アサリ*か、が共生、工場にてE、か、を含む製品を製造 わかめ*E、か、が混ぜる漁法 鶏肉 ほぎ	米 コッペパン(小麦、乳、大豆) じゃが芋、大豆油	三温糖 玉ねぎ、人参、小松菜、切干大根、イカリガ 人参、玉ねぎ、ピーマン、カボチャ	鶏がらスープ(鶏肉)、ローレル、シママース、コショウ、薄口醤油(小麦、大豆) カツパター、フルンブル、フレッシュ(乳、牛肉、大豆、豚肉、リンゴ) かす(大豆、リンゴ)、赤ワイン、おろしニンク、ケチャップ、カレー粉 カレールウ(小麦、牛肉、鶏肉、大豆、豚肉)、シママース
9	木	ごはん ふんわりわかめスープ ささみのピリ辛和え 魚の甘酢あんかけ	卵、豆腐(大豆)、鶏ガラ アサリ*か、が共生、工場にてE、か、を含む製品を製造 わかめ*E、か、が混ぜる漁法 鶏肉 ほぎ	米、あわい でん粉 小麦粉、大豆油、三温糖、でん粉	大根、えのきだけ、コソ、にら、きくらげ キャベツ、もやし、胡瓜、小松菜、人参 長ねぎ	鶏がらスープ(鶏肉)、酒、醤油(小麦、大豆) 薄口醤油(小麦、大豆)、コショウ 薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、シママース ケチャップ、酢(小麦)
10	金	ごはん 筑前煮 野菜のごま和え おさつスティック	鶏肉、ちくわ、削り節 ツナ 卵、豆腐(大豆)、鶏ガラ アサリ*か、が共生、工場にてE、か、を含む製品を製造 わかめ*E、か、が混ぜる漁法 鶏肉 ほぎ	米 大豆油、三温糖 ごま、三温糖 おさつスティック	大根、人参、牛蒡、リンゴ、枝豆(大豆)、コンニャク、椎茸 キャベツ、もやし、胡瓜、小松菜、人参	酒、醤油(小麦、大豆)、みりん、シママース、鶏がらスープ(鶏肉) 酢(小麦)、コソ、レタシク(小麦、ごま、大豆)
13	月	ごはん 鶏肉と冬瓜の汁 酢みそ和え いわしの生姜煮	鶏肉、昆布、鶏ガラ、削り節 ツナ、みそ(大豆)、わかめ*E、か、が混ぜる漁法 いわしの生姜煮(小麦、大豆)	米 三温糖	冬瓜、人参、えのきだけ、生姜、ねぎ モウイ、胡瓜、キャベツ、人参	酒、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース 酢(小麦)、シママース
14	火	ごはん ゆし豆腐 野菜炒め ちくわの磯部揚げ お魚ふりかけ	ゆし豆腐(大豆)、昆布、削り節 豚肉、チキアギ 竹輪、卵、青のり お魚ふりかけ(小麦、ごま、さば、大豆)	米 大豆油 小麦粉、大豆油 アーモンド*工場にてくるみ、か、カシューナッツを生産	えのきだけ、ねぎ キャベツ、人参、玉ねぎ、もやし、からし菜	薄口醤油(小麦、大豆)、シママース おろしニンク、シママース、コショウ、醤油(小麦、大豆)
15	水	ごはん 冷やし中華(麺) 小：レモンスープ 中：シカカスープ 冷やし中華の真 野菜のそぼろ煮 すいか	冷やし中華(麺) 小：レモンスープ 中：シカカスープ 冷やし中華の真 野菜のそぼろ煮 すいか	中華麺(小麦、大豆、ごま) 三温糖、ごま油、ごま じゃが芋、大豆油、でん粉	胡瓜、もやし 大根、牛蒡、玉ねぎ、人参、枝豆(大豆)、椎茸、すいか	レモンスープ(小麦、大豆、リンゴ、ごま) シカカスープ(小麦、大豆) 酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース 薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シママース
16	木	ごはん ポークビーンズスープ アーモンドサラダ アンサンブルエッグ はちみつ	豚肉、大豆、豚ガラ アンサンブルエッグ(卵、乳、豚肉、米)	米 じゃがいも、小麦粉、大豆油 マーガリン(乳、大豆、豚肉)	玉ねぎ、人参、マッシュルーム キャベツ、胡瓜、人参、ブロッコリー、コーン、パイン缶	ポークビーンズ缶(小麦、大豆、豚肉)、コショウ おろしニンク、ケチャップ、トマト、フレッシュ(乳、牛肉、大豆、豚肉、リンゴ) 豚がらスープ(豚肉、鶏肉、リンゴ)、ローレル、シママース レモン果汁、酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
17	金	ごはん アサリ汁 フーイリテー カエリのゴマがらめ	あおさ*養殖場にコソ、生息 豆腐(大豆)、削り節、昆布 湿麺(小麦、大豆)、卵、特ア、カ(大豆) カエリ*E、か、が混ぜる漁法で捕獲 ロスト大豆*落花生、小麦、乳成分、えびを含む製品を生産	米、麦 ごま、三温糖、黒糖、水あめ アーモンド*工場にてくるみ、か、カシューナッツを生産	冬瓜、えのきだけ、生姜 人参、キャベツ、もやし、玉ねぎ、ピーマン	シママース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) シママース、醤油(小麦、大豆)
20	月	ごはん マーボ冬瓜 パンサンスー ショーロンポー	豚肉、豚皮、大豆、豆腐(大豆) みそ(大豆) 錦糸卵(卵)、ハム(豚肉、鶏肉、大豆) ショーロンポー(小麦、大豆、鶏肉、豚肉)*E、か、い、か、乳、ごま、ゼラチンを含む製品を製造し、卵の殻を含む工程で処理した鶏肉を使用	米、麦 三温糖、でん粉、ごま油 大豆油 春雨、ごま油、ごま、三温糖	冬瓜、人参、玉ねぎ、竹の子、長ねぎ きくらげ 胡瓜、もやし、人参	おろしニンク、おろし生姜、カツパター、ケチャップ テンメンジャン(小麦、ごま、大豆)、豆板醤(大豆) 醤油(小麦、大豆)、豚がらスープ(豚肉、鶏肉、リンゴ) 酢(小麦)、レモン果汁、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
21	火	ごはん 煮つけ 切干大根の甘酢和え 紅芋パイ	豚肉、厚揚げ(大豆)、かぼ、削り節 ツナ、わかめ*E、か、が混ぜる漁法 切干大根の甘酢和え 紅芋パイ(小麦、乳、大豆)*卵を使用した製品と共通の設備で製造	米 三温糖 三温糖 紅芋パイ(小麦、乳、大豆)*卵を使用した製品と共通の設備で製造	大根、冬瓜、こんにやく、小松菜、人参 胡瓜、もやし、人参、切干大根、コーン	醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シママース 豚がらスープ(豚肉、鶏肉、リンゴ) レモン果汁、酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース
22	水	ごはん 冬瓜のすりながし汁 カレーライス 東産マグロフライ	卵、鶏肉、鶏ガラ、削り節 細切昆布、豚肉、特ア、削り節 マグロフライ(小麦、大豆) *工場では、小麦、卵、乳成分を含む製品を製造	米、麦 でん粉 三温糖、大豆油 大豆油	冬瓜、小松菜、えのきだけ、椎茸 切干大根、人参、こんにやく	醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)、シママース 醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シママース
27	月	ごはん はんぺんのすまし汁 五目豆 厚焼き玉子	わかめ*E、か、が混ぜる漁法で採取 削り節、昆布、あさり*か、が共生 はんぺん(小麦、山芋、大豆)*卵、乳を使用した設備で製造しています 鶏肉、大豆、ちくわ、ひじき、削り節 五目厚焼き玉子(卵、小麦、大豆)	米 三温糖、大豆油	冬瓜、ねぎ 大根、人参、ごぼう、枝豆(大豆)	酒、シママース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) 醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、おろし生姜、シママース
28	火	ごはん 肉団子の野菜スープ カレー風味の野菜ソテー きびなごのから揚げ	ミートボール(小麦、鶏肉、豚肉)、鶏ガラ ハム(豚肉、鶏肉、大豆)、ヒヨコ きびなご	米 じゃが芋 大豆油 小麦粉、でん粉、大豆油	大根、ゴボウ、小松菜、玉葱、切干大根、コーン ブロッコリー、キャベツ、人参、玉ねぎ、マッシュルーム	おろしニンク、鶏がらスープ(鶏肉)、シママース、コショウ 醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) 醤油(小麦、大豆)、シママース、コショウ、カレー粉 シママース
29	水	ごはん シカカドリア もずく丼 オレンジ(小中のみ) シクアアサリソルベ(幼稚園のみ)	豚肉、かぼ、豚ガラ、削り節 もずく*養殖場にコソ、生息 豚肉、豚皮、削り節	米 三温糖、でん粉、大豆油	冬瓜、コンニャク、椎茸、生姜 人参、玉葱、ピーマン、枝豆(大豆)、コーン	酒、シママース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) おろしニンク、おろし生姜、酒、醤油(小麦、大豆)、みりん カツパター
30	木	ごはん ハヤシライス コーンスローサラダ シクアアサリソルベ	牛肉、豚ガラ、鶏ガラ	米 大豆油、小麦粉 マーガリン(乳、大豆、豚肉)	玉ねぎ、人参、しめじ、マッシュルーム グリーンピース、セロリ、トマト缶 キャベツ、胡瓜、人参、コーン	赤ワイン、おろしニンク、ケチャップ、トマトソース(大豆)、かす(大豆、リンゴ) ハチカ(小麦、大豆、牛肉、豚肉)、フレッシュ(小麦、鶏肉)、鶏がらスープ(鶏肉) フレッシュミッド、フレッシュ、フレッシュ(大豆)

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 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
---------------------------------------	---

2、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。

3、アサリやもずく、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なっていますのでご理解ください)