

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	
2月	ごはん ごもくスープ カレーそばうどん カーブチみかん	とり肉、トガラ、削り節 豚肉、豚レバー、大豆	こめ はるさめ、でん粉 大豆油、かつ、でん粉	大根、キャベツ、コンニャク、タケノコ、ハクサイ、シイタケ、ジャガイモ、人参、ニンジン、ピーマン、赤ピーマン、コーン、セロリ	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シマース、ソシヨウ、酒、和シシヨウ、ケツパハウター、鶏がらスープ(鶏肉)、オイスターソース(かき)、醤油(小麦、大豆)、シマース、粉
4水	ごはん たちどもずくのスープ 厚揚げの中華炒め ネーブルオレンジ	すけとうだら、削り節、魚のあら骨 豚*ク*養殖場にコヒビ、生息 厚揚げ(大豆)、ぶたにく	こめ でん粉 ごま油、でん粉、大豆油	大根、ニンジン、人参、シイタケ、長ねぎ セロリ、ニンジン、キャベツ、ハクサイ、ヤングコーン ネーブルオレンジ	鶏がらスープ(鶏肉)、薄口醤油(小麦、大豆) 醤油(小麦、大豆)、シマース 酒、和シシヨウ、和シシヨウ、醤油(小麦、大豆)、オイスターソース(かき)
5木	ごはん すましじる なつとうみそ いかときのこの野菜汁	鶏糸卵(卵)、削り節、昆布、かつ*エビ、か みそ(大豆)、納豆(大豆)、削り節 いか	こめ かが混ざる漁法 大豆油、かつ 大豆油、バター(乳)	大根、タケノコ、シイタケ、人参 ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、ニンジン、ピーマン、シシトマリ、マッシュルーム	酒、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シマース ミソ、和シシヨウ 醤油(小麦、大豆)、シマース、バター、ウスターソース、ソシヨウ
6金	あげパン ミートボールスープ コロコロ豆サラダ	脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆) ミートボール(小麦、鶏肉、豚肉)、トガラ ヒヨコ豆、マロファッパニス、レッドポトニー 白インゲン豆、チーズ(乳)	コッペパン(小麦、乳、大豆) 大豆油、かつ、黒糖、粉末アモニウム*工場 でん粉 カルト(小麦・乳・大豆) エッグゲマヨネーズ(大豆)	にて、くるみ、カシューナッツを生産 ニンジン、大根、人参、ごまつな、ごぼう セロリ、長ねぎ セロリ、コーン、枝豆(大豆)	三温糖 ローレル、シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、ソシヨウ、鶏がらスープ(鶏肉) パソイルフレッシュミッドレッシング
9月	ごはん かしわじる やまめつぎぎょうど ひじきの金平炒め	とり肉、削り節、かつ*エビ、か きょうざ(小麦、大豆、豚肉、鶏肉) 鶏肉、鶏レバー、人参、ひじき、削り節	こめ かが混ざる漁法 本品製造工場では、えび、かに、卵 大豆油、かつ、ごま、ごま油	トケカン、人参、シイタケ、長ねぎ、ジャガイモ 乳成分、ごまを含む製品を製造致してお ります。 ごぼう、ニンジン、ゴ	酒、シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、鶏がらスープ(鶏肉) 酒、醤油(小麦、大豆)、シマース、七味唐辛子(ごま)
10火	ごはん けんちんじる ちくわのマヨネーズやま キャベツいため	豆腐(大豆)、削り節、こんぶ かつ、脱脂粉乳(乳)、チーズ(乳)、削り節 ぶたにく、ツナ(大豆)	こめ 黒芋、ごま油 マヨネーズ(卵・大豆・リンゴ)、生クリーム(乳) 大豆油	ごぼう、大根、ニンジン、コンニャク、長ねぎ キャベツ、セロリ、ニンジン、ピーマン、タケノコ	シマース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) パセリ缶 シマース、ソシヨウ、酒、醤油(小麦、大豆)
11水	ごはん じゃがいものみそ汁 厚揚げまぐろの天ぷら ちくわ、削り節 ペビーチーズ	豚肉、みそ(大豆)、削り節、かつ*エビ、か まぐろ、卵 ちくわ、削り節 ペビーチーズ(乳成分)	こめ かが混ざる漁法 小麦粉、大豆油 ごま、かつ、ごま油	シイタケ、人参、大根、ニンジン、シイタケ、長ねぎ	シマース シマース シマース、特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)
12木	むぎごはん あさりこんさいじる もすくどん 厚揚げカットマシヨウ	ぶたにく、削り節 かつ*か*共生、工場にて、物を含む製品を製造 豚肉、豚レバー、削り節、豚*ク*養殖場にコヒビ	こめ、麦 シイタケ かつ、でん粉、大豆油	シイタケ、ごぼう、ニンジン、だいこん、セロリ ニンジン、人参、ピーマン、枝豆(大豆)、コーン	酒、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シマース 和シシヨウ、和シシヨウ、ケツパハウター、醤油(小麦、大豆)、ミソ、酒 ※マシヨウアレルギーのある方は食べないように注意してください!
13金	ごはん マーボー豆腐 ひじきしゅうまい もやしナムル	豆腐(大豆)、豚肉、豚レバー、大豆 みそ(大豆) ヒジキ、キャベツ(小麦、豚肉、鶏肉、大豆) 鶏糸卵(卵)	こめ かつ、大豆油、でん粉、ごま油	ニンジン、人参、長ねぎ、セロリ かつ、ごま、ごま油	ケツパハウター、和シシヨウ、和シシヨウ、豆板醤(大豆)、シマース 中華料理の素(小麦、乳、大豆、牛、豚、鶏、米、オイスターソースを含む) 鶏がらスープ(豚肉、鶏肉、リンゴ)
16月	ごはん なかよしパン ヌードルスープ やまめいもサラダ りんごジャム	ベーコン(豚肉・大豆)、脱脂粉乳(乳) トガラ ハム(豚肉、鶏肉、大豆)	なかよしパン(小麦、乳、大豆) スパゲティ(小麦)、シイタケ、人参 小麦粉、マヨネーズ(乳・大豆、豚肉)、生 クリーム(乳)、大豆油	人参、ニンジン、ハクサイ、セロリ、コーン セロリ、コーン	白ウイン、シマース、ソシヨウ、鶏がらスープ(鶏肉)、ローレル ソシヨウ
17火	ごはん ケリージシ まひなごのゆずソース マーミナチャンブルー	豚肉、白かまぼこ、卵、かつ*う、削り節 ヒジキ 豆腐(大豆)、ツナ(大豆)	こめ 小麦粉、でん粉、大豆油、かつ 大豆油	トケカン、シイタケ、コンニャク ゆず皮、人参 セロリ、キャベツ、ニンジン、カリフラワー	鶏がらスープ(豚肉、鶏肉、リンゴ)、薄口醤油(小麦、大豆)、シマース 酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、白ウイン 醤油(小麦、大豆)、酒、ミソ、シマース、ソシヨウ
18水	ごはん 大根と鶏肉のうま煮 ごぼうサラダ ミニフィッシュ	鶏肉、厚揚げ(大豆)、大豆、削り節 ツナ かつ*イワシ *原材料のかつ*イワシは、えび、かにを食べています。	こめ かつ、大豆油 ごま、かつ、エッグゲマヨネーズ(大豆)	大根、ニンジン、人参、コンニャク、リンゴ、カリフラワー、セロリ ごぼう、セロリ、ニンジン、コーン	和シシヨウ、シマース、醤油(小麦、大豆)、ミソ、酒 薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)
19木	ごはん ゆしどうふ ふにイリチー みかん 給食のり	ゆしどうふ(大豆)、削り節 卵、ツナ(大豆)	こめ ふ(小麦・大豆)、大豆油	エビ、長ねぎ ニンジン、キャベツ、セロリ、カリフラワー みかん	薄口醤油(小麦、大豆)、シマース シマース、醤油(小麦、大豆)
20金	ごはん 鶏肉とわかめのスープ はるまき ホイコーロー	鶏肉、豆腐(大豆)、削り節、トガラ かつ*エビ、かが混ざる漁法 パリパリの春巻(えび・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・かき) 大豆油 ぶたにく、みそ(大豆)	こめ ごま、ごま油、でん粉 大豆油、かつ、でん粉	シイタケ、ハクサイ、人参 キャベツ、セロリ、ニンジン、ピーマン、長ねぎ	シマース、薄口醤油(小麦、大豆) 和シシヨウ、和シシヨウ、ミソ、酒、醤油(小麦、大豆) オイスターソース(かき)、豆板醤(大豆)、シマース
24火	ごはん たくじゃが 大根とひじきの梅肉あえ うまかつてん	ぶたにく、削り節 ひじき、ちくわ、削り節 うまかつてん(小麦・大豆・ごま・アモニウム) *本品製造工場では、落花生、乳成分、えび、かに、卵を含む製品を生産して *本品で使用しているアオサ粉はえび、かにが混ざる漁法で採取しています。 *本品で使用しているかたくちいわしは、えび、かにを捕食しています。	こめ シイタケ、人参、長ねぎ、シイタケ、コンニャク、カリフラワー 大根、セロリ	人参、大根、人参、シイタケ、セロリ、セロリ、セロリ	酒、和シシヨウ、シマース、醤油(小麦、大豆)、ミソ 梅肉(リンゴ・大豆)、特濃酢(小麦)、シマース
25水	コッペパン イタリアシスープ ぶたにくコロケ ブロッコリーサラダ	ベーコン(豚肉・大豆)、大豆、卵 チーズ(乳)、トガラ 豚肉コロケ(豚肉、小麦、大豆)、大豆油 *製造工場では、卵・乳成分を含む製品を製造しています ヒヨコ豆、マロファッパニス、レッドポトニー カルト(小麦・乳・大豆) エッグゲマヨネーズ(大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆) シイタケ、人参、でん粉	人参、トマト、ごまつな、セロリ、コーン ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、枝豆(大豆)、コーン	和シシヨウ、シマース、酒、薄口醤油(小麦、大豆) 鶏がらスープ(鶏肉)、ソシヨウ
26木	ごはん わかめのみそ汁 てりやきにくだんご きゅうりといかのしらすあえ	豚肉、豆腐(大豆)、みそ(大豆)、削り節 肉だんご(大豆、鶏肉、豚肉) いか、かつ*エビ、か、かが混ざる漁法	こめ かが混ざる漁法 かつ、利づオイル	人参、セロリ、ニンジン、コンニャク、長ねぎ セロリ、だいこん、シイタケ、果汁	シマース 特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、青じそドレ(小麦・大豆)
27金	ごはん まごのけんちんじる サイコロステーキ	豆腐(大豆)、削り節、こんぶ 県産わかゆうにく	こめ 黒芋、ごま油 小麦粉、かつ	ごぼう、大根、人参、シイタケ、セロリ、セロリ、セロリ 人参、カリフラワー、ピーマン	シマース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) 赤ウイン、和シシヨウ、醤油(小麦、大豆)、酒、ミソ、ウスター(大豆・リンゴ) シマース、ソシヨウ、鶏がらスープ(鶏肉)
30月	ごはん さわにわん かぼちゃのてんぷら ごまみそあえ	ぶたにく、削り節、こんぶ 卵 ツナ、みそ(大豆)	こめ 小麦粉、大豆油 かつ、ごま	シイタケ、エビ、ニンジン、大根、タケノコ、ゆず皮 かつ、人参 キャベツ、ハクサイ、ニンジン、枝豆(大豆)	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シマース、ソシヨウ シマース 醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)

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、アレルギーのみを表示しているものもあります。

3、アーサやもずく、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。

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)