

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	
6	水	ちゅうかめん しょうゆラーメン(汁) ひとくちももまん 紅白なます	牛肉、豚肉、ナシ、削り節、昆布、トコナ カメ*E110が混ざる漁法	ラーメンの麺(小麦)*本製品は蕎麦(そば)、卵を使用した設備で製造しています。 ごま油 小麦、ニンジン、タネ、長ねぎ	醤油(小麦・大豆)、シマース、和シソカ ラーメンスープ(豚肉・鶏肉・小麦・大豆・ナシ)
7	木	沖繩風七草がゆ ぶたにくコロッケ もやしのうめあえ 黒糖ビーンズ	ツナ、削り節 豚肉コロッケ(豚肉、小麦、大豆)、大豆 ゆかり、カニ、カニが混ざる漁法 黒糖ビーンズ(大豆)	米、麦 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 小麦、卵、大豆	シマース、特濃酢(小麦)、酢(小麦) 酒、シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆)、ミソ
8	金	ごはん あさりこんさいじる あげだしどうふ きんぴらごぼう コッペパン ミネストローネ	とり肉、削り節 アサリ*かか共生、工場ではE110、カニを含む製品を製造 厚揚げ(大豆)、削り節 ぶたにく、削り節 とりにく、トコナ、削り節	こめ シカヤ 小麦、金葉人参、タネ、トコナ、タネ 小麦、でん粉 大豆油、タネ、水あめ、ごま、ごま油 コッペパン(小麦、乳、大豆) シカヤ、大豆油	酒、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シマース 醤油(小麦、大豆)、ミソ、シマース、和シソカ 酒、和シソカ、シマース、醤油(小麦、大豆)、ミソ、一味唐辛子
12	火	コッペパン ミネストローネ ハンバーグのソースかけ ぜんざい	とりにく、トコナ、削り節 国産ミートハンバーグ(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しています。 金時豆	シカヤ、大豆油 シカヤ、ニンジン、キャベツ、ハクサイ、セロリ、トマト缶 シカヤ、ビーマン、マッシュルーム	トマト、ユレ、キャベツ、赤ワイン、ウスター(大豆・リンゴ)、和シソカ、シマース 鶏ガラスープ(鶏肉)、ロール キャベツ、ウスター(大豆・リンゴ)、リンゴ、ユレ、赤ワイン、和シソカ デミタス(小麦・鶏肉)*工場ではえび・かに・卵・乳成分・落花生を含む製品生産
13	水	カレーうどん 豆腐のミンチカツ 人参のごますあえ	豚肉、ナシ、油あげ(大豆)、削り節 豆腐のミンチカツ(小麦・大豆・鶏肉)	うどん(小麦)、大豆油 大豆油 小麦、ごま、ごま油	和シソカ、カレー粉、ウスター(大豆・リンゴ)、醤油(小麦・大豆) カレーうどん(小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉) シマース、鶏ガラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ)
14	木	ごはん けんちん汁 さんまの年羹煮 ぶたキムデいため	豆腐(大豆)、削り節、こんぶ さんまのしょうがに(小麦・大豆) 豚肉	こめ 里芋、ごま油 大豆油、タネ、ごま、ごま油	シマース、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) 和シソカ、酒、タネの葉(リンゴ・カニ・大豆) 醤油(小麦、大豆)、シマース
15	金	ごはん わかめのみぞしる おやこどん いちご	豚肉、豆腐(大豆)、みそ(大豆) 削り節、カメ*E110が混ざる漁法 とり肉、卵、削り節	こめ シカヤ 小麦、ニンジン、長ねぎ	シマース 酒、和シソカ、醤油(小麦、大豆)、ミソ、シマース
18	月	ごはん さわにわん とりのからあげ パンサンデー	ぶたにく、削り節、こんぶ とりにく 瓜(豚肉・大豆)	こめ 小麦粉、でん粉、大豆油 はるさめ、ごま、タネ、ごま油	薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シマース、シソカ 和シソカ、醤油(小麦、大豆)、酒 特濃酢(小麦)、醤油(小麦、大豆)、シマース
19	火	ごはん ゆしどうふ タコライスミート ポイルキャベツ	ゆしどうふ(大豆)、削り節 牛肉、豚肉、豚レバー、大豆	こめ 大豆油、さとう	薄口醤油(小麦、大豆)、シマース 和シソカ、赤ワイン、キャベツ、チリソース(大豆)、パプリカ、ウスター(大豆・リンゴ)、和シソカ、シマース
20	水	ごはん ニラたまスープ さばの梅みそ焼き ごぼうサラダ	卵、豆腐(大豆)、大豆、削り節、トコナ さば、みそ(大豆) ツナ	こめ でん粉 小麦、ごま、タネ、エッグ、タネ(大豆)	薄口醤油(小麦、大豆)、シマース、シソカ 梅びしお(リンゴ)、ミソ、酒 薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)
21	木	ごはん とり肉と野菜スープ はるさめ パンサンデー	とりにく、トコナ、削り節 パリの春巻(えび・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・かき) 大豆油 とりにく	こめ 小麦、ごま、タネ、オイル	シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) 薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、和シソカ
22	金	おきごはん いしかりじる 厚揚げの中華め ネーブルオレンジ	鮭、削り節、みそ(大豆) 厚揚げ(大豆)、豚肉	こめ、麦 シカヤ ごま油、でん粉、大豆油	シマース 酒、和シソカ、和シソカ、醤油(小麦、大豆)、タネ(かき)
25	月	ごはん チキンカレー フルーツヨーグルト	とりにく、トコナ ヨーグルト(乳)	こめ シカヤ、小麦粉、大豆油 マカリン(乳・大豆・豚肉)	和シソカ、ニンジン、ビーマン、かぼちゃ、コーン カレー(小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉)、カレー粉、ケツパ、シマース フルーツヨーグルト(リンゴ、バナナ、黄桃、70%、タネ)
26	火	ごはん チムシンジ 黒糖まぐろフライ ひじきのあますあえ	豚レバー、豚肉、みそ(大豆)、削り節 黒糖まぐろフライ(小麦、大豆)、大豆油 ひじき	こめ シカヤ ごま油、でん粉、大豆油	酒、和シソカ、和シソカ、シマース 薄口醤油(小麦、大豆)、酢(小麦)、特濃酢(小麦)、シマース
27	水	ごはん すましじる もずくどん たんかん	錦糸卵(卵)、豆腐(大豆)、削り節 昆布、カメ*E110が混ざる漁法 豚肉、豚レバー、削り節 E110*養殖場にヨシ生息	こめ シカヤ、小麦粉、大豆油	酒、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆)、シマース 和シソカ、和シソカ、ケツパ、醤油(小麦、大豆)、ミソ、酒
28	木	ごはん とうにゅうどんじる クーブイリチー おさかなふりかけ	豚肉、油あげ(大豆)、みそ(大豆) 豆乳(大豆)、削り節、こんぶ こんぶ、豚肉、白かまぼこ、削り節 お魚ふりかけ(小麦・ごま・さば・大豆)*本製品で使用しているさば、いわしはえび、かにを食べており、のりはえび、かにの生息域で採取しています。	こめ 里芋、シカヤ 小麦粉、でん粉、大豆油、タネ	シマース 酒、醤油(小麦、大豆)、ミソ、シマース
29	金	ごはん クーリジシ きびなのゆずり マーミナチャンプルー	豚肉、白かまぼこ、卵、トコナ、削り節 北打 豆腐(大豆)、ツナ(大豆)	こめ 小麦粉、でん粉、大豆油、タネ 大豆油	豚ガラスープ(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)、白ワイン 醤油(小麦、大豆)、酒、ミソ、シマース、シソカ

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、アーサヤもずく、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)