

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	☐	☐	☐	☐	豆腐(大豆)、鶏がら(鶏肉)、削り節、わかめ*E1、かが生息する地域で採取 牛肉、削り節	米 め*E1、かが生息する地域で採取 三温糖、大豆油	しめじ、えのき、大根 人参、ゆず、玉葱、長ねぎ、にら、コンヤク オレンジ	シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、鶏がらスープ(鶏肉) シマース、和シソシシ、酒、醤油(小麦・大豆)
2	火	☐	☐	☐	☐	鶏肉、昆布、削り節 あじ、みそ(大豆) ツナ(大豆)	米、チヂミ(小麦・大豆、鶏肉)、三温糖 三温糖 三温糖	とうがん、小松菜、しょうが キャベツ、きゅうり、コーン、人参	シマース、特濃酢(小麦) 酒、シマース、醤油(小麦・大豆)、鶏がらスープ(鶏肉) 酒、みりん、おろし生姜 シマース、特濃酢(小麦)、ミカシ酢(小麦)、シウワザ 薄口醤油(小麦・大豆)、青じそドレッシング(リンゴ) 小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
8	月	☐	☐	☐	☐	鶏肉、厚揚げ(大豆)、削り節	米 三温糖、大豆油	大根、人参、玉ねぎ、ごぼう、コンヤク	シマース、みりん、酒、醤油(小麦・大豆)、コンヤク 薄口醤油(小麦・大豆)、鶏がらスープ(鶏肉) シマース、特濃酢(小麦)、ミカシ酢(小麦)
9	火	☐	☐	☐	☐	卵、鶏肉、豆腐(大豆)、鶏がら(鶏肉)	米、麦 でんぷん	トマト、カレー粉、裏ごしコーン、ねぎ、エビ	酒、シマース、コンヤク、醤油(小麦・大豆) 薄口醤油(小麦・大豆)、鶏がらスープ(鶏肉) シマース、みりん、おろし生姜、おろしシソシ、 醤油(小麦・大豆)、チヂミ(小麦・大豆、鶏肉)
10	水	☐	☐	☐	☐	鶏肉、混合がら(鶏肉・豚肉・リンゴ)	米、麦 シシト、小麦粉、マーガリン(乳・大豆・豚肉)	玉葱、人参、ピーマン、赤、黄、パプリカ	シマース、カレー粉、ウズバケ、ケチャップ、リンゴピューレ チヂミ(小麦・大豆)、ウスター(大豆・リンゴ)、おろしシソシ、 デミグラス(小麦・鶏肉) カレー粉(小麦・大豆・鶏肉・牛肉)、キャロパ、豚肉 コールドレッシング(卵・大豆)
11	木	☐	☐	☐	☐	大豆油 三温糖	米、麦、ごま、大豆油	にんじん、ごぼう、ねぎ	シマース、みりん、酒、醤油(小麦・大豆) 鶏がらスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ) シマース、薄口醤油(小麦・大豆)、特濃酢(小麦) 青じそドレッシング(リンゴ)、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン
12	金	☐	☐	☐	☐	鶏肉、油揚げ(大豆)、削り節 みそ(大豆)	米、麦 ごま、でんぷん	しいたけ、えのき、ごまつな、長ねぎ	シマース、薄口醤油(小麦・大豆)
15	月	☐	☐	☐	☐	豆腐(大豆)、ホーゲンチン(豚肉・鶏肉)	米、あわ	大根、人参、玉葱、もやし、山東菜	シマース、みりん、酒、醤油(小麦・大豆)
16	火	☐	☐	☐	☐	豚肉、油揚げ(大豆)、削り節 みそ(大豆)	米、麦 里芋、じゃがいも	大根、ごぼう、人参、シイタケ、ねぎ、コンヤク	シマース
17	水	☐	☐	☐	☐	豚肉、なると(大豆)、薄揚げ(大豆) 削り節	うどん(小麦)、大豆油	ごまつな、キャベツ、にんじん、たまねぎ 長ねぎ、しいたけ	シマース、おろしシソシ、カレー粉、醤油(小麦・大豆) ウスター(大豆・リンゴ)、豚がら(豚肉・鶏肉・リンゴ) カレー粉(小麦・大豆・鶏肉・牛肉)、キャロパ、豚肉 鶏がらスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ) パオフレンドレッシング、エッグケ(大豆・リンゴ)
18	木	☐	☐	☐	☐	鶏肉、厚揚げ(大豆)、みそ(大豆)	米 三温糖、大豆油	冬瓜、人参、小松菜、レモン、コンヤク	みりん、酒、醤油(小麦・大豆) 鶏がらスープ(鶏肉) シマース、特濃酢(小麦)、梅ぼし(リンゴ・大豆)
19	金	☐	☐	☐	☐	豚肉、おぼろ(大豆)、みそ(大豆) 削り節	米、麦 ごま	しいたけ、ねぎ、コンヤク	シマース、豚がらスープ(豚肉)
22	月	☐	☐	☐	☐	豆腐(大豆)、ホーゲンチン(豚肉・鶏肉)	米、麦 三温糖、でんぷん、ごま油、大豆油	とうがん、にんじん、たまねぎ、だけのご 長ねぎ、しいたけ	豆板醤(大豆)、中華料理の薬(小麦・乳・大豆 牛、豚、鶏、米、イスターソースを含む)、ウズバケ、 和生薬、和シソシ、ホーケ、仔(鶏肉・豚肉) おろしシソシ、特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆)
23	火	☐	☐	☐	☐	鶏肉、厚揚げ(大豆)、みそ(大豆)	米、麦 でんぷん	だいこん、えのき、長ねぎ	シマース、薄口醤油(小麦・大豆)
24	水	☐	☐	☐	☐	鶏肉、大豆、鶏がら(鶏肉)	大豆油 小麦粉、でんぷん、大豆油、三温糖	にんじん、たまねぎ、にら	シマース、醤油(小麦・大豆) シウワザ、ミカシ酢(小麦)、特濃酢(小麦)
25	木	☐	☐	☐	☐	鶏肉、厚揚げ(大豆)、みそ(大豆)	米、麦 三温糖、ごま、ごま油	とうがん、にんじん、たまねぎ、だけのご 長ねぎ、しいたけ	豆板醤(大豆)、中華料理の薬(小麦・乳・大豆 牛、豚、鶏、米、イスターソースを含む)、ウズバケ、 和生薬、和シソシ、ホーケ、仔(鶏肉・豚肉) おろしシソシ、特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆)
26	金	☐	☐	☐	☐	鶏肉、厚揚げ(大豆)、みそ(大豆)	米、麦 三温糖、ごま、ごま油	とうがん、にんじん、たまねぎ、だけのご 長ねぎ、しいたけ	豆板醤(大豆)、中華料理の薬(小麦・乳・大豆 牛、豚、鶏、米、イスターソースを含む)、ウズバケ、 和生薬、和シソシ、ホーケ、仔(鶏肉・豚肉) おろしシソシ、特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆)
29	月	☐	☐	☐	☐	鶏肉、厚揚げ(大豆)、みそ(大豆)	米、麦 三温糖、ごま、ごま油	とうがん、にんじん、たまねぎ、だけのご 長ねぎ、しいたけ	豆板醤(大豆)、中華料理の薬(小麦・乳・大豆 牛、豚、鶏、米、イスターソースを含む)、ウズバケ、 和生薬、和シソシ、ホーケ、仔(鶏肉・豚肉) おろしシソシ、特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆)
30	火	☐	☐	☐	☐	鶏肉、厚揚げ(大豆)、みそ(大豆)	米、麦 三温糖、ごま、ごま油	とうがん、にんじん、たまねぎ、だけのご 長ねぎ、しいたけ	豆板醤(大豆)、中華料理の薬(小麦・乳・大豆 牛、豚、鶏、米、イスターソースを含む)、ウズバケ、 和生薬、和シソシ、ホーケ、仔(鶏肉・豚肉) おろしシソシ、特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆)
31	水	☐	☐	☐	☐	豆腐(大豆)、削り節	米、麦 三温糖、ごま、ごま油	とうがん、にんじん、たまねぎ、だけのご 長ねぎ、しいたけ	豆板醤(大豆)、中華料理の薬(小麦・乳・大豆 牛、豚、鶏、米、イスターソースを含む)、ウズバケ、 和生薬、和シソシ、ホーケ、仔(鶏肉・豚肉) おろしシソシ、特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・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	特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)20品目
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	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、アレルギーのみを表示しているものもあります。
- アーサーやチリメン・ひじき・わかめはエビ、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。
- 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)