

# 予定献立表 (アレルギー)

日曜日	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	
10	火	きくらごぼん すまし汁 さばてりやき キャベツとからしな炒め あおうめゼリー	あさり*カニが共生、豆腐(大豆)、削り節 昆布、カメ*E、加が混ざる漁法で採取 さば ぶたにく、ツナ(大豆)	こめ 大豆油、でん粉 あおうめゼリー	大根、E/キ、みつば、ショウガ キャベツ、おろし、ニンジン、なばな、ヤングコーン	桜ごぼんの素(小麦、大豆) 薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) 酒、シママース 酒、みりん、和生姜、醤油(小麦・大豆) がーリック、がーリック、シママース、醤油(小麦・大豆)
11	水	豆乳豚汁 ししやもフライ マーミナチャンプルー お祝いいちごゼリー(中学1年のみ)	ぶたにく、油あげ(大豆)、みそ(大豆) 豆腐(大豆)、削り節 ししやもフライ(小麦、大豆) 豆腐(大豆)、ツナ(大豆)	こめ 里芋、ジャガイロ 大豆油 大豆油	だいこん、ごぼう、ニンジン、コンニャク、シイタケ、キノコ キャベツ、ニンジン、おろし	シママース 醤油(小麦・大豆)、シママース、ショウガ
12	木	紅芋パン ミートポークスー トマトミートオムレツ ゴロゴロサラダ お祝いいちごゼリー(小学1年のみ)	ミートボール(鶏肉、豚肉、小麦)、大豆 鶏がら トマトミートオムレツ(卵、大豆、鶏肉、小麦、豚肉、チーズ) チーズ(乳)	紅芋パン(小麦、乳、大豆) でん粉 小麦、豚肉、チーズ がら アーモンド*工場にて、くるみ・カシューナッツを生産 お祝いいちごゼリー(大豆)*小学1年のみ	ニンジン、大根、人参、こまつな、ごぼう、E/キ おろし、長ねぎ キャベツ、赤パプリカ、コーン、枝豆(大豆)	シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、ショウガ 鶏がらスープ(鶏肉) エッグ、ケチャップ(大豆、リンゴ)、ケチャップ
13	金	ごぼん チキンカレー ハンバーグ コンロースラダ お祝いいちごゼリー(幼稚園のみ)	鶏肉、脱脂粉乳(乳)、鶏がら 国産ミートハンバーグ(小麦、大豆、鶏肉、豚肉)	こめ ジャガイロ、小麦粉、大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	人参、ニンジン、なす、かぼちゃ キャベツ、キャベツ、ニンジン、コーン、リンゴ	カレー粉(小麦・大豆・鶏肉・牛肉)キャリーオーバー、豚肉 カレー粉、ケチャップ、シママース、ケチャップ、リンゴ、ビュレ ン、ケチャップ(リンゴ)、デミグラス(小麦・鶏肉)、和生姜 カレー(大豆・リンゴ)
16	月	まごぼん 麻婆豆腐 ザーサイのあえもの ミネオラオレンジ	豆腐(大豆)、豚肉、豚レバー、大豆 みそ(大豆) カメ*E、加が混ざる漁法で採取	こめ、麦 がら、大豆油、でん粉、ごま油 ごま、ごま油	ニンジン、人参、なす、おろし キャベツ、キャベツ、ニンジン、コーン、リンゴ	ケチャップ、和生姜、和生姜、豆板醤(大豆) 中華料理の素(小麦、乳、大豆、牛、豚、鶏、米、 トウモロコシを含む)、豚がらスープ(豚肉、鶏肉、リンゴ) シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)
17	火	まごぼん かきたま汁 ひじきの金平炒め いわしの甘露煮	卵、豆腐(大豆)、削り節 鶏肉、鶏がら、人参、削り節、ひじき いわし甘露煮(小麦、大豆)	こめ でん粉 がら、ごま、大豆油、ごま油	人参、E/キ、コーン、人参、おろし ごぼう、ニンジン、ごま	シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、ショウガ 酒、醤油(小麦・大豆)、シママース、七味唐辛子(ごま)
18	水	沖繩そば(備蓄) 沖繩そば(汁) たまごチャンプルー 魚の天ぷら	豚肉、シイタケ、かまぼこ、鶏がら、削り節 豚がら 豆腐(大豆)、ツナ(大豆) まぐろ、卵	沖繩そばの類(小麦)*本工場ではそば、卵を含む製品を製造しています	ショウガ、人参 キャベツ、ニンジン、人参	酒、醤油(小麦・大豆)、シママース、みりん 薄口醤油(小麦・大豆) 醤油(小麦・大豆)、シママース、ショウガ シママース
19	木	まごぼん 肉じゃが ごまみそあえ おさかなふりかけ あわごぼん イチムドウチ	ぶたにく、削り節 ツナ、みそ(大豆) お魚ふりかけ(小麦・ごま・さば・大豆)	こめ、麦 ジャガイロ、がら、大豆油 がら、ごま	人参、ニンジン、長ねぎ、シイタケ、こんにやく ケチャップ、キャベツ、キャベツ、おろし	酒、みりん、醤油(小麦・大豆)、和生姜 シママース 醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)
20	金	あわごぼん 人参シリシリ オレンジ	豚肉、黄色かまぼこ、みそ(大豆) 削り節、豚がら 人参、ツナ(大豆)、卵、削り節	こめ、マ 大豆油	ニンジン、人参、ごま オレンジ	シママース 醤油(小麦・大豆)、シママース
23	月	もちげんまいごぼん 大根と鶏肉のうま煮 ごぼうサラダ おとうふしゅうまい	鶏肉、アマガエ(大豆)、大豆、削り節 がら、ヒヨコ豆、マロファクトー、レッドパプリカ、 おとうふしゅうまい(小麦、大豆)	こめ、キャベツ がら、大豆油 ごま	だいこん、ニンジン、人参、コンニャク、れんこん キャベツ、キャベツ、おろし	酒、和生姜、みりん、醤油(小麦・大豆) シママース エッグ、ケチャップ(大豆、リンゴ)、ケチャップ、ショウガ
24	火	コッペパン 豆乳入りクリームスー チリマカロニ りんご	鶏肉、大豆、豆乳(大豆) 脱脂粉乳(乳)、鶏がら 豚肉、牛肉、鶏レバー	コッペパン(小麦、乳、大豆) ジャガイロ、麦 マカロニ(小麦)、大豆油、がら	ニンジン、人参、キャベツ、シイタケ、コーン 人参、ニンジン、ピーマン、セリ、トマト、ニンニク	和生姜(小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉)キャリーオーバー、豚肉 シママース、ショウガ 和生姜、赤ワイン、ケチャップ、ケチャップ トマヒューレ、トマトソース(大豆)、カレー(大豆・リンゴ) ケチャップ、キャベツ、シイタケ、シイタケ(小麦・鶏肉)
25	水	まごぼん 五目スー とうふのミンチカツ きゅうりとたこのしらすあえ	豚肉、豆腐(大豆)、大豆、鶏がら 削り節 豆腐のミンチカツ(小麦、大豆、鶏肉) たこ、人参*E、加が混ざる漁法	こめ、麦 はるさめ、でん粉 大豆油 がら、オリーブオイル	ニンジン、人参、キャベツ、おろし、マツタケ、おろし、おろし キャベツ、だいこん、パイン缶	薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) シママース、ショウガ 薄口醤油(小麦・大豆)、酢(小麦)、シイタケ、 青じそ、おろし(リンゴ、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、人参)
26	木	たけのごぼん 干草焼 もやしの糖あえ アーモンド	鶏肉、豚がら、削り節 ちくさやき(小麦、卵、乳、大豆、鶏肉) 白がら、人参*E、加が混ざる漁法	こめ、麦、大豆油 がら、オリーブオイル	ケチャップ、ニンジン、シイタケ、人参	シママース、醤油(小麦・大豆)、みりん、酒 豚がらスープ(豚肉、鶏肉、リンゴ)
27	金	ゆかりごぼん もずくとあさりのスー きびなごの南蛮漬 ふーイリチー	モズク*養殖場にヨシ生息、白がら 鶏がら、削り節、あさり*カニが共生 人参 卵、ツナ(大豆)	こめ、麦 でん粉 小麦粉、でん粉、大豆油、がら	大根、E/キ、長ねぎ キャベツ、人参	ゆかり 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、酢(小麦) 一味唐辛子 醤油(小麦・大豆)、シママース

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

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も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ありますのでご理解ください)

