

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	金	素ごはん ゆし豆腐 野菜いため ナッツごぼう	豆腐(大豆)、削り節、昆布 豚肉、チキアギ	米、麦 大豆油 でん粉、大豆油、三温糖、水あめ アモド *工場にてくるみ、カシューナッツを生産	えのきだけ、ねぎ キャベツ、人参、もやし、玉ねぎ、カラシナ ごぼう	シママース、薄口醤油(小麦、大豆) 醤油(小麦、大豆)、シママース 三温糖、しょうゆ、みりん
5	火	カルシウムごはん 大根のカレー煮 鉄入サラダ 柿	豚肉、厚揚げ(大豆)、ポール天 削り節 ひじき、ツナ	米、カルシウム米 でん粉、大豆油 三温糖	大根、人参、玉ねぎ、あお豆(大豆) れんこん 小松菜、胡瓜、人参、ごぼう	和シソ、醤油(小麦、大豆)、豚ガラスープ(鶏肉、豚肉、リコ) カレー粉(小麦、大豆、鶏肉、牛肉、豚肉)、カレー粉、シママース、みりん シカサ(小麦)、シママース、醤油(小麦、大豆)、果汁
6	水	中華麺 しょうゆラーメン ささみのピリ辛あえ 肉まん	豚肉、牛肉、なると、昆布、削り節 豚ガラ、ワカメ *E110が混ざる漁法で採取 鶏肉	中華麺(小麦) *そば、卵を使用した設備で製造 調合ゴマ油 ごま、ごま油、三温糖 肉まん(小麦、豚肉、大豆、ごま)	もやし、人参、長ねぎ、竹の子 キャベツ、胡瓜、小松菜、人参	ラーメンスープ(小麦、大豆、鶏肉、豚肉) 醤油(小麦、大豆)、シママース、おろし生姜、おろしにんにく シママース、シカサ(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、ラー油(ゴマ)
7	木	素ごはん チムシンジ 手切りアリアー アーサー厚焼き卵	豚肉、豚肉、みそ(大豆)、削り節 豚肉、昆布、チキアギ、削り節 アーサー厚焼き玉子(卵、小麦、大豆)	米、麦 じゃが芋 三温糖、大豆油	大根、人参、にら 人参、切干大根、こんにやく	酒、おろし生姜、おろしシソ、シママース 醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シママース
8	金	素ごはん のっぺい汁 イカの酢みそ和え ささみチーズフライ	鶏肉、うず揚げ(大豆)、削り節 イカ、ツナ、みそ(大豆)	米、麦 里芋、でん粉、ごま油 三温糖	大根、ゴボウ、人参、コシコシ、長ネギ、椎茸 キャベツ、胡瓜、人参、小松菜	シママース、醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、薄口醤油(小麦、大豆) 特濃酢(小麦)、シママース、薄口醤油(小麦、大豆)
11	月	素ごはん もずくのすまし汁 チムシンジ ちくわの磯辺揚げ あみ胚芽パン クラムチャウダー	削り節、昆布、和久 *養殖場にコヒト 生息 豚肉、厚揚げ(大豆)、かつお、削り節 ちくわ、卵、青のり	米 大豆油 小麦粉、大豆油	冬瓜、小松菜、えのきだけ 大根、人参、椎茸、コシコシ、カボチャ	シママース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) シママース、醤油(小麦、大豆)、みりん、酒
12	火	素ごはん ほうれん草オムレツ シカムドゥチ フーイリチー さんまみぞれ煮	ほうれん草オムレツ(卵、大豆) 豚肉、かまぼこ、豚ガラ、削り節 卵、ツナ(大豆)、麵(小麦、大豆) さんまみぞれ煮(小麦、大豆)	米、麦 大豆油	人参、玉ねぎ、セロリ マッシュルーム キャベツ、胡瓜、人参、ブロッコリー *工場にてくるみ、カシューナッツを生産	コンショウ、ホワイトルウ(小麦、乳、大豆、鶏肉、牛肉、豚肉) シママース、鶏ガラスープ(鶏肉)、白ワイン ミツカン酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、レモン果汁 パン、缶、シママース
13	水	素ごはん シカムドゥチ フーイリチー さんまみぞれ煮	豚肉、かまぼこ、豚ガラ、削り節 卵、ツナ(大豆)、麵(小麦、大豆) さんまみぞれ煮(小麦、大豆)	米、麦 大豆油	こんにやく、椎茸、大根、生姜 人参、キャベツ、もやし、玉ねぎ、かつお	シママース、醤油(小麦、大豆)、酒、薄口醤油(小麦、大豆) シママース、醤油(小麦、大豆)
14	木	素ごはん 煮つけ じゃご和え みかん	豚肉、昆布、厚揚げ(大豆) チキアギ、削り節 刊物 *E110が混ざる漁法 *ごまを含む製品を製造	米 三温糖 ごま、三温糖	大根、こんにやく、人参、小松菜 胡瓜、白菜、人参、ブロッコリー みかん	シママース、醤油(小麦、大豆)、酒、薄口醤油(小麦、大豆) 豚ガラスープ(鶏肉、豚肉、リコ)、みりん 特濃酢(小麦)、シママース、薄口醤油(小麦、大豆)
15	金	素ごはん さつま汁 ひじき炒め ししゃもフリッター	鶏肉、みそ(大豆)、削り節 ひじき、和久、大豆、かつお、削り節 ししゃも(小麦)	米、麦 さつま芋 大豆油 大豆油	人参、大根、ゴボウ、コシコシ、椎茸、長ネギ 人参、キャベツ、もやし、にら	シママース シママース、醤油(小麦、大豆)、みりん
18	月	素ごはん 春雨スープ ピーマンのオイスター ソース炒め 竹の子シュウマイ	ベーコン(豚肉、大豆)、鶏ガラ 豚肉、厚揚げ(大豆) たけのこシュウマイ(豚肉、いか、小麦、大豆、乳成分) *工場ではえび	米、カルシウム米 春雨	人参、もやし、パクチイ、きくらげ ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン 人参、竹の子、にんにくの芽 かに *卵を含む製品を製造	おろし生姜、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) シママース、シママース、鶏ガラスープ(鶏肉) シママース、醤油(小麦、大豆)、酒、薄口醤油(小麦、大豆) 和シソ、ソース(カキ)、おろしにんにく、トウモロコシ(大豆)、みりん
19	火	素ごはん はんぺんのすまし汁 五目豆 チキンの照焼き コッペパン ポークビーンズ スープ	昆布、削り節、かつお *E110が混ざる漁法で採取 はんぺん(卵、小麦、山芋、大豆) *乳を使用した設備で製造 あさり *カニが共生 *エビを含む製品を生産 大豆、ひじき、ちくわ、削り節 鶏肉	米 大豆油 三温糖、水あめ	大根、小松菜 人参、あお豆(大豆)、コシコシ、椎茸	シママース、醤油(小麦、大豆)、酒、薄口醤油(小麦、大豆) おろし生姜、酒、みりん、醤油(小麦、大豆)、シママース 醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、おろし生姜
20	水	素ごはん コッペパン ポークビーンズ スープ ブロッコリーソテー 焼き菓コロッケ	豚肉、大豆、豚ガラ ベーコン(豚肉、大豆)	コッペパン(小麦、乳、大豆) じゃが芋、三温糖、大豆油、小麦粉 マーガリン(乳、大豆)	玉ねぎ、人参、マッシュルーム かつお、ブロッコリー、キャベツ、人参、しめじ 大豆油、焼き菓コロッケ(小麦、大豆) *工場では、卵、乳成分を含む製品を製造	ホーロー(小麦、大豆、豚肉)、おろしシソ、トマトチップ トマトジュース(小麦、鶏肉)、豚ガラスープ(鶏肉、豚肉、リコ) ローレル、シママース、コンショウ シママース、醤油(小麦、大豆)、シカサ
21	木	素ごはん ゆかりごはん おでん 塩厚布和え	鶏肉、竹輪、厚揚げ(大豆)、昆布 削り節、こつぶがんと(大豆) *工場では、卵、小麦、エビ、イカ、山芋、ごまを含む製品を製造 ごま油、ごま	米 じゃが芋 ごま油、ごま	大根、人参、こんにやく 胡瓜、白菜、人参、小松菜	ゆかり 醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シママース 鶏ガラスープ(鶏肉) シママース、薄口醤油(小麦、大豆)、和シソ、塩昆布(大豆、小麦)
22	金	素ごはん アーサーのほろろスープ カレー風味の野菜ソテー きびなごのカリカリフライ ブルーソース	鶏ガラ、鶏肉、アーサー *養殖場にコヒト 生息 ハム(豚肉、鶏肉、大豆)、ツナ(大豆) きびなごのカリカリフライ ブルーソース(乳)	米、麦 大豆油	大根、えのきだけ、玉ねぎ ブロッコリー、かつお、キャベツ、人参	シママース、薄口醤油(小麦、大豆)、鶏ガラスープ(鶏肉) シママース、醤油(小麦、大豆)、シカサ、カレー粉
25	月	素ごはん 石狩汁 たくあん和え 厚揚げのきのこあんかけ	鮭、削り節、みそ(大豆) 昆布、ちくわ、糸けずり 厚揚げ(大豆)、削り節	米、麦 じゃが芋 三温糖 三温糖、でん粉	人参、大根、白菜、長ねぎ 胡瓜、キャベツ、人参、たくあん漬 しめじ、えのきだけ	シママース、酒 シママース、特濃酢(小麦) 和シソ、醤油(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆)、みりん
26	火	素ごはん 肉団子の中華スープ もやしとにらの炒め物 魚の旨酢あんかけ	荒挽つくね(小麦、鶏肉、大豆) *工場では、卵、乳を使用した製品を製造 鶏ガラ、かつお *E110が混ざる漁法で採取 豚肉、厚揚げ(大豆) 赤魚	米 大豆油、ごま油 小麦粉、でん粉、大豆油、三温糖	白菜、小松菜、コン、長ねぎ もやし、キャベツ、人参、竹の子、しめじ	おろし生姜、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) コンショウ、シママース、鶏ガラスープ(鶏肉) おろしシソ、シママース、醤油(小麦、大豆)、シカサ トマトチップ、シカサ(小麦)
27	水	素ごはん 鶏肉と大根の汁 炒り豆腐 しそひじき	鶏肉、昆布、鶏ガラ、削り節 鶏肉、豆腐(大豆)、卵 ひじき、糸けずり	米、麦 三温糖、大豆油 ごま、三温糖、水あめ、大豆油	大根、小松菜、人参、生姜 人参、玉ねぎ、鶏さや、椎茸	シママース、醤油(小麦、大豆)、酒、薄口醤油(小麦、大豆) シママース、醤油(小麦、大豆)、酒、薄口醤油(小麦、大豆)、シカサ 醤油(小麦、大豆)、ゆかり
28	木	素ごはん スパゲティナポリタン マセドアンサラダ カットコン アーモンド	鶏肉、ウイナー(豚肉)、粉チーズ(乳) ヒヨコ豆、マロファッパ、レド、ホドニ	米 スパゲティ(小麦)、三温糖、大豆油 三温糖	人参、玉ねぎ、ピーマン、トマト缶 マッシュルーム 南瓜、さつま芋、胡瓜、ブロッコリー とうもろこし	シママース、トマトチップ、トマトジュース、ウスター(大豆、リコ)、トマトソース(大豆) おろしシソ、トマトジュース、マロファッパ(小麦、鶏肉) コンクリート、レタス、イグ、マロファッパ(大豆)、シママース
29	金	素ごはん わかめスープ ガバオライス	豆腐(大豆)、鶏ガラ ワカメ *E110が混ざる漁法で採取 あさり *カニが共生 *エビを含む製品を生産 豚肉、鶏肉、豚肉、みそ(大豆)	米、麦 ごま油 三温糖、ごま油	大根、パクチイ、長ねぎ 玉ねぎ、ピーマン、赤ピーマン、コーン パズル なし	シママース、酒、薄口醤油(小麦、大豆) 鶏ガラスープ(鶏肉) おろしシソ、おろし生姜、オイスターソース(カキ) 酒、トウモロコシ(大豆)、醤油(小麦、大豆)、パズル粉

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、アーサーやチリメンはエビ、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)