

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	
24	金	 ごはん とり肉と野菜スープ ししやもフライ 厚揚げの中巻炒め アーモンド チョココレーブ	とりにく、トコウ、削り節	こめ	ニンジン、大根、タネ、かぼちゃ、コマツナ	シマ入、薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆)
			ししやもフライ(小麦、大豆)	大豆油		
			アアア (大豆)、ぎゅうにく	ごま油、でん粉、大豆油	キクラゲ、人参、サバウ、サゲ、ソウ、ハクサイ、セロリ、コシコ	酒、和シソ油、和シソ油(小麦・大豆)、オイスター(かつ)
			※幼稚園、小1、中1のみ	アーモンド *本品製造工場では、落花生、えび、小麦、卵、乳、カシューナッツ、いか、くるみ、ごま、大豆、鶏肉を含む商品を生産しています。	チョコクレーブ(大豆)	
27	月	 むぎごはん ごもくスープ もずくどん ニューサマーオレンジ	豚肉、豆腐(大豆)、大豆、トコウ	こめ、麦	ニンジン、タネ、サバウ、コマツナ、シソ、キクラゲ	薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆)、シマ入、コショウ
			削り節	はるさめ、でん粉	シソ	
			ぶたにく、豚レバー、削り節	サウ、でん粉、大豆油	ニンジン、タネ、ヒーマン、枝豆(大豆)、コーン	和シソ油、和シソ油、ケージン、醤油(小麦・大豆)、ミソ、酒
28	火	 ニューサマーオレンジ カルシウムごはん 卵とトマトのスープ あげだし豆腐 せんぎりいちー	卵、大豆、削り節、トコウ	こめ、加ゆ米	タネ、トマト、こまつな、セロリ、クリーム缶	シマ入、酒、薄口醤油(小麦・大豆)、コショウ、鶏がらスープ(鶏肉)
			削り節	シソ、サウ、でん粉	裏ごしコーン	
			ぶたにく、こんぶ、削り節	サウ、でん粉	大根	醤油(小麦・大豆)、ミソ、シマ入、和シソ油
30	木	お 弁 当 日				シマ入、ケール、サウ、醤油(小麦・大豆)、ミソ、酒

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)