

# 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	木	 素ごはん きのこのみそ汁 もずく丼 りんご 素ごはん あさりの根菜汁 干菓糖 豚キムチ炒め	豆腐(大豆)、みそ(大豆)、削り節 カメ*エビ*カニが混ざる漁法で採取。煮干しだし(さば)*本製品で使用している魚類は、えび・かにを食べています モ*ク*養殖場にヨシ生息 豚肉、豚レバー、削り節	こめ、麦 シカク作 煮干しだし(さば)*本製品で使用している魚類は、えび・かにを食べています 卵、でん粉、大豆油	大根、エビ、シイタケ、シイタケ、長ねぎ ニンジンの芽、アスパラ、ピーマン、枝豆(大豆)、コーン リンゴ	シママース 醤油(小麦・大豆)、ミソ、酒、ケチカク、 和生姜、和シソ
2	金	 素ごはん あさりの根菜汁 干菓糖 豚キムチ炒め	あさり*カニが共生、削り節 煮干しだし(さば)*本製品で使用している魚類は、えび・かにを食べています 干草焼き(卵・小麦・乳・大豆・鶏肉)	こめ、麦 シカク作 大豆油、卵、ごま、ごま油	エビ、ごぼう、ニンジン、だいこん、和シソ キハツ、アスパラ、ニンジン、白菜(大豆)、ニラ	シママース、酒 薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) 和生姜、酒、醤油(小麦・大豆)、シママース おろしの素(リンゴ、いか・大豆)
6	火	 素ごはん チキンカレー	鶏肉、鶏がら	こめ、麦 シカク作、小麦粉、大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	大豆、アスパラ、シイタケ、ニンジンの芽、大根、アスパラ マカロニ(乳・大豆・豚肉)	和シソ、ケチカク、アスパラ、アスパラ、リンゴ シイタケ(リンゴ)、アスパラ(大豆・リンゴ)、シママース デミグラス(小麦・鶏肉)、和シソ カレー(小麦・大豆・鶏肉・牛肉)キリオハネ(豚肉) コーン・ブロッコリー(卵・大豆)
7	水	 黒米粉パン きのこの卵のスープ	卵、豆腐(大豆)、削り節、豚がら	黒米粉パン(小麦・乳・大豆) でん粉	シイタケ、エビ、シイタケ、和シソ、ニンジン、大根、アスパラ アスパラ、アスパラ	薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) シママース、豚がら(豚肉・鶏肉・リンゴ)
8	木	 ひじきごはん チキンの照焼き たまごあん あおりんごゼリー	豚肉、アスパラ(大豆)、アスパラ(大豆) 大豆、豚がら、削り節、ひじき 鶏肉 卵、みそ(大豆)	米、麦、こめ、ごま、大豆油 カルシウム米(卵・乳・小麦) 卵、水あめ 卵、ごま	ニンジン、ごぼう、長ねぎ キハツ、アスパラ、ニンジン	シママース、酒、ミソ、醤油(小麦・大豆) 豚がら(豚肉・鶏肉・リンゴ) 醤油(小麦・大豆)、酒、ミソ、和生姜 醤油(小麦・大豆)、特濃酢(小麦)
9	金	 素ごはん サムゲタン風スープ チヂミ モやしナムル	鶏肉、豆腐(大豆)、鶏がら 卵、小麦粉(小麦・大豆)、鶏肉、豚肉、ごま 鶏卵(卵)	こめ、麦 麦、ごま、ごま油、でん粉	シイタケ、和シソ、金美人参、エビ、長ねぎ	和生姜、和シソ、シママース、酒、鶏がら(鶏肉) 薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) 和シソ、醤油(小麦・大豆)、特濃酢(小麦)
13	火	 素ごはん 赤魚ともずくのスープ ぶたにくクロック ひじきの甘酢あえ	赤魚、削り節、豚がら カメ*エビ*カニが混ざる漁法で採取。煮干しだし(さば)*本製品で使用している魚類は、えび・かにを食べています 豚肉クロック(豚肉、小麦、大豆)、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 卵、みそ(大豆)	こめ でん粉	トカシ、ニンジン、アスパラ、エビ、長ねぎ	薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) シママース、鶏がら(鶏肉) シママース、薄口醤油(小麦・大豆) ミソ酢(小麦)、特濃酢(小麦)
14	水	 素ごはん おろし納豆 マヨネーズ あぶらみそ チヨコプリン なかよしパン 豆乳入りクリームスープ	豚肉、削り節、昆布 豆腐(大豆)、ツナ(大豆) 鶏肉、みそ(大豆)	こめ、麦 大豆油 卵、ごま、大豆油 チヨコプリン(大豆)	シイタケ、エビ、ニンジン、アスパラ、だいこん、和シソ キハツ、アスパラ、ニンジン、アスパラ	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)、シママース、ごしょう 和生姜
15	木	 なかよしパン 豆乳入りクリームスープ	鶏肉、大豆、豆乳(大豆) 脱脂粉乳(乳)、鶏がら ハートのハンバーグ ハートのハンバーグ ブロッコリーソース	こめ、麦 シカク作、小麦	ニンジン、アスパラ、キハツ、コーン、和シソ	シママース、ごしょう 和シソ(小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉)キリオハネ(豚肉)
16	金	 あわごはん 沖揚げみそ汁 干切りのイリチー さばでりやき シークアサーゼリー	豆腐(大豆)、みそ(大豆)、削り節、昆布 豚肉、昆布、削り節	こめ、麦 シカク作(豚肉・鶏肉) 卵、大豆油	トカシ、大根、ニンジン、アスパラ、キハツ、アスパラ 干切大根、和シソ、ニンジン、アスパラ	シママース 醤油(小麦・大豆)、シママース、ミソ、和シソ、アスパラ 酒、豚がら(豚肉・鶏肉・リンゴ) 醤油(小麦・大豆)、酒、ミソ、和生姜
19	月	 素ごはん 五目スープ 人参シリシリ バナナ おさかなふりかけ	豚肉、豆腐(大豆)、大豆、鶏がら 削り節 アスパラ(大豆)、卵、削り節	こめ、麦 はるさめ、でん粉	ニンジン、アスパラ、アスパラ、アスパラ、アスパラ アスパラ、アスパラ、アスパラ、アスパラ	薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) シママース、アスパラ 醤油(小麦・大豆)、シママース
20	火	 あげパン ミートボールスープ 豚肉のしょうが炒め ミニフィッシュ	脱脂粉乳(乳)、きなこ(大豆) 大豆、鶏がら 鶏肉(鶏肉、豚肉、大豆、小麦、ゴマ)*本 工場では卵、小麦を使用した製品を製造しています。 豚肉	パン(小麦・乳・大豆)、大豆油、卵 黒糖、アモド*工場にて、くるみ・カ シューナッツを生産しております。 でん粉	ニンジン、大根、アスパラ、アスパラ、アスパラ 干切大根、和シソ、ニンジン、アスパラ	シママース、アスパラ、薄口醤油(小麦・大豆) 鶏がら(鶏肉) 和生姜、酒、醤油(小麦・大豆)、ミソ オスターソース(かき)
21	水	 素ごはん 麻婆豆腐 やきぎょうざ キャベツのアーモンドあえ	豆腐(大豆)、豚肉、豚レバー、大豆 みそ(大豆)	こめ、麦 卵、大豆油、ごま油、でん粉	ニンジン、アスパラ、長ねぎ、和シソ	和シソ、和生姜、ケチカク、豆板醤(大豆) 中華料理の素(小麦、乳、大豆、牛、豚、鶏、米、 オスターソースを含む)、豚がら(豚肉・鶏肉・リンゴ)
22	木	 菜ジュシー ししやもフリッター 白菜といかのスタミナ炒め アーモンド	アスパラ、削り節 カメ*エビ*カニが混ざる漁法で採取。煮干しだし(さば)*本製品で使用している魚類は、えび・かにを食べています ししやもフリッター(小麦) 豚肉、いか、ツナ(大豆)	米、麦 大豆油 大豆油、でん粉 アモド *工場では落花生、乳、小麦、 大豆、卵、カニ、アスパラ、ごまを含む製品を生産しています	ニンジン、キハツ、アスパラ、アスパラ、アスパラ アスパラ、アスパラ、アスパラ、アスパラ	薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) シママース、ミソ、酒 醤油(小麦・大豆)、シママース、アスパラ、アスパラ
23	金	 しょうゆラーメン(麺) しょうゆラーメン(汁)	カメ*エビ*カニが混ざる漁法で採取。 牛肉、豚肉、ナルト、削り節、昆布、鶏がら 豚肉(豚肉、大豆・鶏肉)	ラマの麺(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	アスパラ、アスパラ、アスパラ、アスパラ	和シソ、和生姜、シママース、醤油(小麦・大豆) 鶏がら(鶏肉)、アモド(豚肉・鶏肉・小麦・大豆・卵) シママース、醤油(小麦・大豆)、アモド果汁
26	月	 カルシウム入りごはん けんちん汁 生井 いよかん	豆腐(大豆)、削り節 煮干しだし(さば)*本製品で使用している魚類は、えび・かにを食べています 牛肉、削り節	こめ、カルシウム米(卵・乳・小麦) 里芋、ごま油	ごぼう、だいこん、ニンジン、アスパラ、長ねぎ ニンジン、アスパラ、アスパラ、アスパラ	薄口醤油(小麦・大豆)、シママース 和シソ、酒、シママース、ミソ、醤油(小麦・大豆)
27	火	 素ごはん ニラたまスープ はるまき ごぼうサラダ	卵、豆腐(大豆)、削り節、鶏がら はるまき小学(大豆・小麦・鶏肉・ごま・ せりかき) 大豆油 はるまき中学(大豆・小麦・豚肉・鶏肉・ ごま・せりかき)	こめ、麦 でん粉	アスパラ、エビ、アスパラ、アスパラ	和生姜、シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、酒、アモド アモド果汁(大豆・リンゴ)、アモド果汁
28	水	 あわごはん もずくとあさりのスープ きびごのから揚げ ふーイリチー	カメ*エビ*カニが混ざる漁法で採取、削り節 あさり*カニが共生、鶏がら、アモド アモド	こめ、麦 でん粉	大根、エビ、長ねぎ	酒、シママース、薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) シママース シママース、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

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ありますのでご理解ください)

