

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	
3	月	ごはん デムシシジ タマナーチャンプルー さばごま味噌煮	豚レバー、豚肉、みそ(大豆)、削り節 豆腐(大豆)、豚肉、そば さばごま味噌煮(さば・大豆・ごま)	こめ じゃがいも 麩(小麦)、大豆油	大根、鳥人参、にら 人参、キャベツ、もやし、からしな	酒、オロシシウガ、オロシニンカ シママース、濃口醤油(小麦・大豆) 七味唐辛子(ごま)
4	火	ごはん さつま汁 豚キムチ炒め チーズはんぺんフライ	鶏肉、みそ(大豆)、削り節 豚肉 チーズはんぺんフライ(魚介類・乳・卵・大豆・小麦)※本品製造工場では、エビ、カニを含む製品を製造しています。	こめ 里芋、さつまいも 三温糖、ごま、ごま油	こんにやく、長ねぎ、ごぼう、人参 しいたけ キャベツ、人参、たまねぎ 白菜キムチ(大豆)、もやし、にら	シママース オロシシウガ、酒、濃口醤油(小麦・大豆) キムチの素(エビ、大豆、鶏肉、りんご、魚介類) 大豆油
5	水	あみパン 野菜スープ からしな炒め 魚のマヨネーズ焼き りんごジャム	ポークソーセージ(豚肉)、鶏がら ベーコン(豚肉・大豆)、厚揚げ(大豆)、 ツナフレーク(大豆) ほき、チーズパウダー(乳) りんごジャム	あみパン(小麦・乳・大豆) オリーブ油 大豆油 パン粉(小麦・大豆) りんごジャム(りんご)	人参、白菜、玉ねぎ、コーン からしな、人参、玉ねぎ、もやし キャベツ、しめじ	オロシニンカ、鶏がら、(鶏肉)、シママース、コシヨウ 濃口醤油(小麦・大豆)、シママース 粒入りマスタード、エッグケア(大豆・りんご)、パセリ
6	木	煮ごは いかと大根の煮物 鉄人サラダ みかん	いか、豚肉、厚揚げ(大豆)、削り節、 鶏がら ひじき、ツナ	こめ、むぎ 里芋、三温糖 三温糖	大根、玉ねぎ、人参、絹さや、 れんこん 小松菜、きゅうり、人参、ごぼう	オロシシウガ、豚がらスープ(鶏肉、豚肉、りんご)、酒、ミソ 濃口醤油(小麦・大豆)、シママース レモン果汁、濃口醤油(小麦・大豆)酢(小麦) シママース
7	金	ごはん 中華スープ テンジャオロウス 揚げしゅうまい	わかめ※E・かにが混ざる漁法で採取 かまぼこ、絹ごし豆腐(大豆)、鶏がら 牛肉 ひじきしゅうまい(小麦・豚肉・鶏肉・大豆)	こめ ごま、でん粉、ごま油 三温糖、でん粉、大豆油	白菜、もやし、長ねぎ きくらげ、にんにくの芽、ピーマン 赤ピーマン、人参、たけのこ	薄口醤油(小麦・大豆)、シママース、チキンがらスープ(鶏肉) 濃口醤油(小麦・大豆)ミソ、酒、オロシニンカ、シママース 材料(カキ)中華スープの素(ごま・大豆・鶏肉・豚肉)
10	月	ひじきごはん 切干大根の甘酢あえ いわしの甘露煮 マスカットゼリー	豚肉、ポークソーセージ(豚肉)、ひじき 油揚げ(大豆)、そば、ゆで大豆、鶏がら いか いわしの甘露煮(小麦・大豆)	こめ、むぎ、大豆油 三温糖、ごま油	しいたけ、人参、ごぼう、ねぎ 切干大根、人参、きゅうり	シママース、濃口醤油(小麦・大豆)、ミソ、酒 豚がらスープ(鶏肉、豚肉、りんご) 濃口醤油(小麦・大豆)酢(小麦)
11	火	ごはん 根菜汁 もやしとにらの炒め物 さつまいも天ぷら	鶏肉、みそ(大豆)、削り節 豚肉、厚揚げ(大豆) 卵	こめ 大豆油 さつまいも、小麦粉、大豆油	れんこん、ごぼう、人参、大根 こんにやく、長ねぎ もやし、玉ねぎ、キャベツ、人参 たけのこ、にら	シママース シママース、濃口醤油(小麦・大豆)
12	水	コッペパン きのこクリームスープ マカロニのカントリー炒め オムレツ	鶏肉、脱脂粉乳(乳)、生クリーム(乳) 白花豆&大福豆ペースト、鶏がら 豚肉 オムレツ(卵・大豆)	コッペパン(小麦・乳・大豆) じゃがいも、小麦粉 マーガリン(乳・大豆・豚肉) マカロニ(小麦)、大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	えのきだけ、しめじ、セロリ、白菜 マッシュルーム、玉ねぎ、人参 人参、玉ねぎ、ピーマン	ホワイトルウ(小麦・乳・大豆・鶏肉・牛肉)※キャリーオーバーとして豚肉を含む 鶏がらスープ(鶏肉)、シママース、コシヨウ トマトケチャップ、トマトソース(りんご・大豆) カレー粉、オロシニンカ、シママース
13	木	カルシウムごはん 白菜スープ 大根の炒め煮 カエリのごまがらめ	ベーコン(豚肉・大豆)、絹ごし豆腐(大豆)、削り節 鶏がら、わかめ※E・かにが混ざる漁法で採取 厚揚げ(大豆)、豚肉、ツナフレーク(大豆) そば、削り節 ゆで大豆、カエリ	こめ、加減米*商品の規格変更により、加減米のアレルゲンは無くなりました。 白菜、人参、えのきだけ、長ねぎ 三温糖、大豆油 ごま、でん粉、三温糖、水あめ 大豆油、粉末黒糖	白菜、人参、えのきだけ、長ねぎ 大根葉、大根、キャベツ、人参 しいたけ	オロシシウガ、薄口醤油(小麦・大豆) 濃口醤油(小麦・大豆)シママース 濃口醤油(小麦・大豆)ミソ、シママース、七味唐辛子(ごま) 濃口醤油(小麦・大豆)
14	金	煮ごは たまごスープ 鶏肉とカシューナッツ炒め はるまき	卵、絹ごし豆腐(大豆)、鶏がら わかめ※E・かにが混ざる漁法で採取 鶏肉 はるまき(小麦・豚肉・大豆)	こめ、むぎ でん粉 カシューナッツ、小麦粉 でん粉、三温糖、ごま油 大豆油	コーン、えのきだけ、玉ねぎ、大根 にら 人参、玉ねぎ、ピーマン、たけのこ アスパラガス、くわい、マッシュルーム	鶏がらスープ(鶏肉)、濃口醤油(小麦・大豆) 薄口醤油(小麦・大豆)コシヨウシママース、酒 オロシシウガ、濃口醤油(小麦・大豆) ミソ、酒、七味唐辛子(ごま)、シママース
17	月	スパゲティーミートソース ほうれん草のアーモンド和え カットコーン ブルーーン	豚肉、牛肉、豚レバー、挽割り大豆 チーズパウダー(乳) 削り節 ほうれん草	スパゲッティ(小麦)三温糖 オリーブ油 三温糖、ごま アーモンド※本工場にてくみ、カシューナッツを生産しております。	人参、玉ねぎ、マッシュルーム ピーマン、トマト缶 ほうれん草、人参、白菜	トマトケチャップ、トマトピューレ、デミグラスソース(小麦・鶏肉) 赤ワイン、シママース、トマトソース(大豆)、トマトソース(りんご・大豆) パセリ、オロシニンカ 特濃酢(小麦)レモン果汁、濃口醤油(小麦・大豆)シママース
18	火	煮ごは かしわ汁 豚肉と野菜炒め かぼちゃコロッケ	鶏肉、削り節、こんぶ、鶏がら 豚肉、豆腐(大豆) 豚肉、かまぼこ、油揚げ(大豆)削り節	こめ、むぎ 三温糖 大豆油、かぼちゃコロッケ(小麦・豚肉・大豆)	大根、人参、小松菜 しいたけ、しめじ、人参、白菜 長ねぎ、チンゲン菜、糸こんにやく	酒、オロシシウガ、薄口醤油(小麦・大豆) 濃口醤油(小麦・大豆)、シママース オロシニンカ、ミソ、酒、濃口醤油(小麦・大豆)
19	水	ごはん 冬瓜のすまし汁 キャベツみそ炒め 鶏肉の梅肉焼き	わかめ※E・かにが混ざる漁法で採取 絹ごし豆腐(大豆)、削り節 豚肉、みそ(大豆) 鶏肉	こめ 三温糖、大豆油 三温糖	冬瓜、ねぎ、えのきだけ キャベツ、人参、玉ねぎ、もやし ピーマン、長ねぎ	薄口醤油(小麦・大豆)、酒、濃口醤油(小麦・大豆)、シママース 濃口醤油(小麦・大豆)酒、ミソ、シママース オロシシウガ、オロシニンカ 梅びしお(りんご)、濃口醤油(小麦・大豆)ミソ 酒、オロシシウガ、シークワーサー果汁
20	木	トウジンジーシューシー きゅうりのゆかりあえ きびなごから揚げ 野菜果実ゼリー	豚肉、かまぼこ、油揚げ(大豆)削り節 きびなご	こめ、むぎ、田芋、大豆油 三温糖 小麦粉、でん粉、大豆油 野菜果実ゼリー(りんご・オレンジ)	人参、しいたけ、ねぎ、ごぼう きゅうり、大根、白菜	濃口醤油(小麦・大豆)薄口醤油(小麦・大豆) ミソ、酒、豚がらスープ(鶏肉・豚肉・りんご)、シママース シママース、特濃酢(小麦)ゆかり、薄口醤油(小麦・大豆)
21	金	食パン ミネストローネ ブロッコリーソテー パンブキングラタン	ベーコン(豚肉・大豆)鶏肉 いんげん豆、鶏がら ベーコン(豚肉・大豆) パンブキングラタン(大豆・鶏肉)	食パン(小麦・乳・大豆) ABCマカロニ(小麦) じゃがいも 大豆油	人参、玉ねぎ、セロリ、アスパラガス トマト缶 ブロッコリー、オリーブ、玉ねぎ 人参、エリンギ、しめじ、たけのこ	トマトピューレ、トマトケチャップ、赤ワイン、トマトソース オロシニンカシママースコシヨウ 濃口醤油(小麦・大豆)シママース、コシヨウ
25	火	ごはん チキンストロガノフ カラフルサラダ ツリーハンバーグ クリスマスケーキ	鶏肉、生クリーム(乳)鶏がら ひよこ豆、いんげん豆、えんどう豆 枝豆(大豆) ツリーハンバーグ(鶏肉・豚肉・大豆) フレッシュドゾル(卵乳小麦大豆)	こめ じゃがいも、小麦粉、三温糖、大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	玉ねぎ、マッシュルーム、しめじ エリンギ、人参、アスパラガス キャベツ、人参、玉ねぎ、コーン ブロッコリー	パセリ、トマトピューレ、デミグラスソース(小麦・鶏肉)赤ワイン 鶏がらスープ(鶏肉)シママースコシヨウウスターソース(りんご・大豆)オロシニンカ コブサラダドレッシング(卵・乳・落花生・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

- 加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルゲン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はエビ、カニ、貝が生息しているところでも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なっていますのでご理解ください)