

# 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	
12 金	ごはん チキンカレー	とりにく、トウモロコシ	こめ、 ジャガイモ、小麦粉、大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉)	大豆、ニンジン、ピーマン、かぼちゃ、コーン	カレー粉(小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉) カレー粉、ケチャップ、シマース、ケチャップ、リンゴ、ビュレ ケチャップ(リンゴ)、デミグラス(小麦・鶏肉)、和シソニク ウスター(大豆・リンゴ)
	ハンバーグ お祝いちごゼリー(幼稚園のみ)	ハンバーグ(小麦・豚肉・鶏肉・大豆)	お祝いちごゼリー(大豆)*幼稚園のみ		
15 月	おまごごはん マーボー豆腐	豆腐(大豆)、豚肉、豚レバー、大豆 みそ(大豆)	こめ、麦 サトウ、大豆油、でん粉、ごま油	ニンジン、タマネギ、長ねぎ、セロリ	ケチャップ、和シソニク、和生姜、豆板醤(大豆) 中華料理の素(小麦、乳、大豆、牛、豚、鶏、米、 オイスターソースを含む)、豚ガラス(豚肉・鶏肉・リンゴ) シマース エックケマヨネーズ(大豆、リンゴ)、ケチャップ、コンソメ
	ごぼうサラダ 沖繩そば(麺)	ごぼう、大豆、アヲツビ、ス、レッドポテト	沖繩そばの麺(小麦)*本工場ではそば、卵を含む製品を製造しています	ごぼう、セロリ、ニンジン	
16 火	沖繩そば(麺) そばだし汁	ふたにく、かまぼこ、トウモロコシ、アヲツビ		酒、醤油(小麦・大豆)、シマース、みりん 薄口醤油(小麦・大豆)	
	タマネギチャンプルー	豆腐(大豆)、タマネギ、ツナ(大豆)	大豆油	キャベツ、ニンジン、タマネギ	醤油(小麦・大豆)、シマース
17 水	ごはん かきたまじる ひじきのきんぴらいため	卵、豆腐(大豆)、削り節、こんぶ とりにく、とりにく、タマネギ、ひじき 削り節	こめ でん粉 サトウ、ごま、大豆油、ごま油	大豆、エビ、コーン ごぼう、ニンジン、ニラ	薄口醤油(小麦・大豆)、シマース、コンソメ 酒、醤油(小麦・大豆)、シマース、七味唐辛子(ごま)
18 木	<h2>お  弁  当  日</h2>				
19 金	あわごはん イナムドウチ	ふたにく、油あげ(大豆)、かまぼこ みそ(大豆)、削り節、アヲツビ	こめ、アヲツビ	コンニャク、シイタケ、サトウ	シマース、豚ガラス(豚肉・鶏肉・リンゴ)
	にんじんシリシリー カルシウムごはん	タマネギ、ツナ(大豆)、卵、削り節	大豆油	ニンジン、タマネギ、ニラ	シマース、醤油(小麦・大豆)
22 月	大根と鶏肉のうま煮 おとうふしゅうまい ゆかりあえ	とりにく、アヲツビ(大豆)、大豆、削り節	こめ、加圧米 サトウ、大豆油	だいこん、ニンジン、タマネギ、コンニャク、ごぼう タマネギ、サトウ、セロリ	和シソニク、シマース、醤油(小麦・大豆)、ミリン、酒 ゆかり粉、特濃酢(小麦) 青じそドレ(リンゴ、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、セロリ)
	しょうパン たまごトマトのスープ	卵、大豆、削り節、トウモロコシ	食パン(小麦、乳、大豆) ジャガイモ、でん粉	大豆、トマト、ごまつな、セロリ、クリームコソ缶	シマース、酒、薄口醤油(小麦・大豆)、コンソメ
	ドライカレー	牛肉、豚肉、とりにくレバー	大豆油	ニンジン、タマネギ、かぼちゃ、ピーマン、赤パプリカ	鶏ガラス(鶏肉) ケチャップ、ケチャップ、ケチャップ(大豆・リンゴ)、和シソニク シマース、ドライトウモロコシ、大豆・豚肉・リンゴ カレー粉(小麦・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉) カレー粉、ケチャップ、赤ワイン
	ミネオラオレンジ			ミネオラオレンジ	
24 水	おまごごはん ごもくスープ	豚肉、豆腐(大豆)、大豆、トウモロコシ 削り節	こめ、麦 はるさめ、でん粉	ニンジン、タマネギ、セロリ、アヲツビ、コンニャク、セロリ シイタケ	薄口醤油(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆) シマース、コンソメ
	とうふのミンチカツ セロリとたこのしらすあえ	豆腐のミンチ(小麦、大豆、鶏肉) たこ、ササギ*エビ、か、ゆが混ざる漁法	大豆油 サトウ、サトウオイル	セロリ、だいこん、タマネギ、シークワーサー果汁	特濃酢(小麦)、薄口醤油(小麦・大豆) 青じそドレ(リンゴ、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、セロリ)
25 木	<h2>お  弁  当  日</h2>				
26 金	おまごごはん もずくとあさりのスープ	タコ*養殖場にヨコエ生息、削り節 トウモロコシ(豚肉・鶏肉)、あさり*カニが共生	こめ、麦 でん粉	大根、タマネギ、エビ、長ねぎ	酒、醤油(小麦・大豆)、薄口醤油(小麦・大豆) シマース、鶏ガラス(鶏肉)
	きびなごのなんばんづけ 厚揚げの中華炒め	セロリ、アヲツビ(大豆)、牛肉	小麦粉、でん粉、大豆油、サトウ ごま油、でん粉、大豆油	セロリ、赤パプリカ セロリ、ニンジン、タマネギ、セロリ、サトウ セロリ	醤油(小麦・大豆)、ミリン、酢(小麦)、一味唐辛子 酒、和シソニク、和生姜、醤油(小麦・大豆) オイスターソース(かき)、シマース

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)