

# 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		
11	火	ごはん 夏野菜カレー フルーツヨーグルト	鶏肉、鶏ガラ ヨーグルト(乳)	米 じゃが芋、小麦粉、大豆油 マーガリン(乳・大豆・豚肉) はちみつ、白玉団子(大豆)	米 玉ねぎ、人参、ピーマン、かぼちゃ トマト みかん、パイン、黄桃、ナシ、アロエ	おろしニンニク、ケチンパル、トマトチキ、シマース デミグラスソース(小麦・鶏肉)、ウスターソース(大豆、リンゴ) カレールウ(小麦、牛肉、鶏肉、大豆、豚肉)、リンゴピューレ(リンゴ)
12	水	ごはん もずく汁 タマナーチャンブルー いわしのおかか煮	もずく*養殖場にエビ生息 削り節、昆布、あさり*かきが共生 豚肉、豆腐(大豆)、特製 いわしおかか煮(小麦・大豆)	米 大豆油	米 冬瓜、小松菜、えのき、長ねぎ、生姜 キャベツ、もやし、人参、玉ねぎ	酒、シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) おろしニンニク、醤油(小麦、大豆)、シマース
13	木	カルシウムごはん 鮭の具だくさん汁 ひじきの和え物 揚げ豆腐	米、カルシウム米 じゃが芋 ひじき、ツナ 厚揚げ(大豆)、削り節	米、カルシウム米 じゃが芋 三温糖 三温糖、水あめ、でん粉	大根、人参、ごぼう、コンニャク、長ねぎ もやし、キャベツ、人参、コーン	酒、シマース レモン果汁、酢(小麦)、薄口醤油(小麦、大豆)、シマース 醤油(小麦、大豆)、みりん、おろし生姜
14	金	洋風雑炊 コロコロサラダ かぼちゃひき肉フライ	鶏肉、ハム(豚肉、鶏肉、大豆)、削り節 ピー豆、マヨネーズ、レタ、トマト かぼちゃひき肉(小麦、豚肉、大豆)	米、麦 さつまいも、三温糖 *工場ではえび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造 大豆油	大根、玉ねぎ、人参、ピーマン、コーン、えのき ブロッコリー、胡瓜、赤ピーマン、枝豆(大豆)	白ワイン、鶏ガラスープ(鶏肉)、薄口醤油(小麦、大豆)、シマース シマース、サウザンアイランドドレッシング
17	月	ごはん わかめスープ ガバオライスの具 春巻き	鶏ガラ、削り節、あさり*かきが共生 豆腐(大豆) わかめ*エビ*かきが混ざる漁法 豚肉、鶏肉、豚レバー、大豆 みそ(大豆) 春巻き(小麦、大豆、豚肉)	米 ごま油 三温糖、ごま油 大豆油	米 大根、えのきだけ、ねぎ 玉ねぎ、ピーマン、赤ピーマン、コーン パセリ	酒、シマース、薄口醤油(小麦、大豆) おろしニンニク、おろし生姜、酒、ウスターソース(かき) 醤油(小麦、大豆)、豆板醤(大豆)、パセリ
18	火	ごはん かきたま汁 ひじきの金平炒め ちくわのマヨネーズ焼き	卵、豆腐(大豆)、削り節 ひじき、チキアギ、鶏肉、大豆 竹輪、脱脂粉乳(乳)、チーズ(乳)	米 でん粉 ごま、三温糖 エッグマヨネーズ(大豆)、生クリーム(乳)	米 冬瓜、玉ねぎ、えのきだけ ごぼう、人参、小松菜	シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) 酒、シマース、醤油(小麦、大豆) パセリ
19	水	ごはん テムシンジ 千切りイリチー ししゃもフライ	豚レバー、豚肉、みそ(大豆) 削り節 豚肉、昆布、チキアギ、削り節 ししゃもフライ(小麦、大豆)	米 じゃが芋 三温糖、大豆油 大豆油	米 冬瓜、人参、にら、 人参、千切大根、こんにゃく	酒、おろし生姜、おろしニンニク おろし生姜、醤油(小麦、大豆)、みりん、酒、シマース
20	木	黒糖パン ヌードルスープ コーンサラダ ほうれん草オムレツ	黒糖パン(小麦、乳、大豆) 鶏肉、脱脂粉乳(乳)、白花生ペースト 鶏ガラ コーン ほうれん草(卵、大豆)	スバゲティ(小麦)、じゃが芋 小麦粉、大豆油、生クリーム(乳) マーガリン(乳・大豆・豚肉) エッグケアマヨネーズ(大豆)	玉ねぎ、白菜、人参、セロリ、 クリームコーン缶、裏ごしコーン マッシュルーム ブロッコリー、きゅうり、キャベツ、コーン	シマース、コショウ、ローレル 鶏ガラスープ(鶏肉) コーンクリーミードレッシング、シマース
21	金	沖縄そば(麺) 沖縄そば(汁) ゴーヤーのツナ和え 紅いも団子	豚肉、かまぼこ、豚ガラ、削り節 ツナ 紅いも団子(ごま)、大豆油	沖縄そばの麺(小麦)*本工場ではそば、卵を含む製品を製造しています 三温糖、ごま	米 生姜、ねぎ ゴーヤー、もやし、モウイ キャベツ、人参	酒、醤油(小麦、大豆)、シマース、みりん、 豚ガラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ) 青じそドレッシング(小麦、大豆)、薄口醤油(小麦、大豆) 酢(小麦)、シキザカ果汁
24	月	ごはん けんちん汁 塩昆布和え キャベツのメンチカツ	豆腐(大豆)、削り節、昆布 塩昆布和え キャベツのメンチカツ(豚肉、鶏肉、小麦、大豆)*工場では、卵・乳成分を含む製品を製造 大豆油	米 ごま油 ごま油、ごま	米 大根、ごぼう、こんにゃく、人参 えのきだけ、長ねぎ きゅうり、キャベツ、もやし、小松菜、人参	シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) 薄口醤油(小麦、大豆)、おろし生姜、シマース 塩昆布(大豆、小麦)*エビ、カニが混ざる漁法で採取
25	火	ごはん 豚汁 おから炒め さば照り焼き	豚肉、削り節、みそ(大豆)、油揚げ(大豆) 鶏肉、おから(大豆)、牛乳、削り節 さば	米 じゃが芋 大豆油、三温糖 三温糖、水あめ	米 大根、人参、ごぼう、椎茸、コンニャク、長ねぎ 人参、玉ねぎ、きくらげ、ねぎ	醤油(小麦、大豆)、シマース、みりん 酒、醤油(小麦、大豆)、みりん、おろし生姜
26	水	ごはん 肉団子の中華スープ 五目中華炒め オレンジ	鶏ガラ、わかめ*エビ*かきが混ざる漁法 荒挽きつくね(小麦、鶏肉、大豆)*工場では、乳成分、卵を含む製品を生産 厚揚げ(大豆)、豚肉、	米 春雨、ごま油 ごま油、でん粉、大豆油	米 冬瓜、小松菜、人参、えのきだけ キャベツ、コンニャクの芽、玉ねぎ、人参、ネギ	シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) おろし生姜、コショウ、鶏ガラスープ(鶏肉) おろし生姜、おろしニンニク、醤油(小麦、大豆)、シマース ウスターソース(かき)
27	木	ごはん 冬瓜のカレー煮 ごぼうサラダ	豚肉、厚揚げ(大豆)、かまぼこ 削り節 ツナ	米 でん粉、大豆油 ごま、エッグケアマヨネーズ(大豆)	米 冬瓜、大根、玉ねぎ、人参、小松菜 枝豆(大豆) ごぼう、胡瓜、人参、コーン	おろしニンニク、醤油(小麦、大豆)、みりん、シマース、カレー粉 カレールウ(小麦、牛肉、鶏肉、大豆、豚肉) 豚ガラスープ(豚肉・鶏肉・リンゴ) ねりごま、薄口醤油(小麦、大豆) 酢(小麦)、シマース
28	金	ごはん アーサー入りそばろ汁 ゴーヤーチャンブルー きびなごのから揚げ	鶏肉、あおさ*養殖場にエビ生息 削り節、鶏ガラ 豚肉、豆腐(大豆)、卵 きびなご	米 でん粉 大豆油 小麦粉、でん粉、大豆油	米 冬瓜、玉ねぎ、えのきだけ、生姜 ゴーヤー、玉ねぎ、人参	シマース、薄口醤油(小麦、大豆)、醤油(小麦、大豆) シマース、みりん、醤油(小麦、大豆) シマース
31	月	ごはん 大根と鶏肉のうま煮 きゅうりの梅おかか和え	鶏肉、厚揚げ(大豆)、削り節 わかめ*エビ*かきが混ざる漁法 ちくわ、削り節 チリメン*エビ、か、いりが混ざる漁法	米 三温糖、大豆油 三温糖、はちみつ	米 大根、人参、玉ねぎ、こんにゃく れんこん、ごぼう、枝豆(大豆) きゅうり、もやし	おろし生姜、酒、醤油(小麦、大豆)、みりん、シマース 鶏ガラスープ(鶏肉) 酢(小麦)、梅肉(リンゴ・大豆)、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なっていますのでご理解ください)