## (アレルギ 2021 5月

特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)20品目 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、パナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

- 2、同一ライン上でのアレルゲンの情報を確認したい方は、給食調理場までご連絡ください。
- 3、西原センターで使用している練り製品類には、卵は使用されていません。 ※使用されている食材には「(卵)」表示がありますのでご確認ください。 4、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。
- 5、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)

В	曜日		が料の都占により、脈立	<u>(あか)</u>	<u>ありまり。(次付に集野業やくだまな材料と体内での働き</u>   (きいろ)	(みどり)	することが多くなっていますのでご理解ください) <b>調味料</b>
6				血や肉や骨を作る	働く力や体温となる	<u>体の調子をととのえる</u>	
١		MILK	こはん にぼうのみそ汁 キャベツいため ちぐさやき かしわもち	豚肉、みそ(大豆) 豚肉、チキアギ、ツナ 卵、鶏肉、チーズ(乳)	米 じゃが辛 大豆油 大豆油、砂糖、でんぶん 上新粉、砂糖、水あめ	ごぼう、人参、大根、こんにゃく きゃべつ、もやし、人参、ピーマン 玉ねぎ、人参、ほうれん草、椎茸	ンママース、削り節 醤油 (小麦・大豆)、こしょう、酒、シママース 削り節、醤油(小麦・大豆)、食塩
7	_		かしわもち おぎごはん	小豆	へ 京本、 記憶、 S 次 ふ ☆ と		別2別、蓄冶(小友・人立人 良塩  食塩  -
7	金		むきごはん かしわじる	鶏肉、わかめ		大根、玉ねぎ、えのきだけ、ねぎ しょうが にがうり、人参、 にんにく	醤油 (小麦・大豆) , シママース、削り節、酒 鶏がらスープ (鶏肉) 醤油 (小麦・大豆) , シママース
				チキアギ、豚肉、豆腐(大豆)、卵	大豆油 		
10			あぶらみそ	みそ(大豆)、豚肉、ツナ、 かつお節	ごま、アーモンド、三温糖、大豆油 ***	しょうが	みりん
10	月	MILK	むぎごはん にくじゃが	豚肉	米、麦 じゃが芋、三温糖、大豆油	玉ねぎ、人参、長ねぎ、椎茸、こんにゃく グリンピース、 しょうが	みりん, 醤油(小麦・大豆), 酒、シママース、削り節
			きゅうりとたこのしらすあえ		三温糖、オリーブ油	グリンピース、しょうが きゅうり、大根、シークワーサー	オリーブ油, シークァーサー、酢(小麦) ドレッシング(小麦・大豆)、醤油(小麦・大豆)
11	火		<u>納豆</u> スパゲティーミートソース	納豆(大豆) 豚肉、牛肉、チーズ(乳)	スパゲッティー(小麦)、マーガリン(乳・大豆) オリーフ゛油、 三温糖	人参、玉ねぎ、セロリ、トマト にんにく	たれ(小麦) デミグラス (小麦・鶏肉) 、シママース, 赤ワイン ウスター(大豆・リンゴ) 、トマトソース (大豆)
			マセドアンサラダ	ひよこまめ、えんどうまめ	4 y ー / 一	かぼちゃ、きゅうり、ブロッコリー	プステー(入豆・ワクイ )、ドマドノース(入豆) ナツメグ
			カットコーン	いんげんまめ		コーン	
12	水	MILK	ごはん 冬瓜のすりながし汁	卵、鶏肉	<u>米</u> でんぷん	とうがん、ねぎ	醤油(小麦・大豆) 、シママース、削り節
			きんびらごぼう	豚肉	大豆油、三温糖、水あめ、ごま、ごま油	ごぼう、人参、こんにゃく、ニラ しょうが	豚がらスープ(鶏肉、豚肉、リンゴ) 酒、みりん、醤油(小麦・大豆)、シママース 一味唐辛子、削り節
12	木		いわしのしょうがに こくとうパン	いわし 脱脂粉乳(乳)	砂糖、でんぷん 小麦粉、ショートニング(大豆)、黒糖	しょうが	一味唐辛子、削り節 食塩、醤油(小麦・大豆)
' 3		MILK	キャペツのクリームスープ 	鶏肉、ひよこ豆、脱脂粉乳(乳)	小麦粉、ショートニング(大豆)、黒糖 じゃが芋、小麦粉、マーガリン(乳・大豆) 生クリーム(乳)、大豆油	きゃべつ、人参、玉ねぎ、にんにく	鶏ガラ、こしょう, シママース
			大根ときのこのサラダ かぽちゃひき肉フライ	かつる即 豚肉、大豆たんぱく	生クリーム(乳)、大豆油 ごま、エック゚ ケアマヨネース゚(大豆)、三温糖 ラード(豚肉)、パン粉(小麦)、でんぷん(大豆) 小麦粉、砂糖、大豆油、水あめ	人体、さゆっり、しめじ、枝豆(大豆)、コーン かぼちゃ、玉ねぎ	シママース, りんご酢 (リンコ゚)、酢 (小麦) 醤油(小麦・大豆)、ウスター
14	金	MILK	くろまいあわごはん なかみ汁 せんぎりイリチー	豚なかみ、豚肉、かまぼこ 豚肉、こんぶ、チキアギ	米、あわ、くろまい	椎茸、こんにゃく、ねぎ、しょうが	シママース、醤油 (小麦・大豆)、鶏ガラ、豚ガラ、削り節 みりん,醤油 (小麦・大豆) , 酒、シママース
			せんぎりイリチー オレンジ	豚肉、こんぶ、チキアギ	三温糖、大豆油 	平切大根、こんにゃく、人参 オレンジ	みりん,醤油(小麦・大豆),酒、シママース 豚がらスープ(鶏肉、豚肉、リンゴ)、削り節
17	月	MILK	ごはん	厚揚げ(大豆)、豚肉、豚レバー、大豆	  米  三温糖、でんぷん、ごま油、大豆油		ウージパウダー、調合ゴマ油, でんぷん, 三温糖
				みそ(大豆)		しょうが、にんにく	甜面醤(小麦・ごま・大豆)、シママース、醤油(小麦・大豆) 豚がらスープ(鶏肉、豚肉、リコン)、豆板醤 シママース、酢(小麦)、醤油(小麦・大豆)
			バンサンスー あげぎょうざ	ハム(豚肉・大豆) 豚肉、小麦たんぱく	はるさめ、ごま、三温糖、ごま油 でんぶん、砂糖、小麦粉、ラード(豚肉) 大豆油	きゅうり、人参、きくらげ、レモン きゃべつ、たまねぎ、にら、しょうが	シママース,酢(小麦)、醤油(小麦・大豆) 醤油(小麦・大豆)、香辛料
18	火	MILK	むぎごはん サムゲタンふうスープ	鶏肉、豆腐(大豆)	<u> </u>	椎茸、きくらげ、人参、えのきだけ、長ねぎ	でんぷん、醤油(小麦・大豆)
		MILK				しょうが、にんにく	シママース、酒、鶏ガラ、ローレル 鶏がらスープ(鶏肉)
			いかときのこの野菜ソテー バナナ	いか	大豆油、バター(乳)	フロッコリー、カリフラワー、きゃべつ  パプリカ、ピーマン、しめじ、マッシュルーム  パナナ	醤油 (小麦・大豆) ,こしょう,ガーリックパウダー シママース
19	水	MILK	あわこはんとうがん汁	<u></u> 鶏肉	<u>米、あわ</u>	とうがん、人参、椎茸、しめじ、ねぎ	醤油(小麦・大豆),シママース、鶏ガラ、削り節
		1 1	ひじきいため	ひじき、豚肉、あぶらあげ(大豆)	三温糖、大豆油	しょうが 人参、きゃべつ、こんにゃく、ニラ	酒,みりん,醤油(小麦・大豆),シママース、削り節
00			さばのみそ焼き むぎごけん	チキアギ、大豆 さば、みそ(大豆)	ごま、三温糖、アーモンド 米、麦	にんにく、しょうが	酒、みりん、醤油(小麦・大豆)
20	个	MILK	というだんだ。 ゆしどうぶ グンボーイリチー ちんすこう	ゆしどうふ(大豆) 豚肉, みそ(大豆)	ごま、三温糖、水あめ、大豆油 小麦粉、砂糖、ラード(豚肉)	えのきだけ、長ねぎ ごぼう、人参、いんげん、 しょうが	シママース、醤油(小麦・大豆) 削り節 醤油(小麦・大豆) ,酒、みりん、削り節
2.1					ショートニング(大豆)		
21	金	HILK	むぎごはん アーサじる	アーサ、豆腐(大豆)	米、麦	とうがん、ねぎ、しょうが	酒,シママース、醤油(小麦・大豆) 削り節、だし昆布
			タコライスミート	牛肉、豚肉、豚レバー、大豆	大豆油、さとう、三温糖	玉ねぎ、人参、パブリカ、トマト にんにく	削り節、だし昆布 酒・シママース, ウスター(大豆・りんご) 、ウージパウダー 赤ワイン, トマトソース (大豆) 、 ケチャップ 、 チリソース
			ボイルキャベツ スライスチーズ	エニブ/回\		きゃべつ、きゅうり	チリパウダー、パプリカパウダー
24	月	MILK	<u>スフィステース</u> ごはん ちゅうかふうコーンスープ	デース (乳)	米 でんぷん、ごま油	コーン、長ねぎ	こしょう シママース、鶏ガラ、豚ガラ、
		FILEK	ぶたキムチいため	豚肉、かつお節	大豆油、三温糖、ごま、ごま油	きゃべつ. 玉ねぎ. 人参. ニラ	こしょう、シママース、鶏ガラ、豚ガラ、 醤油(小麦・大豆)、豚がらスープ(鶏肉、豚肉、リンゴ) 酒、シママース、醤油(小麦・大豆)
			ショーロンポー	豚肉		白菜キムチ (大豆) 、しょうが 玉ねぎ、きゃべつ、たけのこ、椎茸 しょうが	キムチの素 (リンゴ・いか・大豆) 醤油(小麦・大豆) オイスターソース、食塩
25	火	MILK	むぎごはん チキンカレー	鶏肉	米、麦 じゃが芋、小麦粉、マーガリン(乳・大豆)	玉ねぎ、人参、ピーマン、かぼちゃ、コーン	カレールウ (小麦・牛肉・鶏肉・大豆), シママース
		HILK.				にんにく	ウスター(大豆・りんご)、カレー粉、ウージパウダー ケチャップ、リンゴピューレ、デミグラス(小麦・鶏肉)
			にんじんのごまずあえ		三温糖、ごま、ごま油	人参、もやし、きゅうり、枝豆(大豆) にんにく	鶏ガラ、チャッツネ(リンゴ) 醤油 (小麦・大豆) ,酢 (小麦)
26	水	$\overline{}$	ブルーン ごはん はるさめスープ		油 <sub>学</sub>	プルーン	
20	<b>//\</b>	MILK	はるさめスープ	豚肉、錦糸卵(卵)	<u>(</u> はるさめ、ごま油	玉ねぎ、人参、たけのこ、小松菜 きくらげ、しょうが	酒, こしょう, 醤油(小麦・大豆), シママース 鶏ガラ、削り節
			ゆかりあえ	ちくわ、かつお節	三温糖、オリーブ油	大根、白菜、レモン、しそ	オリーブ油, 酢 (小麦) 、ドレッシング (小麦・大豆)
27	*		<u>魚の甘酢あんかけ</u> むぎごはん だいこんのみそに	ほき 	小麦粉、大豆油、三温糖、でんぷん 米、麦 三温糖、大豆油	玉ねぎ、しょうが	酢(小麦)、醤油(小麦・大豆),みりん
		MILK	だいこんのみそに 小松菜のアーモンドあえ	豚肉、厚揚げ(豆腐)、こんぶ、大豆 みそ(大豆)	三温糖、大豆油 アーモンド、三温糖、ごま	大根、人参、ごぼう、いんげん、こんにゃく れんこん 小松菜、ほうれん草、きゃべつ、	みりん, 酒, 醤油 (小麦・大豆) 、削り節 鶏がらスープ(鶏肉) シママース, 酢 (小麦), 醤油 (小麦・大豆)
			オレンジ		ノーエント、二温棚、こま	小松采、はっれん草、きゃべつ、  シークァーサー  オレンジ	レススーク、BF(小友/, 酱油(小友・天豆)
28	金	MILK	コッペパン 豆乳入りクリームスープ	脱脂粉乳(乳) まぐろ、白いんげん豆、豆乳(大豆)	小麦粉、ショートニング(大豆)、砂糖 じゃが芋、麦、小麦粉、大豆油、三温糖	人参、玉ねぎ、きゃべつ、コーン、セロリ	こしょう, シママース、鶏ガラ
		FILEK	アスパラソテー オムレツ	脱脂粉乳(乳) ウインナー(豚肉)	大豆油    油(大豆)、でんぷん	   アスパラガス、にんにくの芽、人参  ほうれん草	こしょう. シママース、鶏ガラ ホワイトルウ(小素・乳・大豆・牛肉・鶏肉) こしょう. 醤油 (小素・大豆)、シママース
31	月		オムレツ むぎごはん さつま汁 キャペツのツナあえ	<u>卵</u> 鶏肉,みそ(大豆)	米、麦		削り節
		MILK		ツナ	三温糖、オリープ油	こんにゃく、人参、大根、小松菜 きゃべつ、きゅうり、人参、コーン シークァーサー ゆず、ねぎ	[7] 2   17]  酢(小麦)、醤油(小麦・大豆)  ドレッシング(小麦・大豆)
			きびなごのゆずソースかけ	きびなご	小麦粉、でんぷん、大豆油、三温糖	ゆず、ねぎ	酢(小麦),白ワイン,醤油(小麦・大豆)