

平成 29 年 10 月卵アレルギー献立表

	10月2日(月)	10月3日(火)	10月4日(水)	10月5日(木)	10月6日(金)
	麦ごはん 牛乳	りんごパン 牛乳	ごはん 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳	中華めん 牛乳
食缶	【厚揚げカレー丼の具】 たまねぎ(71.5) ⑩生揚げ(65) にんじん(26) ⑫豚肉平切(26) ピーマン(6.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 本みりん(2.6) 純カレー(0.65) 塩(0.26) でん粉(1.95) むろ削り(1.3)	【秋味シチュー】 たまねぎ(52) さつまいも(39) にんじん(19.5) ⑨くり水煮(13) ⑪鶏肉切込皮なし(13) ぶなしめじ(6.5) マッシュルーム(6.5) ⑩むき枝豆(6.5) ◎牛乳(52) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(7.8) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) ◎バター(1.3) ◎ささがきチーズ(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.03)	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(26) ⑭ながいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 小松菜(13) ●⑩しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) でん粉(0.65) むろ削り(3.9)	【*みそおでん】 大根(65) さとも(58.5) 三角こんにゃく(39) 焼きちくわ(26) ⑩豆みそ(9.1) 中双(6.5) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)	【しょうゆラーメンスープ】 ⑫豚肉平切(26) もやし(19.5) ホールコーン(13) ねぎ(13) たけのこ(13) にんじん(13) ⑪チキンブイヨン(39) ●⑩しょうゆ(9.75) ⑩⑪⑫⑭中華だしの素(1.95) ⑱ごま油(0.39) 塩(0.16) こしょう(0.05)
フライ缶	【おひたし】 もやし(26) キャベツ(13) かまぼこ(13) にんじん(6.5) ほうれん草(6.5) しらす干し(2.6) ⑩白すりごま(1.3) ⑩白むきいりごま(1.3) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.56) 米酢(0.78) サラダ油(0.13)	【*ソフトカレイフライ】 ソフトカレイフライ 1個(50) 米油(5) 《ソフトかいいフライ》 かいい ●パン粉 ●小麦粉	【いわしの梅煮】 いわしの梅煮 1尾(50) 《いわしの梅煮》 いわし 砂糖 しそ抽出液 ●⑩しょうゆ	【白ごまつくね】 白ごまつくね 2個(40) 《白ごまつくね》 ⑪鶏肉 たまねぎ ⑪鶏レバー ●⑩パン粉 ●⑩でん粉 ⑩粒状大豆たん白 ⑱白ごま みりん ●⑩しょうゆ 砂糖 料理酒 ケチャップ	【さつまいもと大豆のかりんとう】 さつまいも(52) ⑩水煮大豆(26) でん粉(3.9) 米油(8.19) 黒砂糖(6.5) 上白(1.3) 塩(0.13)
あえ物・果物等	【オレンジ】 ④オレンジ 1/4個(62.5)	【ポイル野菜】 キャベツ(32.5) にんじん(3.9) コーンクリーミー ドレッシング(3.25)	【キャベツのたくあんあえ】 キャベツ(26) たくあん漬け(6.5)	【にんじんサラダ】 にんじん(26) 乾燥パセリ(0.01) マリネドレッシング(2.6) 塩(0.2) こしょう(0.03)	【冷凍パイナップル】 冷凍パイナップル 1個(40)
その他			【月見団子】 月見団子 1個(30) 《月見だんご》 上新粉 砂糖 加工でん粉 ⑩酵素製剤		

() 内は純使用量 単位：グラム

1 主食・牛乳・はっこう乳のアレルギー表示は、別表「主食・飲み物のアレルギー一覧表」に記載しています。

2 加工品は食材名の下段に、配合割合5%以上の原材料とアレルギー物質の表示をしています。

(右記の23品目のアレルギー物質は、5%未満でも表示します。)



	10月10日(火)	10月11日(水)	10月12日(木)	10月13日(金)	10月16日(月)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん はっこう乳	ロールパン 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	<p>【*わかめスープ】 たまねぎ(26) ⑩木綿豆腐(26) ⑪鶏肉切込皮なし(26) にんじん(13) ねぎ(7.8) ⑱白むきいりごま(1.3) 乾燥わかめ(0.65) ⑪チキンブイヨン(26) ●⑩しょうゆ(3.25) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1.3) 塩(0.52) ⑱ごま油(0.13) こしょう(0.04)</p>	<p>【ハヤシシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑫豚肉平切(19.5) にんじん(13) おろしにんにく(0.39) ●⑩⑫ハヤシルウ(14.3) トマトピューレ(13) トマトケチャップ(6.5) ●⑩⑪⑫デミグラスソース(5.2) 赤ワイン(1.3) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(0.65) 中双(0.26) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【豚汁】 ⑩木綿豆腐(32.5) さといも(26) ⑫豚肉平切(19.5) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13) ⑩豆みそ(13) むろ削り(3.9)</p>	<p>【じゃがいものミルク煮】 じゃがいも(117) たまねぎ(39) にんじん(19.5) ⑪鶏肉角切もも(13) さやいんげん(6.5) ◎牛乳(13) ⑪チキンブイヨン(6.5) ◎バター(2.6) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.95) ◎ささがきチーズ(1.95) 塩(0.26) こしょう(0.04)</p>	<p>【だまこ汁】 だまこもち(39) ⑪鶏肉切込皮なし(19.5) ごぼう(13) にんじん(13) ねぎ(13) しらたき(6.5) えのきたけ(6.5) ⑪チキンブイヨン(26) ●⑩しょうゆ(5.2) 和風だしの素(1.95) 本みりん(1.3) 塩(0.13)</p>
フライ缶	<p>【*ビビンバ】 ⑩小大豆もやし(26) ホールコーン(26) ⑥牛ひき肉(19.5) チンゲンサイ(13) 切り干し大根(2.86) おろしにんにく(0.52) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(3.9) ⑩コチジャン(1.95) こしょう(0.03)</p>	<p>【根菜サラダ】 ささがきごぼう(19.5) れんこん(10.4) きゅうり(10.4) ⑱縦割りアーモンド(6.5) ホールコーン(6.5) コーンクリーミー ドレッシング(7.8) ●⑩しょうゆ(0.39) 上白(0.13) 塩(0.07)</p>	<p>【さんまのかば焼き風】 さんま開き 1個(50) 米油(5) たまねぎ(13) ホールコーン(6.5) ●⑩しょうゆ(4.55) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 酒(1.3)</p>	<p>【*ウインナーの ケチャップ炒め】 ⑫ポークウインナー(39) たまねぎ(26) ホールコーン(19.5) トマトケチャップ(3.9) 塩(0.13) こしょう(0.04) 米油(0.65)</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(65) しょうが(1.3) 中双(4.55) ●⑩しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3)</p>
あえ物・果物等		<p>【みかん】 みかん 1個(120)</p>	<p>【きゅうりの ごまじょうゆあえ】 きゅうり(32.5) ⑱白すりごま(0.65) ⑱白むきいりごま(0.65) ●⑩しょうゆ(1.3) ⑱ごま油(0.26)</p>		<p>【きざみたくあん】 たくあん漬け(19.5)</p>
その他	<p>【スイートポテト】 スイートポテト 1個(35) 《スイートポテト》 さつまいもペースト 砂糖 ⑩豆乳 ⑩大豆たん白</p>			<p>【大豆チョコクリーム】 大豆チョコクリーム 1袋(10) 《大豆チョコクリーム》 ⑩食用油脂 砂糖 ⑩大豆粉 ココアパウダー ぶどう糖 ◎脱脂粉乳 ⑩植物レシチン</p>	<p>【手巻きのり】 手巻きのり6枚入 1袋(3)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の23品目について、次のように表示しています。

○…卵	●…小麦	◎…乳	①…えび	②…かに
③…いか	④…オレンジ	⑤…キウイフルーツ	⑥…牛肉	⑦…くるみ
⑧…さけ	⑨…さば	⑩…大豆	⑪…鶏肉	⑫…豚肉
⑬…もも	⑭…やまいも	⑮…りんご	⑯…ゼラチン	⑰…バナナ
⑱…ごま	⑲…種実 (カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ・ぎんなん・くり・ヘーゼルナッツ・ココナッツ)			
⑳…貝 (ほたて・あさり・かき・しじみ)				



	10月17日(火)	10月18日(水)	10月19日(木)	10月20日(金)	10月23日(月)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	<p>【カレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(32.5) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) ひよこ豆(6.5) おろしにんにく(0.39) ●カレールウフレーク(9.1) ●⑫⑮カレールウ粉(6.5) ⑮りんごピューレ(3.9) ソース(2.6) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) ◎ささがきチーズ(1.3) 純カレー(0.13) ●⑩しょうゆ(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【*高野豆腐のうま煮】 たまねぎ(52) にんじん(26) ⑪鶏肉切込皮なし(26) かまぼこ(26) さやいんげん(9.1) ⑩高野豆腐(7.8) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25) でん粉(0.65)</p>	<p>【ミートソース】 たまねぎ(65) ⑫豚ひき肉(19.5) ⑥牛ひき肉(19.5) にんじん(19.5) ⑩クラッシュ大豆(13) マッシュルーム(13) グリーンピース(5.2) トマトケチャップ(26) ●⑩⑫トマトルウ(16.9) ソース(3.9) ◎ささがきチーズ(2.6) ◎脱脂粉乳(1.3) 中双(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【粟おこわ】 米(54) もち米(18) ⑯くり水煮(24) ごぼう(12) たけのこ(12) にんじん(12) ⑩油揚げ(7.2) 乾燥しいたけ(1.2) ●⑩しょうゆ(4.8) 酒(4.8) 中双(1.8) 和風だしの素(0.6) 塩(0.36)</p>	<p>【米めんと野菜のスープ】 たまねぎ(39) ⑫ポークウィンナー(19.5) もやし(19.5) にんじん(6.5) にら(6.5) 米平めん(6.5) えのきたけ(6.5) ⑪チキンブイヨン(26) ●⑩しょうゆ(3.9) 塩(0.65) 上白(0.2)</p>
フライ缶	<p>【男鹿梨入り フルーツ寒天】 ⑬黄桃(39) パイナップル(32.5) 梨(19.5) ④寒天(13)</p>	<p>【ひじきの煮物】 にんじん(13) まぐろ油漬け(13) ホールコーン(13) ⑩むき枝豆(3.9) 乾燥米ひじき(3.25) ●⑩しょうゆ(3.25) 中双(2.34) 本みりん(1.3) 酒(1.3)</p>	<p>【チキンのサラダ】 キャベツ(52) きゅうり(13) ⑪サラダチキン(13) ホールコーン(10.4) ●⑩⑮和風ドレッシング (9.1)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>《鶏肉のたつた揚げ》 ⑪若鶏もも肉 でん粉 ⑩しょうゆ</p> </div>	<p>【男鹿のハタハタフライ】 ハタハタフライ 1個(35) 米油(3.5)</p> <p>《ハタハタフライ》 ハタハタ ●⑩バター粉 ●⑫パン粉 ●イーストフード</p> <p>←【鶏肉のたつた揚げ】 鶏肉のたつた揚げ 1個(20) 米油(2)</p>	<p>【鶏肉の カシューナッツ炒め】 ⑪鶏肉角切もも(26) たけのこ(23.4) ⑯カシューナッツ(13) 赤パプリカ(9.1) ⑩むき枝豆(3.9) しょうが(0.65) ●⑩しょうゆ(3.25) 中双(2.6) 本みりん(1.3) でん粉(0.65)</p>
あえ物・果物等	<p>【福神漬け】 福神漬け(19.5)</p> <p>《福神漬け》 だいこん 砂糖 ⑩しょうゆ うり</p>	<p>【みかん】 みかん 1個(120)</p>		<p>【ボイルキャベツ】 キャベツ(39) 塩(0.65)</p>	<p>【冷凍りんご】 ⑮冷凍りんご 1個(40)</p>
その他	<p>【干し小魚】 干し小魚 1袋(5)</p>		<p>【プルーン】 プルーン 1袋(20)</p>	<p>【アセロラゼリー】 アセロラゼリー 1個(40)</p> <p>【卓上ソース】 卓上ソース(6.5)</p>	<p>【ふりかけ】 ふりかけ 1袋(2)</p> <p>《ふりかけ》 ぶどう糖 砂糖 食塩 かつお節粉 かつお削り節 海苔 ⑳貝カルシウム</p>

() 内は純使用量 単位：グラム

※ 注意事項

- アレルギー物質の23品目以外で、原材料の配合割合の5%未満については表示していません。(23品目は5%未満でも表示します。)したがって、加工品・調味料に含まれる全ての原材料を記載していません。
- 牛乳・はっこう乳の代替には、調整豆乳で対応しています。(調整豆乳には大豆が含まれます。)
- パン製造工場では、卵・落花生・ごまを含む製品を製造しています。
- ソフトめん・白玉うどん・中華めん(ラーメン)・油そば(焼きそば)の製造工場では、そばを製造しています。また製造工場内では、卵及び乳を使用した製品(市販品等)を製造しています。
- アレルギー物質のマークのない、しらす干し・小魚・のり佃煮・海藻類等は、えび・かきが混じる漁法で捕獲しています。

	10月24日(火)	10月25日(水)	10月26日(木)	10月27日(金)	10月30日(月)	10月31日(火)
	ごはん 牛乳	サンドイッチ パンズパン 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【マーボ豆腐】 ⑩冷凍豆腐(117) にんじん(26) たけのこ(26) ⑫豚ひき肉(19.5) ねぎ(19.5) しょうが(0.65) おろしにんにく (0.26) ⑩豆みそ(6.5) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(2.99) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)	【白いんげんの ポタージュ】 たまねぎ(52) 白いんげん豆(26) にんじん(19.5) ⑪鶏肉切込 皮なし(19.5) クリームコーン(13) マッシュルーム(13) ⑩豆乳(39) ●◎⑩⑫ホワイトルウ (7.8) ◎生クリーム(2.6) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素 (1.3) 塩(0.65) こしょう(0.05)	【つみれ汁】 つみれ(39) ⑩木綿豆腐(26) 大根(26) にんじん(13) ねぎ(13) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(3.9) 本みりん(1.3) 和風だしの素(1.3) 塩(0.65) でん粉(1.04) 《つみれ》 イトヨリダイ タチウオ かたくちいわし でん粉	【いも煮】 さといも(52) ⑥牛肉平切(26) ごぼう(26) こんにゃく(26) ねぎ(19.5) にんじん(19.5) ぶなしめじ(13) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(2.6) 酒(1.3) 塩(0.07) むろ削り(2.6)	【*生揚げの中華煮】 ⑩生揚げ(58.5) ⑫豚ひき肉(26) 焼きちくわ(32.5) さやいんげん(13) たけのこ(13) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(4.55) 中双(2.6) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1.3) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.3)	【豚丼の具】 たまねぎ(84.5) しらたき(39) ⑫豚肉平切もも(39) ⑩焼き豆腐(26) ねぎ(16.9) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑩しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 酒(2.6)
フライ缶	【*コロッケ】 コロッケ 1個(60) 米油(6) 《コロッケ》 ばれいしょ たまねぎ ⑫豚肉 ⑥牛肉 ●⑩パン粉	【魚フライ】 あじフライ 1尾(60) 米油(6) 《あじフライ》 めあじ ●⑩パン粉 ●小麦粉	【牛肉とじゃがいもの きんぴら】 じゃがいも(52) ⑥牛肉平切もも(19.5) にんじん(15.6) さやいんげん(13) しょうが(0.52) ●⑩しょうゆ(2.6) 酒(1.95) 中双(1.3)	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(60) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	【切り干し大根と ツナのサラダ】 まぐろ油漬け(15.6) きゅうり(13) ホールコーン(6.5) にんじん(3.9) 切り干し大根(3.25) ●⑩しょうゆ(2.6) 米酢(1.3) 上白(1.3) サラダ油(0.65)	【ちくわのカレー揚げ】 焼きちくわ 3個(60) ●小麦粉(6.5) でん粉(1.3) 純カレー(0.26) 米油(6.8)
あえ物・果物等	【もやしのナムル】 もやし(39) ⑩白すりごま(1.3) ●⑩うす口しょうゆ (1.3) 上白(0.65) 米酢(0.65) ⑩ごま油(0.39)	【ボイルキャベツ】 キャベツ(39) 塩(0.65)		【キャベツの 塩昆布あえ】 キャベツ(39) ●⑩塩昆布(2.6)	【みかん】 みかん 1個(120)	【チンゲンサイの なめたけあえ】 もやし(19.5) チンゲンサイ(13) なめたけ(6.5) 《なめたけ》 えのきたけ ●⑩しょうゆ 砂糖
その他	【ココアパウダー】 ココアパウダー 1袋(5) 《ココアパウダー》 砂糖 ぶどう糖 ココア ⑩植物レシチン	【小袋卵なし タルタルソース】 ●⑩⑮小袋卵なし タルタルソース 1袋(8)	【のり佃煮】 のり佃煮 1個(10) 《のり佃煮》 水あめ 砂糖 ●⑩しょうゆ のり 【ミニゼリー】 ミニゼリー(ぶどう) 1個(22)			

() 内は純使用量 単位：グラム

- アレルギー物質のマークのない、かまぼこ・さつま揚げ・ちくわ・はんぺんは、えび・かにを食べる魚を使用しています。
- 調理場は、食缶(丸缶)・フライ缶(四角缶)等に入る料理を調理する場所が分かれています。
- アレルギー物質のマークのない加工品等について、アレルギー物質のコンタミがないことを保証するものではありません。