

	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	中華めん 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳
食缶	【厚揚げカレー丼の具】 たまねぎ(55) ⑩生揚げ(50) にんじん(20) ⑫豚肉平切(20) ピーマン(5) ●⑩しょうゆ(5) 本みりん(2) 純カレー(0.5) 塩(0.2) でん粉(1.5) むろ削り(1)	【秋味シチュー】 たまねぎ(40) さつまいも(30) にんじん(15) ⑨くり水煮(10) ⑪鶏肉切込皮なし(10) ぶなしめじ(5) マッシュルーム(5) ⑩むき枝豆(5) ◎牛乳(40) ●◎⑩⑫ホホワイトルウ(6) ⑩⑫洋風だしの素(1) ◎バター(1) ◎ささがきチーズ(1) 塩(0.5) こしょう(0.02)	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(20) ⑭ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) 小松菜(10) ●⑩しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) でん粉(0.5) むろ削り(3)	【しょうゆラーメンスープ】 ⑫豚肉平切(20) もやし(15) ホールコーン(10) ねぎ(10) たけのこ(10) にんじん(10) ⑪チキンブイヨン(30) ●⑩しょうゆ(7.5) ⑩⑪⑫⑳中華だし(1.5) ⑱ごま油(0.3) 塩(0.12) こしょう(0.04)	【みそおでん】 大根(50) さといも(40) ○うずら卵水煮(25) 三角こんにゃく(20) 焼きちくわ(10) ⑩豆みそ(7) 中双(5) 本みりん(1) むろ削り(2)
フライ缶	【おひたし】 もやし(20) キャベツ(10) かまぼこ(10) にんじん(5) ほうれん草(5) しらす干し(2) ⑩白すりごま(1) ⑱白むきいりごま(1) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1.2) 米酢(0.6) サラダ油(0.1)	【シェフのハンバーグ】 シェフのハンバーグ 1個(60) 《シェフのハンバーグ》 ⑥牛肉 たまねぎ ⑫豚肉 ●⑩パン粉 ○鶏卵 ⑩粒状大豆たん白 ○卵白 ●⑩しょうゆ にんじん にんにく セロリ ●小麦粉 ●⑫複合調味エキス ⑩植物油脂 ⑥牛脂 ⑫豚脂	【鶏肉のから揚げ ねぎソース】 ⑪鶏肉角切もも(50) しょうが(0.7) ●⑩しょうゆ(2) 酒(1) でん粉(6) ●小麦粉(3) 米油(5) ねぎ(10) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2) 米酢(1)	【さつまいもと 大豆のかりんとう】 さつまいも(40) ⑩水煮大豆(20) でん粉(3) 米油(6.3) 黒砂糖(5) 上白(1) 塩(0.1)	【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
あえ物・果物等		【ボイル野菜】 キャベツ(25) にんじん(3) コーンクリーム ドレッシング(2.5)		【冷凍パイナップル】 冷凍パイナップル 1個(40)	【にんじんサラダ】 にんじん(20) 乾燥パセリ(0.01) マリネドレッシング(2) 塩(0.15) こしょう(0.02)
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	スライスパン 牛乳	ごはん はっこう乳	ごはん 牛乳
食缶	【わかめスープ】 たまねぎ(20) ⑩木綿豆腐(20) ⑪鶏肉切込皮なし(20) にんじん(10) ねぎ(6) ホールコーン(5) ⑱白むきいりごま(1) 乾燥わかめ(0.5) ⑪チキンブイヨン(20) ●⑩しょうゆ(2.5) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1) 塩(0.4) ⑱ごま油(0.1) こしょう(0.03)	【ハヤシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(30) ⑫豚肉平切(15) にんじん(10) おろしにんにく(0.3) ●⑩⑫ハヤシルウ(11) トマトピューレ(10) トマトケチャップ(5) ●⑩⑪⑫デミグラスソース(4) 赤ワイン(1) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(0.5) 中双(0.2) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【じゃがいものミルク煮】 じゃがいも(90) たまねぎ(30) にんじん(15) ⑪鶏肉角切もも(10) さやいんげん(5) ◎牛乳(10) ⑪チキンブイヨン(5) ◎バター(2) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1.5) ◎ささがきチーズ(1.5) 塩(0.2) こしょう(0.03)	【豚汁】 ⑩木綿豆腐(25) さといも(20) ⑫豚肉平切(15) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10) ⑩豆みそ(10) むろ削り(3)	【だまこ汁】 だまこもち(30) ⑪鶏肉切込皮なし(15) ごぼう(10) にんじん(10) ねぎ(10) しらたき(5) えのきたけ(5) ⑪チキンブイヨン(20) ●⑩しょうゆ(4) 和風だしの素(1.5) 本みりん(1) 塩(0.1)
フライ缶	【ビビンバ】 ⑩小大豆もやし(20) ○炒り卵(20) ⑥牛ひき肉(15) チンゲンサイ(10) 切り干し大根(2.2) おろしにんにく(0.4) 中双(3) ●⑩しょうゆ(3) ⑩コチジャン(1.5) こしょう(0.02)	【根菜サラダ】 ささがきごぼう(15) れんこん(8) きゅうり(8) ⑱縦割りアーモンド(5) ホールコーン(5) コーンクリーミー ドレッシング(6) ●⑩しょうゆ(0.3) 上白(0.1) 塩(0.05)	【かぼちゃサンド オムレツ】 かぼちゃサンド オムレツ 1個(50) 《かぼちゃサンド オムレツ》 ○鶏卵 かぼちゃ ●かつおだし汁 ⑪鶏肉 ⑮食酢 ●⑩しょうゆ	【さんまのかば焼き風】 さんま開き 1個(40) 米油(4) たまねぎ(10) ホールコーン(5) ●⑩しょうゆ(3.5) 中双(3) 本みりん(1) 酒(1)	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(50) しょうが(1) 中双(3.5) ●⑩しょうゆ(1.5) 本みりん(1)
あえ物・果物等		【みかん】 みかん 1個(120)		【きゅうりの ごましょうゆあえ】 きゅうり(25) ⑱白すりごま(0.5) ⑱白むきいりごま(0.5) ●⑩しょうゆ(1) ⑱ごま油(0.2)	【きざみたくあん】 たくあん漬け(15)
その他	【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		【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		【手巻きのり】 手巻きのり5枚入 1袋(2.5)

() 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	牛乳	ソフトめん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【カレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(25) ⑫豚肉平切もも(15) にんじん(15) マッシュルーム(5) ひよこ豆(5) おろしにんにく(0.3) ●カレールウフレーク(7) ●⑫⑮カレールウ粉(5) ⑮りんごピューレ(3) ソース(2) ◎脱脂粉乳(2) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(1) ◎ささがきチーズ(1) 純カレー(0.1) ●⑩しょうゆ(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(40) たまねぎ(30) にんじん(10) ⑪鶏肉切込皮なし(10) かまぼこ(10) さやいんげん(7) ⑩高野豆腐(5) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5)	【栗おこわ】 米(45) もち米(15) ⑲くり水煮(20) ごぼう(10) たけのこ(10) にんじん(10) ⑩油揚げ(6) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(4) 酒(4) 中双(1.5) 和風だしの素(0.5) 塩(0.3)	【ミートソース】 たまねぎ(50) ⑫豚ひき肉(15) ⑥牛ひき肉(15) にんじん(15) ⑩クラッシュ大豆(10) マッシュルーム(10) グリーンピース(4) トマトケチャップ(20) ●⑩⑫トマトルウ(13) ソース(3) ◎ささがきチーズ(2) ◎脱脂粉乳(1) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【米めんと野菜のスープ】 たまねぎ(30) ⑫ポークウィンナー(15) もやし(15) にんじん(5) にら(5) 米平めん(5) えのきたけ(5) ⑪チキンブイヨン(20) ●⑩しょうゆ(3) 塩(0.5) 上白(0.15)
フライ缶	【男鹿梨入り フルーツ寒天】 ⑬黄桃(30) パイナップル(25) 梨(15) ④寒天(10)	【ひじきの煮物】 にんじん(10) まぐろ油漬け(10) ホールコーン(10) ⑩むき枝豆(3) 乾燥米ひじき(2.5) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(1.8) 本みりん(1) 酒(1)	【男鹿のハタハタフライ】 ハタハタフライ 1個(40) 米油(4) 《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	【チキンのサラダ】 キャベツ(40) きゅうり(10) ⑪サラダチキン(10) ホールコーン(8) ●⑩⑮和風 ドレッシング(6)	【鶏肉の カシューナッツ炒め】 ⑪鶏肉角切もも(20) たけのこ(18) ⑲カシューナッツ(10) 赤パプリカ(7) ⑩むき枝豆(3) しょうが(0.5) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(2) 本みりん(1) でん粉(0.5)
あえ物・果物等	【福神漬け】 福神漬け(15) 《福神漬け》 だいこん 砂糖 ⑩しょうゆ うり	【みかん】 みかん 1個(120)	【ボイルキャベツ】 キャベツ(30) 塩(0.5)		【冷凍りんご】 ⑮冷凍りんご 1個(40)
その他	【干し小魚】 干し小魚 1袋(5)		【アセロラゼリー】 アセロラゼリー 1個(40) 【卓上ソース】 卓上ソース(5)	【プルーン】 プルーン 1袋(20)	【ふりかけ】 ふりかけ 1袋(2) 《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

() 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	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	サンドイッチ パンズパン 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【つみれ汁】 つみれ(30) ⑩木綿豆腐(20) 大根(20) にんじん(10) ねぎ(10) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(3) 本みりん(1) 和風だしの素(1) 塩(0.5) でん粉(0.8) 《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(40) ⑥牛肉平切(20) ごぼう(20) こんにゃく(20) ねぎ(15) にんじん(15) ぶなしめじ(10) ●⑩しょうゆ(5) 中双(2) 酒(1) 塩(0.05) むろ削り(2)	【マーボ豆腐】 ⑩冷凍豆腐(90) にんじん(20) たけのこ(20) ⑫豚ひき肉(15) ねぎ(15) しょうが(0.5) おろしにんにく(0.2) ⑩豆みそ(5) 中双(3) ●⑩しょうゆ(2.3) ⑩⑪⑫⑭中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)	【白いんげんのポタージュ】 たまねぎ(40) 白いんげん豆(20) にんじん(15) ⑪鶏肉切込 皮なし(15) クリームコーン(10) マッシュルーム(10) ⑩豆乳(30) ●⑩⑫ホワイトルウ(6) ◎生クリーム(2) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(1) 塩(0.5) こしょう(0.04)	【生揚げの中華煮】 ⑩生揚げ(40) ○うずら卵水煮(20) ⑫豚ひき肉(15) にんじん(15) 焼きちくわ(15) さやいんげん(10) たけのこ(10) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(3.5) 中双(2) ⑩⑪⑫⑭中華だしの素(1) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1)	【豚丼の具】 たまねぎ(65) しらたき(30) ⑫豚肉平切もも(30) ⑩焼き豆腐(20) ねぎ(13) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑩しょうゆ(6) 中双(3) 酒(2)
フライ缶	【牛肉とじゃがいものきんぴら】 じゃがいも(40) ⑥牛肉平切もも(15) にんじん(12) さやいんげん(10) しょうが(0.4) ●⑩しょうゆ(2) 酒(1.5) 中双(1)	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(50) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	【フーヨーハイのたれかけ】 かに玉 1個(50) たまねぎ(10) ⑪チキンブイオン(3) ●⑩しょうゆ(1.5) 中双(1.2) 酒(1) でん粉(0.3) 《かに玉》 ○鶏卵 ②まるずわいがに ●⑩しょうゆ	【魚フライ】 あじフライ 1尾(50) 米油(5) 《あじフライ》 めあじ ●⑩パン粉 ●小麦粉	【切り干し大根とツナのサラダ】 まぐろ油漬け(12) きゅうり(10) ホールコーン(5) にんじん(3) 切り干し大根(2.5) ●⑩しょうゆ(2) 米酢(1) 上白(1) サラダ油(0.5)	【ちくわのカレー揚げ】 焼きちくわ 2個(40) ●小麦粉(5) でん粉(1) 純カレー(0.2) 米油(4.6)
あえ物・果物等		【キャベツの塩昆布あえ】 キャベツ(30) ●⑩塩昆布(2)	【もやしのナムル】 もやし(30) ⑮白すりごま(1) ●⑩うす口しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5) ⑮ごま油(0.3)	【ポイルキャベツ】 キャベツ(30) 塩(0.5)	【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(15) チンゲンサイ(10) なめたけ(5) 《なめたけ》 えのきたけ ●⑩しょうゆ 砂糖
その他	【のり佃煮】 のり佃煮 1袋(10) 《のり佃煮》 水あめ 砂糖 ●⑩しょうゆ のり		【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)		

() 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せん。
- 調理場で使用する揚げ油(米油)は、毎回新品には交換していません。
- 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。