



平成 29 年 11 月卵アレルギー献立表

	11月1日(水)	11月2日(木)	11月6日(月)	11月7日(火)	11月8日(水)
	ミルクロールパン 牛乳	ごはん 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳	きしめん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【大豆とチキンの トマト煮】 ⑩水煮大豆(58.5) たまねぎ(52) じゃがいも(26) ダイストマト(26) トマトジュース(26) ⑪鶏肉角切もも(19.5) にんじん(19.5) とうもろこし(6.5) エリンギ(6.5) セロリ(2.6) おろしにんにく(0.65) トマトケチャップ(9.1) ソース(2.6) 中双(2.6) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.07)	【*高野豆腐の うま煮】 たまねぎ(58.5) にんじん(26) ⑪鶏肉切込皮なし(26) かまぼこ(26) ⑩角切高野豆腐(7.8) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) でん粉(0.65) むろ削り(3.25)	【カレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(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)	【きしめんの汁】 ⑪鶏肉切込皮なし(26) 大根(19.5) ねぎ(13) にんじん(6.5) ごぼう(6.5) ⑩油揚げ(3.9) 乾燥しいたけ(1.56) ●⑩しょうゆ(9.1) 本みりん(1.3) でん粉(0.78) 塩(0.78) むろ削り(5.2)	【ひきずり】 はくさい(52) ⑪鶏肉角切もも(39) ⑩焼き豆腐(32.5) 糸こんにゃく(26) ねぎ(26) にんじん(13) ぶなしめじ(13) ●⑩しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 酒(1.3)
フライ缶	【キャベツと ウインナーのソテー】 キャベツ(39) ⑫ポークウインナー(39) たまねぎ(6.5) 米油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.04)	【さといもの にっころがし】 冷凍さといも(52) ③いか短冊(26) 冷凍さやいんげん(3.9) 乾燥しいたけ(0.65) ●⑩しょうゆ(4.55) 中双(2.6) 酒(2.6) 本みりん(1.3)	【ナタデココ入り フルーツ】 ⑬黄桃(32.5) パイナップル(32.5) ナタデココ(19.5) みかん(19.5)	【小魚と大豆の ナッツからめ】 ⑩水煮大豆(39) でん粉(5.2) ●小麦粉(1.3) ⑱カシューナッツ(13) 米油(5.85) しらす干し(3.9) ●⑩しょうゆ(1.95) 中双(1.95) 酒(1.95) 本みりん(0.65)	【さんまのみぞれ煮】 さんまのみぞれ煮 1個(50) 《さんまのみぞれ煮》 さんま 大根 砂糖 ●⑩しょうゆ
あえ物・果物等	【プルーン】 プルーン 1袋(20)	【ハネジューメロン】 ハネジューメロン 1袋(50)	【福神漬け】 福神漬け(19.5) 《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) 《梅びしお》 梅 梅肉 赤じそ 食塩 ⑮りんご酢	【れんこんの 梅こんぶあえ】 れんこん(26) 梅びしお(1.95) 塩昆布(0.52) ●⑩しょうゆ(0.39) 上白(0.26) 《塩昆布》 砂糖 ●⑩醤油 昆布 還元水飴 みりん ⑩たん白加水分解物
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

() 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。)



	11月9日(木)	11月10日(金)	11月13日(月)	11月14日(火)	11月15日(水)
	麦ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ツイストロールパン 牛乳
食缶	【*豆腐の中華飯】 ⑩冷凍豆腐(71.5) たまねぎ(45.5) ⑫豚肉平切もも(39) キャベツ(26) たけのこ(13) にんじん(13) しょうが(0.65) おろしにんにく(0.39) ⑪⑫中華ガラスープの素(3.9) ●⑩しょうゆ(1.95) 酒(1.3) 中双(0.52) 塩(0.04) こしょう(0.01) でん粉(1.95)	【ぐる煮】 大根(52) さといも(39) にんじん(26) 短冊こんにゃく(26) ごぼう(13) ⑪鶏肉切込(13) ぶなしめじ(6.5) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(1.3) 本みりん(1.3) 和風だしの素(1.95)	【スタミナ汁】 ⑩木綿豆腐(32.5) じゃがいも(26) たまねぎ(19.5) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(6.5) ねぎ(5.2) ⑩油揚げ(3.9) おろしにんにく(0.26) ⑩ミックスみそ(13) むろ削り(3.9)	【豚丼の具】 たまねぎ(84.5) ⑫豚肉平切もも(39) しらたき(32.5) ⑩焼き豆腐(32.5) 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)	【じゃがいもの バター煮】 じゃがいも(117) たまねぎ(39) にんじん(26) ⑥牛ひき肉(19.5) 冷凍グリーンピース(5.2) ●⑩しょうゆ(3.9) ◎バター(3.9) 中双(2.6) ◎ささがきチーズ(1.95) ⑩⑫洋風だしの素(0.52) 塩(0.39) こしょう(0.07)
フライ缶	【バンベンジーサラダ】 きゅうり(26) ⑪サラダチキン(19.5) もやし(13) にんじん(3.9) ●⑩しょうゆ(2.34) 上白(1.95) 米酢(1.3) ⑩白すりごま(1.3) ⑩白ねりごま(1.3) ⑩ごま油(0.65)	【ソフトかれいフライ】 ソフトかれいフライ 1個(50) 米油(5) 《ソフトかれいフライ》 かれい ●パン粉 ●小麦粉	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(60) しょうが(0.96) 中双(3.84) ●⑩しょうゆ(2.04) 本みりん(0.96)	【さつまいもコロッケ】 さつまいもコロッケ 1個(60) 米油(6) 《さつまいもコロッケ》 さつまいも ●パン粉 ●小麦粉 ⑩植物性たん白	【*ポークウインナーの きのこソース】 ⑫ポークウインナー 3本(60) マッシュルーム(6.5) エリンギ(6.5) ●⑩⑪⑫ デミグラスソース(6.5) トマトケチャップ(6.5) 白ワイン(2.6) 中双(0.39)
あめ物・果物等	【オレンジ】 ④オレンジ 1/4個(62.5)	【りんご】 ⑮りんご 1袋(40)	【きざみたくあん】 たくあん漬け(19.5)	【きゅうりの塩昆布あえ】 きゅうり(39) 塩昆布(2.6) 《塩昆布》 砂糖 ●⑩醤油 昆布 還元水飴 みりん ⑩たん白加水分解物	
その他		【卓上ソース】 卓上ソース(6.5)	【手巻きのり】 手巻きのり6枚入 1袋(3) 【スティック納豆】 スティック納豆 1袋(20) 《スティック納豆》 ⑩納豆 ●⑩しょうゆたれ		【ブルーベリージャム】 ブルーベリージャム 1個(15)

() 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)				



	11月16日(木)	11月17日(金)	11月20日(月)	11月21日(火)	11月22日(水)	
	愛知の大根葉ごはん 牛乳	牛乳	麦ごはん 牛乳	くろロールパン 牛乳	ごはん はっこう乳	
食缶	<p>【さわにわん】</p> <p>⑫豚肉平切もも(26) 大根(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 冷凍ほうれん草(6.5) ●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)</p>	<p>【たきこみごはん】</p> <p>アルファ化米(60) もち米(12) ⑪鶏肉切込皮なし(18) ごぼう(12) にんじん(12) 焼きちくわ(12) ⑩油揚げ(2.4) 乾燥しいたけ(1.2) ●⑩しょうゆ(7.2) 酒(2.4) 中双(1.44) 和風だしの素(0.6) 塩(0.12)</p>	<p>【ハヤシチュー】</p> <p>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(13) 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>【白菜のクリーム煮】</p> <p>はくさい(45.5) じゃがいも(39) たまねぎ(32.5) にんじん(19.5) ⑪鶏肉切込(19.5) マッシュルーム(6.5) エリンギ(6.5) ◎牛乳(39) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(9.1) ◎生クリーム(6.5) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.03)</p>	<p>【*関東煮】</p> <p>大根(52) 冷凍さといも(39) にんじん(19.5) 三角こんにやく(32.5) 焼きちくわ(32.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)</p>	
フライ缶	<p>【さばのみそ煮】</p> <p>さばのみそ煮 1個(60)</p> <p>《さばのみそ煮》</p> <p>⑨さば ⑩みそ 砂糖</p>	<p>【魚のアーモンド フライ】</p> <p>白身魚アーモンド フライ 1個(60) 米油(6)</p> <p>《白身魚アーモンド フライ》</p> <p>ホキ ⑱スライスアーモンド ●パン粉 ●小麦粉</p>	<p>【切り干し大根と ツナのサラダ】</p> <p>まぐろ油漬け(15.6) きゅうり(13) とうもろこし(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)</p>	<p>【ハンバーグの 野菜ソースかけ】</p> <p>煮込み用ハンバーグ 1個(60) 野菜ミックス(13)―― ⑩ベジタブルソース(13) トマトケチャップ(6.5) ソース(1.3) 赤ワイン(0.65) 中双(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.01)</p> <p>《煮込み用ハンバーグ》</p> <p>⑫豚肉 たまねぎ ⑩粒状大豆たん白</p>	<p>【ニギスフライ】</p> <p>ニギスフライ 1個(60) 米油(6)</p> <p>《ニギスフライ》</p> <p>ニギス ●パン粉 ●小麦粉</p> <p>《野菜ミックス》</p> <p>ズッキーニ 黄ピーマン 赤ピーマン たまねぎ にんじん</p>	
あえ物・果物等	<p>【もやしとひじきの あえもの】</p> <p>もやし(35.1) にんじん(3.9) 味付けひじき(3.9)</p> <p>《味付けひじき》</p> <p>●⑩しょうゆ 砂糖 ひじき</p>	<p>【キャベツの なめたけあえ】</p> <p>キャベツ(39) えのきたけ佃煮(6.5)</p> <p>《えのきたけ佃煮》</p> <p>えのきたけ ●⑩しょうゆ 粗糖 ①魚介エキス(オキアミ)</p>				<p>【ゆかりあえ】</p> <p>もやし(32.5) ゆかり粉(0.26) ●⑩白しょうゆ(1.3)</p>
その他	<p>【抹茶デザート】</p> <p>抹茶デザート 1個(40)</p> <p>《抹茶デザート》</p> <p>⑩豆乳 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖</p>	<p>【りんごタルト】</p> <p>米粉タルト 1個(30)</p> <p>《米粉タルト》</p> <p>⑮りんご 水溶性食物繊維 ⑩豆乳 ⑩調整豆乳粉末 米粉 砂糖 ショートニング ⑩ピロリン酸第二鉄</p> <p>【卓上ソース】</p> <p>卓上ソース(6.5)</p>	<p>【ミックスナッツ】</p> <p>ミックスナッツ 1個(10)</p> <p>《ミックスナッツ》</p> <p>⑱アーモンド ⑱カシューナッツ ⑱マカダミアナッツ</p>		<p>【卓上ソース】</p> <p>卓上ソース(6.5)</p>	



	11月24日(金)	11月27日(月)	11月28日(火)	11月29日(水)	11月30日(木)
	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	中華めん 牛乳
食缶	【料理長の かぼちゃのみそ汁】 ⑩木綿豆腐(32.5) かぼちゃペースト(26) ⑫豚肉平切(19.5) 大根(13) にんじん(13) ねぎ(13) ⑩西京みそ(6.5) ⑩ミックスみそ(6.5) むろ削り(3.9)	【*わかめスープ】 たまねぎ(32.5) ⑩木綿豆腐(26) ⑪鶏肉切込皮なし(26) にんじん(13) ねぎ(7.8) カットわかめ(0.65) ⑪チキンブイヨン(26) ●⑩しょうゆ(3.25) ⑬白むきいりごま(1.3) ⑩⑪⑫⑯中華だしの 素(1.3) 塩(0.52) ⑱ごま油(0.13) こしょう(0.04)	【ごじる】 ⑩木綿豆腐(26) ⑩豆乳(26) 大根(19.5) ごぼう(15.6) ⑩水煮大豆(13) ねぎ(13) にんじん(13) ⑩ミックスみそ(13) 酒(2.6) むろ削り(3.9)	【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) 糸こんにゃく(26) にんじん(26) ⑫豚肉平切(19.5) 冷凍グリーンピース(5.2) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)	【五日ラーメン スープ】 キャベツ(26) もやし(26) ⑫豚肉平切(13) なると(13) にんじん(10.4) とうもろこし(10.4) しょうが(0.65) ⑪チキンブイヨン(19.5) ●⑩しょうゆ(9.1) ⑩⑪⑫⑯中華だしの 素(2.6) 塩(0.13) こしょう(0.05)
フライ缶	【*ひじき入り 鶏そぼろ】 たまねぎ(30) ⑪鶏ひき肉(39) にんじん(6.5) ⑩冷凍むき枝豆(6.5) 乾燥米ひじき(1.95) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)	【*ビビンバ】 ⑩小大豆もやし(32.5) とうもろこし(6.5) 冷凍ほうれん草(19.5) ⑥牛ひき肉(32.5) 切り干し大根(2.6) 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)	【ちくわの いそべ揚げ】 焼きちくわ 3個(60) ●小麦粉(5.2) でん粉(1.3) 青のり粉(0.16) 米油(6)	【和風サラダ】 キャベツ(26) きゅうり(13) まぐろ油漬け(13) とうもろこし(13) ●⑩しょうゆ(2.6) 米酢(1.3) 上白(1.3) サラダ油(0.65)	【鶏肉の カシューナッツ炒め】 ⑪鶏肉角切もも(26) たけのこ(19.5) にんじん(13) ⑱カシューナッツ(13) ⑩冷凍むき枝豆(3.9) しょうが(0.65) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.95) 本みりん(1.3) でん粉(0.65)
あそ物・異物等	【みかん】 みかん 1個(120)		【みかん】 みかん 1個(120)		
その他		【チーズ】 ◎チーズ 1個(15)		【のりふりかけ】 のりかつおふりかけ 1個(1.3)	【野菜ゼリー】 野菜ゼリー 1個(80)

() 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・かにが混じる漁法で捕獲しています。
- 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。
- 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。