

平成 29 年 12 月アレルギー献立表

中学校- 1

	12月1日(金)	12月4日(月)	12月5日(火)	12月6日(水)	12月7日(木)
	発芽玄米ごはん 牛乳	五穀ごはん 牛乳	牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【すきやき】 はくさい(52) ⑥牛肉平切(39) ⑩焼き豆腐(32.5) 糸こんにゃく(26) ねぎ(26) にんじん(13) ●角ふ(13) エリンギ(13) ●⑩しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 本みりん(1.3)	【卵とじ】 ○液卵(52) たまねぎ(52) じゃがいも(26) ⑪鶏肉切込皮なし(19.5) にんじん(19.5) たけのこ(13) 冷凍さやいんげん(6.5) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(2.08) 本みりん(1.3) 塩(0.13) むろ削り(1.95)	【にんじんごはん】 アルファ化米(60) もち米(12) にんじん(42) ⑪鶏肉切込皮なし(18) ごぼう(15.6) 突こんにゃく(14.4) 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(1.8) 和風だしの素(0.48) 塩(0.12)	【はるさめスープ】 たまねぎ(26) はくさい(26) たけのこ(19.5) ⑫豚肉平切もも(19.5) ①えび(19.5) チンゲンサイ(13) はるさめ(6.5) ⑫豚がらスープ(7.15) 酒(2.86) ●⑩うす口しょうゆ(1.75) ●⑩チキンコンソメ(1.69) 塩(0.18) こしょう(0.01)	【みそおでん】 大根(48) 冷凍さといも(40.5) ○うずら卵(35) ⑩生揚げ(32.5) 三角こんにゃく(26) にんじん(26) 角切昆布(1.3) ⑩豆みそ(9.1) 中双(6.5) 本みりん(1.3) 和風だしの素(1.3)
フライ缶	【ぶりのみりん焼き】 ぶりのみりん焼き 1個(50) 《ぶりのみりん焼き》 ぶり ●⑩しょうゆみりんの たれ	【お好みはんぺんの たれかけ】 お好みはんぺん 1個(60) 米油(1.0) しょうが(0.39) ●⑩しょうゆ(3.25) 中双(1.95) 本みりん(1.3) でん粉(0.39)	【米粉コロッケ】 米粉コロッケ 1個(70) 米油(7) 《米粉コロッケ》 ぱれいしょ たまねぎ ⑫豚肉 ⑥牛肉 乾燥マッシュポテト 米粉パン粉	【野菜入りしゅうまい】 野菜入りしゅうまい 3個(54) 《野菜入りしゅうまい》 すり身(スケソウダラ) たまねぎ ●小麦粉 キャベツ ●パン粉 馬鈴薯でん粉 ⑩粒状大豆たんぱく ●⑩しょうゆ	【わかさぎの南蛮漬け】 わかさぎから揚げ(52) 米油(5.2) ねぎ(6.5) にんじん(3.9) 米酢(2.6) 中双(1.3) ●⑩しょうゆ(1.3) 酒(1.3) 本みりん(1.3)
あ え 物 ・ 果 物 等	【りんご】 ⑯りんご 1/4 個(50) 塩(0.65)	【きゅうりの塩昆布あえ】 きゅうり(39) ●⑩塩昆布(2.6)	【ボイルキャベツ】 キャベツ(32.5) ボイル塩(0.65)		【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)
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	【メープルマフィン】 ⑩米粉マフィン(メープル) 1個(25) 【卓上ソース】 卓上ソース(6.5)	【ミックスナッツ】 ミックスナッツ 1袋(10) 《ミックスナッツ》 ⑯アーモンド ⑯カシューナッツ ⑯マカダミアナッツ	

() 内は純使用量 単位 : グラム

1 主食・牛乳・はつこう乳のアレルギー表示は、別表「主食・飲み物等のアレルギー観察」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。(23 品目のアレルギー物質は、5%未満でも表示します。)

※ 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
⑯…もも	⑭…やまいも	⑯…りんご	⑯…ゼラチン	⑯…バナナ
⑯…ごま	⑯…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)			
⑯…貝(ほたて・あさり・かき・しじみ)				

中学校-2

	12月8日(金)	12月11日(月)	12月12日(火)	12月13日(水)	12月14日(木)
	ソフトめん 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	米粉パン はっこう乳
食缶	<p>【ミートソース】 たまねぎ(65) ⑫豚挽肉(19.5) ⑥牛挽肉(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) 冷凍グリンピース(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>【カレーシチュー(えがお)】 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(0.13) カレールウ(えがお) (15.6) ⑩豆乳(13) ソース(2.6) 野菜ブイヨン(1.3) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【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)</p>	<p>【みそ汁】 ⑩木綿豆腐(39) さといも(32.5) 大根(26) えのきたけ(13) ねぎ(6.5) ⑩油揚げ(3.9) ⑩ミックスみそ(13) 本みりん(0.65) むろ削り(3.9)</p>	<p>【白いんげんと ポークのトマト煮】 白いんげん豆(52) たまねぎ(52) にんじん(26) じゃがいも(26) ダイストマト(26) ⑫豚肉角切もも(19.5) セロリ(2.6) おろしにんにく(0.65) トマトジュース(26) 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)</p>
フライ缶	<p>【フルーツミックス】 ⑬黄桃(39) パイナップル(39) ⑮りんご(26)</p>	<p>【コーンサラダ】 ホールコーン(26) キャベツ(26) にんじん(13) 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>【ホキの米粉フライ】 米粉のホキフライ 1個(60) 米油(6)</p>	<p>【ひじき入り親子そぼろ】 ○炒り卵(26) たまねぎ(19.5) ⑪鶏挽肉(19.5) にんじん(13) ⑩むき枝豆(3.9) 米ひじき(1.95) しょうが(1.3) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 酒(1.3) 本みりん(0.65)</p>	<p>【根菜サラダ】 ささがきごぼう(19.5) ⑯縦割りアーモンド(13) れんこん(10.4) きゅうり(10.4) ホールコーン(6.5) ⑮白むきごま(1.3) ⑯白すりごま(1.3) ●⑩⑯ごまドレッシング (5.2)</p>
あえ物・果物等		<p>【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</p>	<p>【ボイル野菜】 キャベツ(26) にんじん(6.5) ボイル塩(0.65)</p>		
その他	<p>【干し小魚】 干し小魚 1袋(5)</p>		<p>【卓上ソース】 卓上ソース(6.5)</p>	<p>【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</p>	<p>【プルーン】 プルーン 1袋(20)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム

	12月15日(金)	12月18日(月)	12月19日(火)	12月20日(水)	12月21日(木)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ツイストロールパン 牛乳
食缶	<p>【マーク豆腐】 ⑩冷凍豆腐(117) にんじん(26) たけのこ(26) ⑫豚挽肉(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) ⑩⑪⑫⑯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)</p>	<p>【三平汁】 じゃがいも(39) ⑧さけ角切り(32.5) 大根(26) にんじん(19.5) ねぎ(9.1) 角切昆布(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 酒(2.6) 塩(0.26) むろ削り(3.9)</p>	<p>【中華海鮮うま煮】 たまねぎ(53.5) キャベツ(41.5) ○うずら卵(35) ③いか短冊(26) ①えび(26) にんじん(19.5) 焼きちくわ(13) チンゲンサイ(13) ●⑩しょうゆ(3.9) 野菜ブイヨン(1.3) 中双(1.3) 酒(1.3) ●⑩⑯オイスターソース (1.3) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.95)</p>	<p>【冬至の煮物】 じゃがいも(39) こんにゃく(32.5) さつま揚げ(26) ⑪鶏肉角切もも(19.5) にんじん(19.5) れんこん(19.5) たけのこ(13) 冷凍さやいんげん(6.5) 中双(3.64) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)</p>	<p>【パンプキンポタージュ】 たまねぎ(52) かぼちゃペースト(26) かぼちゃ(26) にんじん(19.5) マッシュルーム(13) ⑫バラベーコン短冊(6.5) パセリ(1.3) ⑩豆乳(52) ●⑩⑯ホワイトルウ (7.8) ⑩⑯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)</p>
フライ缶	<p>【春巻き】 春巻き 1個(60) 米油(6)</p> <p>《春巻き》 キャベツ たまねぎ にんじん ⑩粒状大豆たんぱく ●⑩しょうゆ ⑩ごま油 ⑪チキンエキス調味料 ●小麦粉</p>	<p>【和風ハンバーグの たれかけ】 ハンバーグ 1個(60) 米油(1) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) でん粉(0.65)</p> <p>《ハンバーグ》 たまねぎ ⑥牛肉 ●パン粉 ⑫豚肉 ⑩粒状植物性たんぱく ⑥牛脂 ⑩粉末状植物性たんぱく ●⑩しょうゆ</p>	<p>【鶏肉の カシューなツツ炒め】 ⑪鶏肉角切もも(26) たけのこ(19.5) にんじん(13) ⑯カシューなツツ(13) 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>	<p>【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(60)</p> <p>《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖</p>	<p>【てり焼きチキン】 てり焼きチキン 1個(60)</p> <p>《てり焼きチキン》 ⑪若鶏肉 ⑩漬け込みだれ</p>
あえ物・果物等	【みかん】 みかん 1個(120)	【もやしのごまあえ】 もやし(39) ⑩白すりごま(0.65) ⑩白むきごま(0.39) ●⑩しょうゆ(1.95) 上白(1.3)	【みかん】 みかん 1個(120)	【はくさいのゆずあえ】 はくさい(39) ●⑩白しょうゆ(1.04) ゆず果汁(0.39)	【キャベツのサワー漬け】 キャベツ(32.5) ●⑩しょうゆ(1.3) 上白(0.65) ワインビネガー(0.65)
その他		【野菜ゼリー】 野菜ゼリー 1個(80)			<p>【米粉のチョコケーキ】 ⑩米粉のチョコケーキ 1個(35)</p> <p>【いちごのケーキ】 いちごのケーキ 1個(30)</p> <p>《いちごのケーキ》 ○乳等を主要原料とする 食品 砂糖 ○全卵 ●小麦粉 いちごピューレ ⑩ショートニング ⑩加工油脂 ●でんぷん ⑩乳化剤 ○香料</p>

※ 注意事項

- 1 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。
- 2 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。)
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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・かにに混じる漁法で捕獲しています。
- 6 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。
- 7 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。
- 8 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。
- 9 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トラクトがないことを保証するものではありません。