

平成 30 年 1 月アレルギー献立表

小学校- 1

	1 月 10 日(水)	1 月 11 日(木)	1 月 12 日(金)	1 月 15 日(月)	1 月 16 日(火)
	麦ごはん 牛乳	愛知の大根葉ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 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(30) にんじん(20) ⑫豚肉平切もも(15) マッシュルーム(5) グリーンピース(4) おろしにんにく(0.3) ●カレールーフレーク(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)	【雑煮】 餅(30) はくさい(20) 小松菜(10) かまぼこ(10) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(6) 本みりん(1) 花かつお(0.5) 塩(0.2) むろ削り(4)	【煮みそ】 大根(30) ⑫豚肉平切(20) さといも(20) ○うずら卵(20) ⑩冷凍生揚げ(20) こんにやく(10) ねぎ(8) 角切昆布(1) ⑩豆みそ(6) 中双(2) 酒(1) むろ削り(1)	【ごじる】 ⑩木綿豆腐(20) ⑩豆乳(15) ⑩水煮大豆(15) 大根(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑩ミックスみそ(10) 酒(2) むろ削り(3)	【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)
フライ缶	【フルーツミックス】 みかん(30) ⑬黄桃(25) パイナップル(25)	【いかのてんぷら】 いかの天ぷら 1 個(40) 米油(4) 《いかの天ぷら》 ③いか ●小麦粉 でん粉(コーン) なたね油	【おひたし】 もやし(25) 冷凍ほうれん草(10) にんじん(7) かまぼこ(5) しらす干し(2) ⑮白すりごま(0.8) ⑮白むきごま(0.8) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1.2) 米酢(0.6) サラダ油(0.1)	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(50) しょうが(1) 中双(3) ●⑩しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)	【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)
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	【もやしのゆかりあえ】 もやし(30) ゆかり粉(0.2) ●⑩白しょうゆ(1)		【きざみたくあん】 たくあん漬け(15)	【みかん】 みかん 1 個(120)
その他	【アーモンド入り小魚】 アーモンド入り 干し小魚 1 袋(5) 《アーモンド入り 干し小魚》 ⑰アーモンド カタクチイワシ 砂糖	【黒豆】 黒豆 1 袋(8) 《黒豆》 ⑩黒大豆 砂糖	【米粉チョコワッフル】 米粉チョコワッフル 1 個(35) 《米粉チョコワッフル》 ○卵白 砂糖 米粉 ○鶏卵 ⑩植物油脂 ○◎⑩チョコレート フラワーペースト ○卵殻カルシウム ○◎⑩香料 ⑩乳化剤	【手巻きのり】 手巻きのり5枚入り 1 袋(2.5)	

() 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。)

	1月17日(水)	1月18日(木)	1月19日(金)	1月22日(月)	1月23日(火)
	あいちの米粉パン 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳
食缶	【チキンビーンズ】 たまねぎ(50) ⑩水煮大豆(35) ⑪鶏肉角切もも(20) にんじん(20) マッシュルーム(10) グリーンピース(4) トマトジュース(20) ⑪チキンブイヨン(10) トマトケチャップ(8) ソース(1.5) 中双(1.2) 塩(0.1) こしょう(0.04)	【豆腐の中華飯】 ⑩冷凍豆腐(55) たまねぎ(30) ⑫豚肉平切(20) キャベツ(20) ○うずら卵(20) たけのこ(10) にんじん(10) しょうが(0.5) おろしにんにく(0.3) ⑪⑫中華ガラスープの素(3) ●⑩しょうゆ(1.5) 酒(1) 中双(0.4) 塩(0.03) こしょう(0.01) でん粉(1.5)	【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) 糸こんにゃく(20) にんじん(20) ⑫豚肉平切(15) グリーンピース(4) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【豆腐と キャベツのスープ】 ⑩木綿豆腐(20) ○うずら卵(20) ⑫豚肉細切もも(15) にんじん(10) おろしにんにく(0.2) ●⑩しょうゆ(3) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(2) 塩(0.2) こしょう(0.03) でん粉(0.5)	【じゃがいもスープ】 たまねぎ(40) じゃがいも(40) ⑩豆乳(30) マッシュポテト(20) にんじん(15) ⑫ベーコン(10) マッシュルーム(5) パセリ(0.3) ◎生クリーム(5) ⑩⑫洋風だしの素(2) ◎バター(0.5) 塩(0.4) こしょう(0.04) ローリエ(0.02)
フライ缶	【野菜サラダ】 キャベツ(20) にんじん(10) ホールコーン(10) きゅうり(10) ●⑩しょうゆ(1.2) 上白(1) ワインビネガー(1) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【春巻き】 春巻き 1個(50) 米油(5) 《春巻き》 キャベツ れんこん ⑪鶏肉 にんじん ●⑩しょうゆ ⑩大豆油 ⑱ごま油 ●小麦粉	【ぶりのてり焼き】 ぶりのてり焼き 1個(40) 《ぶりのてり焼き》 ぶり ●⑩しょうゆ	【鶏肉の カシューナッツ炒め】 ⑪鶏肉角切もも(20) たけのこ(15) にんじん(10) ⑲カシューナッツ(10) 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)	【ハンバーグの ベジタブルソースかけ】 ハンバーグ 1個(50) ⑩ベジタブルソース(15) トマトケチャップ(5) ソース(1) 赤ワイン(0.5) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.01) 《ハンバーグ》 ⑪鶏肉 たまねぎ でん粉
あえ物・果物等	【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)	【もやしのナムル】 もやし(25) 小松菜(5) ⑩白すりごま(1) ●⑩うす口しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5) ⑱ごま油(0.3)		【りんご】 ⑮りんご 1袋(40)	【ボイル野菜】 キャベツ(25) にんじん(3) コーンクリーミー ドレッシング(2.5)
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	【ミックスナッツ】 ミックスナッツ 1袋(10) 《ミックスナッツ》 ⑲アーモンド ⑲カシューナッツ ⑲マカダミアナッツ		

() 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)				

	1月24日(水)	1月25日(木)	1月26日(金)	1月29日(月)	1月30日(火)
	麦ごはん 牛乳	牛乳	ごはん はっこう乳	きしめん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【みそ汁】 ⑩木綿豆腐(30) さといも(25) にんじん(10) 大根(10) えのきたけ(5) ねぎ(5) ⑩油揚げ(2) 乾燥わかめ(0.3) ⑩豆みそ(10) 本みりん(0.5) むろ削り(3)	【とりめし】 米(50) もち米(10) ⑪鶏肉切込(30) ごぼう(10) 突こんにゃく(10) にんじん(10) ⑩油揚げ(2) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.2) 和風だしの素(0.5) 塩(0.1)	【大根と豚肉の煮物】 大根(50) さといも(35) ⑫豚肉平切(20) ⑩生揚げ(15) にんじん(15) 角切昆布(0.5) ●⑩しょうゆ(6) 中双(3) 酒(2) 本みりん(1) むろ削り(2)	【きしめんの汁】 ⑪鶏肉切込皮なし(20) 大根(15) ねぎ(10) 小松菜(5) ささがきごぼう(5) ⑩油揚げ(3) 乾燥しいたけ(1.2) ●⑩しょうゆ(7) 本みりん(1) 塩(0.6) でん粉(0.6) むろ削り(4)	【筑前煮】 じゃがいも(35) ⑪鶏肉角切もも(20) こんにゃく(20) にんじん(15) ごぼう(15) ⑩さつま揚げ(10) たけのこ(10) さやいんげん(10) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1)
フライ缶	【さけの塩焼き】 ⑧さけ塩焼き 1個(50)	【めひかりフライ】 めひかりフライ 2尾(30) 米油(3) 《めひかりフライ》 めひかり ●パン粉 ●小麦粉 ⑩植物性たん白	【鶏そぼろ卵焼き】 鶏そぼろ卵焼き 1個(50) 《鶏そぼろ卵焼き》 ○鶏卵 ⑪鶏肉 ●⑩赤みそ ●でん粉(小麦粉) ●⑩しょうゆ	【白身魚の アーモンドフライ】 白身魚 アーモンドフライ 1個(50) 米油(5) 《白身魚 アーモンドフライ》 ホキ ⑱スライスアーモンド ●パン粉 ●小麦粉	【切り干し大根の 焼きそば風】 キャベツ(20) ⑫豚肉平切(15) にんじん(10) 切り干し大根(3) 中濃ソース(3) ソース(1) 塩(0.15) こしょう(0.02) 米油(0.5)
あえ物・果物等	【のぎわな漬け】 のぎわな漬け(20)	【白菜のたくあんあえ】 はくさい(30) たくあん漬け(6)	【キウイフルーツ】 ⑤キウイフルーツ 1袋(50)	【れんこんの 梅こんぶあえ】 れんこん(20) 梅びしお(1.5) 塩昆布(0.4) ●⑩しょうゆ(0.3) 上白(0.2) 《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	《梅びしお》 梅 梅肉 赤じそ 食塩 ⑮りんご酢
その他		【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60)		【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	【ういろう】 ういろう 1個(50) 《ういろう》 砂糖 米粉 ●小麦粉

() 内は純使用量 単位：グラム

- 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。

	1月31日(水)
	発芽玄米ごはん 牛乳
食缶	<p>【シェフのハヤシライス】</p> <p>⑥牛肉平切(40) たまねぎ(25) マッシュルーム(15) ぶなしめじ(15)</p> <p>⑩たまねぎロースト(5) ピクルス(2) シェフの デミグラスソース(40) ダイストマト(20) トマトケチャップ(12) ビール(4)</p> <p>◎サワークリーム(1.5) ◎バター(1) ⑥ビーフブイヨン(0.7) 上白(0.2) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p> <p>《シェフの デミグラスソース》</p> <p>●ルー ⑥ビーフブイヨン ⑪チキンオイル ●⑥⑩粉末ブイヨン ⑥牛脂</p>
フライ缶	<p>【コロコロポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(40) ⑫ボークウインナー(10) たまねぎ(10) ホールコーン(10) にんじん(5) 上白(0.4) 塩(0.4) こしょう(0.02)</p>
あえ物・果物等	<p>【いよかん】</p> <p>いよかん 1袋(60)</p>
その他	<p>【小袋卵なし マヨネーズ】</p> <p>卵なしマヨネーズ 1袋(10)</p> <p>《卵なしマヨネーズ》</p> <p>⑩食用植物油脂 ⑮醸造酢 ⑩粉末状植物性たん白</p>

()内は純使用量 単位：グラム

- 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・かにが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せん。
- 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タミがないことを保証するものではありません。