

	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	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
食缶	【カレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) にんじん(26) ⑫豚肉平切もも(19.5) マッシュルーム(6.5) グリーンピース(5.2) 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)	【煮みそ】 大根(39) ⑫豚肉平切(26) さといも(26) ○うずら卵(26) ⑩冷凍生揚げ(26) こんにゃく(13) ねぎ(10.4) 角切昆布(1.3) ⑩豆みそ(7.8) 中双(2.6) 酒(1.3) むろ削り(1.3)	【雑煮】 餅(39) はくさい(26) 小松菜(13) かまぼこ(13) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(7.8) 本みりん(1.3) 花かつお(0.65) 塩(0.26) むろ削り(5.2)	【ごじる】 ⑩木綿豆腐(26) ⑩豆乳(19.5) ⑩水煮大豆(19.5) 大根(19.5) ごぼう(19.5) 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)	【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(52) たまねぎ(39) にんじん(13) ⑪鶏肉切込皮なし(13) かまぼこ(13) さやいんげん(9.1) ⑩高野豆腐(6.5) ●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)
フライ缶	【フルーツミックス】 みかん(39) ⑬黄桃(32.5) パイナップル(32.5)	【おひたし】 もやし(32.5) 冷凍ほうれん草(13) にんじん(9.1) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6) ⑮白すりごま(1.04) ⑮白むきごま(1.04) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.56) 米酢(0.78) サラダ油(0.13)	【いかのてんぷら】 いかの天ぷら 1個(50) 米油(5) 《いかの天ぷら》 ③いか ●小麦粉 でん粉(コーン) なたね油	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(65) しょうが(1.3) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3)	【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)
あえ物・果物等	【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		【もやしのゆかりあえ】 もやし(39) ゆかり粉(0.26) ●⑩白しょうゆ(1.3)	【きざみたくあん】 たくあん漬け(19.5)	【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	【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	【黒豆】 黒豆 1袋(8) 《黒豆》 ⑩黒大豆 砂糖	【手巻きのり】 手巻きのり6枚入り 1袋(3)	

()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(65) ⑩水煮大豆(45.5) ⑪鶏肉角切もも(26) にんじん(26) マッシュルーム(13) グリーンピース(5.2) トマトジュース(26) ⑪チキンブイヨン(13) トマトケチャップ(10.4) ソース(1.95) 中双(1.56) 塩(0.13) こしょう(0.05)	【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) 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)	【豆腐の中華飯】 ⑩冷凍豆腐(71.5) たまねぎ(39) ⑫豚肉平切(26) キャベツ(26) ○うずら卵(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)	【豆腐と キャベツのスープ】 キャベツ(58.5) ⑩木綿豆腐(26) ○うずら卵(26) ⑫豚肉細切もも(19.5) にんじん(13) おろしにんにく(0.26) ●⑩しょうゆ(3.9) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(2.6) 塩(0.26) こしょう(0.04) でん粉(0.65)	【じゃがいもスープ】 たまねぎ(52) じゃがいも(52) ⑩豆乳(39) マッシュポテト(26) にんじん(19.5) ⑫ベーコン(13) マッシュルーム(6.5) パセリ(0.39) ◎生クリーム(6.5) ⑩⑫洋風だしの素(2.6) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.05) ローリエ(0.03)
フライ缶	【野菜サラダ】 キャベツ(26) にんじん(13) ホールコーン(13) きゅうり(13) ●⑩しょうゆ(1.56) 上白(1.3) ワインビネガー(1.3) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.02)	【ぶりのてり焼き】 ぶりのてり焼き 1個(50) 《ぶりのてり焼き》 ぶり ●⑩しょうゆ	【春巻き】 春巻き 1個(60) 米油(6) 《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 ⑮ごま油 ●小麦粉	【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) ⑮カシューナッツ(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)	【ハンバーグの ベジタブルソースかけ】 ハンバーグ 1個(60) 米油(1) ⑩ベジタブルソース(19.5) トマトケチャップ(6.5) ソース(1.3) 赤ワイン(0.65) 中双(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01) 《ハンバーグ》 ⑪鶏肉 たまねぎ ●⑩パン粉 ⑩大豆たん白 ●小麦粉
あえ物・果物等	【オレンジ】 ④オレンジ 1/4個(62.5)		【もやしのナムル】 もやし(32.5) 小松菜(6.5) ⑮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) ⑮ごま油(0.39)	【りんご】 ⑮りんご 1袋(40)	【ボイル野菜】 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)
その他	【チーズ】 ◎チーズ 1個(15)	【ミックスナッツ】 ミックスナッツ 1袋(10) 《ミックスナッツ》 ⑮アーモンド ⑮カシューナッツ ⑮マカダミアナッツ	【アセロラゼリー】 アセロラゼリー 1個(60)		

()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	ごはん はっこう乳	牛乳	ごはん 牛乳	きしめん 牛乳
食缶	【みそ汁】 ⑩木綿豆腐(39) さといも(32.5) にんじん(13) 大根(13) えのきたけ(6.5) ねぎ(6.5) ⑩油揚げ(2.6) 乾燥わかめ(0.39) ⑩豆みそ(13) 本みりん(0.65) むろ削り(3.9)	【大根と豚肉の煮物】 大根(65) さといも(45.5) ⑫豚肉平切(26) ⑩生揚げ(19.5) にんじん(19.5) 角切昆布(0.65) ●⑩しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 酒(2.6) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)	【とりめし】 米(60) もち米(12) ⑪鶏肉切込(36) ごぼう(12) 突こんにやく(12) にんじん(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)	【筑前煮】 じゃがいも(45.5) ⑪鶏肉角切もも(26) こんにやく(26) にんじん(19.5) ごぼう(19.5) ⑩さつま揚げ(13) たけのこ(13) さやいんげん(13) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(3.64) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)	【きしめんの汁】 ⑪鶏肉切込皮なし(26) 大根(19.5) ねぎ(13) 小松菜(6.5) ささがきごぼう(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) 塩(0.78) でん粉(0.78) むろ削り(5.2)
フライ缶	【さけの塩焼き】 ⑧さけ塩焼き 1個(60)	【鶏そぼろ卵焼き】 鶏そぼろ卵焼き 1個(60) 《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	【めひかりフライ】 めひかりフライ 3尾(45) 米油(4.5) 《めひかりフライ》 めひかり ●パン粉 ●小麦粉 ⑩植物性たん白	【切り干し大根の 焼きそば風】 キャベツ(26) ⑫豚肉平切(19.5) にんじん(13) 切り干し大根(3.9) 中濃ソース(3.9) ソース(1.3) 塩(0.2) こしょう(0.03) 米油(0.65)	【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(60) 米油(6) 《白身魚 アーモンドフライ》 ホキ ⑬スライスアーモンド ●パン粉 ●小麦粉
あえ物・果物等	【のざわな漬け】 のざわな漬け(26)	【キウイフルーツ】 ⑤キウイフルーツ 1袋(50)	【白菜の たくあんあえ】 はくさい(39) たくあん漬け(7.8)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 《梅びしお》 梅 梅肉 赤じそ 食塩 ⑮りんご酢 </div>	【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		【ういろう】 ういろう 1個(50) 《ういろう》 砂糖 米粉 ●小麦粉	【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

() 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。

	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(52) たまねぎ(32.5) マッシュルーム(19.5) ぶなしめじ(19.5)</p> <p>⑩たまねぎロースト(6.5) ピクルス(2.6) シェフの デミグラスソース(52) ダイストマト(26) トマトケチャップ(15.6) ビール(5.2)</p> <p>◎サワークリーム(1.95) ◎バター(1.3) ⑥ビーフブイヨン(0.91) 上白(0.26) 塩(0.13) こしょう(0.03)</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(52) ⑫ポークウインナー(13) たまねぎ(13) ホールコーン(13) にんじん(6.5) 上白(0.52) 塩(0.52) こしょう(0.03)</p>
あえ物・果物等	<p>【いよかん】</p> <p>いよかん 1/4個(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 アレルギ物質のマークのない加工品等について、アレルギ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。