

	2月1日(木)	2月2日(金)	2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)
	ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	<p>【料理長のとり団子汁】 とり肉団子(32.5) はくさい(26) ごぼう(13) にんじん(13) ねぎ(13) ●⑩うすろしょうゆ(5.2) 本みりん(2.6) 塩(0.39) でん粉(1.95) むろ削り(3.9)</p> <p>《とり肉団子》 ⑪鶏肉 たまねぎ でん粉 ⑩しょうゆ</p>	<p>【おとしこし】 大根(52) さといも(39) にんじん(26) れんこん(13) 焼きちくわ(13) ⑩油揚げ(6.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(1.3) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.9)</p>	<p>【呉汁】 ⑩豆腐(26) ⑩豆乳(19.5) ⑩水煮大豆(19.5) ごぼう(19.5) ねぎ(13) にんじん(13) えのきたけ(13) ⑩油揚げ(6.5) ⑩ミックスみそ(13) 酒(2.6) むろ削り(3.9)</p>	<p>【ミートソース】 たまねぎ(65) ⑫豚挽肉(26) ⑥牛挽肉(26) にんじん(19.5) マッシュルーム(13) グリーンピース(5.2) トマトケチャップ(26) ●⑩⑫トマトルー(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>【ツナじゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(45.5) しらたき(39) にんじん(26) まぐろ油漬(19.5) えのきたけ(13) さやいんげん(6.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 本みりん(1.3)</p>
フライ缶	<p>【料理長の手巻きの具】 ○炒り卵(26) まぐろ油漬(26) にんじん(13) ⑩油揚げ(1.3) 乾燥しいたけ(0.39) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(3.64) 本みりん(0.65) 酒(0.65)</p>	<p>【いわしのかば焼き】 いわし開き打粉付 1尾(50) 米油(5) しょうが(1.3) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(2.6) 本みりん(1.95) 酒(1.3) でん粉(0.26)</p>	<p>【しらす入り卵焼きの おろしだれかけ】 しらす入り卵焼き 1個(60) 大根おろし(9.1) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) でん粉(0.26)</p> <p>《しらす入り卵焼き》 ○卵 ●かつおだし しらす ⑮食酢 ⑩⑱植物油</p>	<p>【海藻サラダ】 キャベツ(26) きゅうり(26) ⑪サラダチキン(13) もやし(6.5) 海藻ミックス(0.65) 米酢(1.95) ●⑩しょうゆ(1.95) 上白(1.3) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01)</p>	<p>【愛知のれんこん入り つくね】 れんこん入りつくね 3個(60)</p> <p>《れんこん入り つくね》 ⑪鶏肉 れんこん たまねぎ ●パン粉 ⑥⑫調整ラード ⑩粒状大豆たん白 ⑪チキンエキス ●⑩しょうゆ</p>
あえ物・果物等	<p>【料理長の和え物】 ほうれん草(32.5) ⑮白すりごま(2.6) ●⑩しょうゆ(1.95) 上白(1.04)</p>	<p>【りんご】 ⑮りんご 1/4個(50) 塩(0.65)</p>	<p>【菜花のおかか和え】 キャベツ(19.5) 菜花(13) ●⑩うすろしょうゆ(1.3) 上白(0.39) 花かつお(0.26)</p>		<p>【ハネジューメロン】 ハネジューメロン 1個(50)</p>
その他	<p>【味付乾燥豆腐】 味付乾燥豆腐 1袋(5.5)</p> <p>《味付乾燥豆腐》 ⑩乾燥豆腐 ●小麦粉 米粉 砂糖 ⑩きな粉</p> <p>【おにぎりのり】 おにぎりのり3枚入り 1袋(1.5)</p>		<p>【ココアパウダー】 ココアパウダー 1袋(5)</p> <p>《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>【アーモンド入り 小魚】 アーモンド入り小魚 1袋(5)</p> <p>《アーモンド入り 干し小魚》 ⑰アーモンド カタクチワシ 砂糖</p>	

() 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。)

	2月8日(木)	2月9日(金)	2月13日(火)	2月14日(水)	2月15日(木)
	牛乳	麦ごはん 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳	愛知の大根葉ごはん 牛乳	ミルクロールパン 牛乳
食缶	【ひじきごはん】 米(60) もち米(12) ⑫豚肉角切もも(18) こんにゃく(12) にんじん(12) ごぼう(12) ⑩油揚げ(3.6) 米ひじき(2.4) グリーンピース(1.2) 乾燥しいたけ(1.2) ●⑩しょうゆ(7.2) 中双(2.4) 和風だしの素(1.2) 酒(1.2) 本みりん(1.2) 塩(0.36)	【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)	【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) グリーンピース(5.2) おろしにんにく(0.39) ●カレールーフレーク(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)	【牛肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) ⑥牛肉平切もも(26) ⑩焼き豆腐(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑩しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 酒(2.6)	【白いんげんの ポターージュ】 たまねぎ(39) 白いんげん豆 ペースト(39) ⑩豆乳(39) じゃがいも(32.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(13) ●◎⑩⑫ホワイトルウ (7.8) ◎生クリーム(2.6) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(1.95) 塩(0.65) こしょう(0.05)
フライ缶	【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	【ヒレカツ】 ヒレカツ 1個(50) 米油(5) 《ヒレカツ》 ⑫豚肉 ●パン粉 ●小麦粉 米粉	【フルーツミックス】 ⑬黄桃(32.5) パイナップル(32.5) ⑬白桃(19.5) みかん(19.5)	【からふとししゃもの ごまみそかけ】 からふとししゃも フライ 3尾(60) 米油(6) ⑮白すりごま(2.6) ⑩豆みそ(5.2) 中双(3.9) 本みりん(1.3)	【シェフのハンバーグ】 シェフのハンバーグ 1個 (60)
あえ物・果物等	【ボイルキャベツ】 キャベツ(32.5) 塩(0.65)	【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)	【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	【いよかん】 いよかん 1/4個(60)	【キャベツのサワー漬け】 キャベツ(32.5) ●⑩しょうゆ(1.04) 上白(0.52) ワインビネガー(0.52)
その他	【やさいマフィン】 やさいマフィン 1個(24) 《やさいマフィン》 ●小麦粉 砂糖 ⑩豆乳 植物油脂 かぼちゃ ⑮りんご濃縮果汁 【卓上ソース】 卓上ソース(6.5)	【みそだれ】 小袋みそソース 1袋(10) 《みそソース》 果糖ぶどう糖液糖 ⑩みそ 砂糖		《からふとししゃも フライ》 カラフトシヤモ ●パン粉 ●小麦粉	【チーズ】 ◎チーズ 1個(15) 《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

() 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)				

	2月16日(金)	2月19日(月)	2月20日(火)	2月21日(水)	2月22日(木)
	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	スライスパン 牛乳	麦ごはん はっこう乳
食缶	<p>【マーボ豆腐】</p> <p>⑩冷凍豆腐(117) にんじん(26) たけのこ(26)</p> <p>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)</p> <p>⑩豆みそ(6.5) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(2.99) ⑩⑪⑫⑳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>【のっぺ汁】</p> <p>さといも(39)</p> <p>⑩豆腐(26) 大根(26)</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(19.5) にんじん(13) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(6.5) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.9)</p>	<p>【高野豆腐の卵とじ】</p> <p>○液卵(52)</p> <p>たまねぎ(32.5) じゃがいも(19.5) にんじん(13)</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(13) かまぼこ(13) さやいんげん(6.5)</p> <p>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)</p>	<p>【ミネストローネ】</p> <p>たまねぎ(39) キャベツ(26) トマトピューレ(13)</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(13) にんじん(13)</p> <p>●マカロニ(3.9) セロリ(1.95) トマトケチャップ(6.5)</p> <p>●⑩⑪チキンコンソメ(2.6) 赤ワイン(1.3) 中双(0.52) 塩(0.26) こしょう(0.04)</p>	<p>【厚揚げカレー丼の具】</p> <p>たまねぎ(71.5)</p> <p>⑩生揚げ(65) にんじん(26)</p> <p>⑫豚肉平切(26) ピーマン(6.5)</p> <p>●⑩しょうゆ(6.5) 本みりん(2.6) 純カレー(0.65) 塩(0.26) でん粉(1.95) むろ削り(1.3)</p>
フライ缶	<p>【ごぼうサラダ】</p> <p>ささがきごぼう(13) まぐろ油漬け(13) きゅうり(13) 大根(10.4) ホールコーン(6.5)</p> <p>⑱アーモンド(6.5) にんじん(5.2) 米酢(3.25)</p> <p>⑱白ねりごま(2.6) ●⑩しょうゆ(2.6) ⑱白すりごま(1.95) 上白(1.3) ⑱ごま油(0.52)</p>	<p>【ひじきのうま煮】</p> <p>⑩さつま揚げ(19.5) こんにゃく(13) にんじん(9.1)</p> <p>⑩むき枝豆(3.9) 米ひじき(2.6) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 酒(1.3) 本みりん(1.3)</p>	<p>【豚肉と大根のみそ煮】</p> <p>大根(39)</p> <p>⑫豚肉平切(19.5) こんにゃく(19.5) たまねぎ(19.5) ねぎ(3.9)</p> <p>⑩豆みそ(5.2) 中双(3.9) 酒(1.3)</p>	<p>【じゃがいもとベーコンの炒め物】</p> <p>じゃがいも(39) たまねぎ(26)</p> <p>⑫ベーコン(13) ブロッコリー(13) ホールコーン(6.5)</p> <p>◎バター(1.3) ●⑩しょうゆ(0.65) ⑩⑫洋風だしの素(0.65) こしょう(0.03)</p>	<p>【おひたし】</p> <p>もやし(32.5) にんじん(9.1) ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6)</p> <p>●⑩しょうゆ(2.6) ⑱白すりごま(2.08) 上白(1.56) 米酢(0.78) サラダ油(0.13)</p>
あえ物・果物等					<p>【オレンジ】</p> <p>④オレンジ 1/4個(62.5)</p>
その他	<p>【りんごゼリー】</p> <p>⑮りんごゼリー 1個(80)</p>	<p>【納豆】</p> <p>納豆 1個(30)</p> <p>《納豆》</p> <p>⑩大豆 ●⑩しょうゆ 植物性蛋白加水分解物 砂糖 からし 食塩 醸造酢</p>	<p>【プルーン】</p> <p>プルーン 1袋(20)</p> <p>【ココアパウダー】</p> <p>ココアパウダー 1袋(5)</p> <p>《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>【いちごジャム】</p> <p>いちごジャム 1個(15)</p> <p>《いちごジャム》 いちご 砂糖 水あめ</p>	

() 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、調整豆乳に対応しています。(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。

	2月23日(金)	2月26日(月)	2月27日(火)	2月28日(水)
	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	クロワッサン 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【八宝菜】 はくさい(52) たまねぎ(52) ○うずら卵(35) ③いか(26) にんじん(26) ⑫豚肉平切(26) たけのこ(13) チンゲン菜(13) ●⑩しょうゆ(3.9) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1.95) でん粉(1.3) 中双(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.07)	【スキージ】 大根(26) さつまいも(26) ⑩豆腐(19.5) ⑫豚肉平切もも(13) ごぼう(13) こんにやく(13) にんじん(6.5) ねぎ(5.2) ⑩ミックスみそ(13) むろ削り(3.9)	【たまねぎスープ】 たまねぎ(52) ⑪鶏肉切込皮なし(13) もやし(13) にんじん(13) エリンギ(6.5) たまねぎロースト(3.9) 乾燥パセリ(0.04) ⑪チキンブイヨン(26) ●⑩しょうゆ(3.9) 塩(0.65) こしょう(0.04)	【関東煮】 大根(52) さといも(39) ○うずら卵(35) にんじん(19.5) こんにやく(19.5) 焼きちくわ(19.5) 角切昆布(1.3) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)
フライ缶	【小えびとナッツの揚げ物】 小えびのから揚げ(39) ⑱カシューナッツ(19.5) 米油(5.85) 塩(0.06) 《小えびのから揚げ》 ①えび でん粉 ●⑩たん白加水分解物 ①魚しょう 揚げ油(パーム油)	【宗田かつおのおかか煮】 宗田かつおのおかか煮 1個(50) 《宗田かつおのおかか煮》 宗田かつお 砂糖 ●⑩しょうゆ	【焼きそば】 キャベツ(39) 油そば(39) ⑫豚肉平切(26) ③いか(13) にんじん(13) しょうが酢漬(0.39) 青のり粉(0.07) 中濃ソース(8.45) ソース(3.25) 塩(0.26) こしょう(0.03) 《油そば》 ●小麦粉 ⑩植物油	【かぼちゃひき肉フライ】 かぼちゃひき肉 フライ 1個(60) 米油(6) 【白身魚のコーン フレークフライ】 白身魚のコーンフレーク フライ 1個(50) 米油(5)
あえ物・果物等	【キウイフルーツ】 ⑤キウイフルーツ 1/2個(60)	【もやしのごまあえ】 もやし(32.5) ⑱白すりごま(0.65) ⑱白むきいりごま(0.39) ●⑩しょうゆ(1.3) 上白(0.26)	【いよかん】 いよかん 1袋(60)	【小松菜のなめたけあえ】 小松菜(26) なめたけ(6.5) 《なめたけ》 えのきたけ ●⑩しょうゆ きび粗糖 ①オキアミエキス
その他	【おかかふりかけ】 おかかふりかけ 1袋(2) 《おかかふりかけ》 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	【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》 ⑱アーモンド ⑱カシューナッツ ⑱マカダミアナッツ	【いちごゼリー】 いちごゼリー 1個(50) 【ブルーベリークレープ】 ブルーベリークレープ 1個(35)

《かぼちゃひき肉
フライ》
かぼちゃ
⑫豚肉
●パン粉
●小麦粉
《白身魚のコーンフレーク
フライカレー味》
ホキ
コーンフレーク

《ブルーベリークレープ》
○◎⑩乳又は乳製品を
主要原料とする食品
砂糖
◎ヨーグルト
◎加糖練乳
◎脱脂粉乳
⑯豚ゼラチン
⑩ピロリン酸第2鉄
○卵
●小麦粉
◎ファットスプレッド
⑩植物油
⑩乳化剤

() 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、しらす干し・小魚・のり佃煮・海藻類等は、えび・かにか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・かにか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。