



平成 30 年 3 月卵アレルギー献立表

	3月1日(木)	3月2日(金)	3月5日(月)	3月6日(火)	3月7日(水)
	発芽玄米ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	牛乳	あいちの米粉パン 牛乳
食缶	【吉野汁】 ⑩木綿豆腐(20) じゃがいも(20) かまぼこ(10) ⑪鶏肉切込皮なし(10) えのきたけ(10) 冷凍ほうれん草(10) にんじん(10) ●⑩しょうゆ(3) 塩(0.5) でん粉(1.2) むろ削り(4)	【カレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(30) ⑫豚肉平切もも(15) にんじん(15) マッシュルーム(10) おろしにんにく(0.3) ●カレールウフレーク(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)	【里芋と大根の煮物】 冷凍さといも(40) ⑩生揚げ(30) 大根(30) ⑫豚肉平切もも(15) にんじん(10) 冷凍さやいんげん(5) ●⑩しょうゆ(4.5) 中双(3) 本みりん(0.5) むろ削り(2)	【ツナの炊き込みご飯】 米(50) もち米(10) ごぼう(15) まぐろ油漬(15) にんじん(15) ぶなしめじ(10) ⑩油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.5) 本みりん(1) 和風だしの素(1) 塩(0.2)	【じゃがいもと 白いんげんのポタージュ】 じゃがいも(30) たまねぎ(30) 白いんげん豆 ペースト(15) にんじん(10) ⑪鶏肉切込皮なし(10) マッシュルーム(5) ⑩豆乳(30) ●◎⑩⑫ホワイトルウ (6) ◎生クリーム(2) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(1) 塩(0.5) こしょう(0.04)
フライ缶	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬(50) しょうが(1) 中双(3) ●⑩しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)	【根菜サラダ】 ささがきごぼう(20) きゅうり(10) ⑯縦割りアーモンド(10) れんこん(8) ホールコーン(8) ⑩白ねりごま(2) ⑩白すりごま(1.5) ●⑩しょうゆ(2) 米酢(1) 上白(1) ⑩ごま油(0.4)	【ひじきのうま煮】 突こんにやく(10) ⑩さつま揚げ(10) にんじん(7) ⑪鶏肉切込皮なし(5) ⑩冷凍むき枝豆(3) 米ひじき(2) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) 酒(1) 本みりん(1)	【とりの竜田揚げ】 とりの竜田揚げ 1個(40) 米油(4) 《とりの竜田揚げ》 ⑪鶏肉 ●小麦粉 ⑩粉末状植物性たん白 ●⑩しょうゆ ⑩揚げ油(大豆油)	【*ウインナーの 野菜ソースかけ】 ⑫ウインナー 2本(40) ホールコーン(5) たまねぎ(5) ダイストマト(5) ⑩ベジタブルソース(15) トマトケチャップ(5) ソース(1) 中双(1) 赤ワイン(0.5) 塩(0.1)
あえ物・果物等	【きざみたくあん】 たくあん漬(15)	【福神漬け】 ⑩福神漬(15)	【パイナップル】 パイナップル 1袋(40)	【キャベツの塩昆布あえ】 キャベツ(25) 塩昆布(2)	【しらぬい】 しらぬい 1袋(50)
その他	【手巻きのり】 手巻きのり 5枚入 1袋(2.5)	【ひなあられ】 ひなあられ 1袋(10) 《ひなあられ》 もち米 ●⑩しょうゆ	【いかなごのくぎ煮】 いかなごのくぎ煮 1袋(10) 《いかなごのくぎ煮》 いかなご 砂糖 水あめ ●⑩しょうゆ	【ピーチゼリー】 ⑬ピーチゼリー1個(80)	《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

() 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。)



	3月8日(木)	3月9日(金)	3月12日(月)	3月13日(火)	3月14日(水)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	りんごパン 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん はっこう乳
食缶	【マーボ豆腐】 ⑩冷凍豆腐(90) にんじん(20) たけのこ(20) ⑫豚挽肉(15) ねぎ(15) しょうが(0.5) おろしにんにく(0.2) ⑩豆みそ(5) 中双(3) ●⑩しょうゆ(2.3) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)	【筑前煮】 じゃがいも(40) ⑪鶏肉角切もも(20) にんじん(15) ごぼう(15) ⑩さつま揚げ(15) こんにゃく(10) たけのこ(10) 冷凍さやいんげん(10) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1)	【大豆のトマト煮】 ⑩水煮大豆(40) たまねぎ(40) ダイストマト(25) にんじん(20) じゃがいも(20) トマトジュース(20) ⑫豚肉角切(15) セロリ(2) おろしにんにく(0.5) トマトケチャップ(7) ソース(2) 中双(2) ⑩⑫洋風だしの素(1) 赤ワイン(1) 塩(0.4) こしょう(0.05)	【*高野豆腐のうま煮】 たまねぎ(40) にんじん(15) ⑪鶏肉切込皮なし(20) かまぼこ(20) 冷凍さやいんげん(7) ⑩角切高野豆腐(6) ●⑩しょうゆ(4) むろ削り(2.5) 中双(2) 本みりん(1) 塩(0.2) でん粉(0.5)	【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) 冷凍グリーンピース(4) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)
フライ缶	【鶏肉の カシューナッツ炒め】 ⑪鶏肉角切もも(25) にんじん(10) ⑲カシューナッツ(10) ⑩冷凍むき枝豆(5) れんこん(5) 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)	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(50) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	【チキンサラダ】 きゅうり(20) キャベツ(18) ホールコーン(10) ⑪サラダチキン(10) 上白(1) ワインビネガー(1) ●⑩しょうゆ(0.8) オリーブ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【五目きんぴら】 ささがきごぼう(20) ⑥牛肉平切もも(15) れんこん(10) 突こんにゃく(5) にんじん(5) ⑱白むきごま(1) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) ⑱ごま油(0.5)	【さんまのみぞれ煮】 さんまのみぞれ煮 1個(40) 《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	【りんご】 ⑮りんご 1袋(40)	【もやしゆかりあえ】 もやし(30) ゆかり粉(0.2) ●⑩白しょうゆ(1)		【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)	【もやしとひじきの あえ物】 もやし(28) 味付けひじき(3) 《味付けひじき》 ●⑩しょうゆ 砂糖 ひじき
その他		【ココアパウダー】 ⑩ココアパウダー 1袋(5)			【野菜ふりかけ】 野菜ふりかけ 1袋(1.2)

() 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)				



	3月15日(木)	3月16日(金)	3月19日(月)	3月22日(木)
	麦ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	せきはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	<p>【*関東煮】 大根(40) ⑩がんもどき(30) こんにゃく(20) 焼きちくわ(30) にんじん(15) 角切昆布(1) ●⑩しょうゆ(5) 中双(1) 本みりん(1) むろ削り(2)</p>	<p>【ミートソース】 たまねぎ(50) ⑫豚挽肉(15) ⑥牛挽肉(15) にんじん(15) ⑩クラッシュ大豆(10) マッシュルーム(10) 冷凍グリーンピース(4) トマトケチャップ(20) ●⑩⑫トマトルウ(13) ソース(3) ◎ささがきチーズ(2) ◎脱脂粉乳(1) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>	<p>【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(20) ⑭ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) ごぼう(10) 大根(10) みつば(1) ●⑩しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) でん粉(0.5) むろ削り(3)</p>	<p>【ハヤシシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(30) ⑫豚肉平切(15) にんじん(10) おろしにんにく(0.3) ●⑩⑫ハヤシルウ(11) トマトピューレ(10) トマトケチャップ(5) ●⑩⑪⑫デミグラスソース(4) 赤ワイン(1) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(0.5) 中双(0.2) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>
フライ缶	<p>【ごぼう入りつくね】 ごぼう入りつくね 2個(40) 《ごぼう入りつくね》 ⑪鶏肉 ごぼう たまねぎ ●パン粉 ⑩粒状植物性たん白 ⑫豚脂 ●⑩しょうゆ 砂糖 ●食酢</p>	<p>【コロコロポテトサラダ】 じゃがいも(40) まぐろ油漬け(10) たまねぎ(10) ホールコーン(10) にんじん(5) オリーブ油(0.5) 上白(0.4) 塩(0.4) こしょう(0.02)</p>	<p>【えびフライ】 えびフライ 1尾(40) 米油(4) 《えびフライ》 ①えび ●パン粉 でん粉 ●小麦粉 ●乾燥パン粉 ⑩大豆粉</p>	<p>【フルーツあえ】 パイナップル(33) ⑬黄桃レトルト(30) ⑮りんご(7)</p>
あえ物・果物等	<p>【土佐和え】 キャベツ(20) きゅうり(5) 花かつお(0.3) ●⑩しょうゆ(1.5) 上白(0.5) 米酢(0.5)</p>		<p>【ボイルキャベツ】 キャベツ(25) ボイル塩(0.5)</p>	
その他	<p>【ココアパウダー】 ⑩ココアパウダー 1袋(5)</p>	<p>【みかんゼリー】 みかんゼリー 1個(60)</p>	<p>【卓上ごま塩】 ⑩ごま塩(1) 【卓上ソース】 卓上ソース(5) 【お祝いデザート】 米粉のいちごケーキ 1個(35) 《米粉のいちごケーキ》 ⑩豆乳 砂糖 加工油脂 いちご果汁 米粉 ⑩調整豆乳粉末 ⑩乳化剤</p>	<p>【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</p>

() 内は純使用量 単位：グラム



3月6日(火) 6年生バイキング給食			
牛乳			
食缶	【ツナの炊き込みご飯】 米(50) もち米(10) ごぼう(15) まぐろ油漬け(15) にんじん(15) ぶなしめじ(10) ⑩油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.5) 本みりん(1) 和風だしの素(1) 塩(0.2)	【みそ汁】 ⑩木綿豆腐(30) 大根(20) にんじん(10) ねぎ(5) わかめ(0.3) ⑩ミックスみそ(10) 本みりん(0.5) むろ削り(3)	
フライ缶	【鶏の唐揚げ】 鶏の唐揚げ 1個(20) 米油(2) 《鶏の唐揚げ》 ①鶏肉 ●小麦粉 ●⑩しょうゆ	【あじフリッター】 あじフリッター 1個(20) 米油(2) 《アジフリッター》 あじ ●⑩しょうゆ ●小麦粉 ①オキアミ ⑩揚げ油(大豆油)	【ポイルウインナー】 ⑫ポークウインナー 1本(20) 《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
あえ物・果物等	【キャベツの塩昆布和え】 キャベツ(26) にんじん(2) 塩昆布(2)		
その他	【オレンジ】 ④オレンジ 1/8個(30)	【いちご】 いちご 1個(15)	【りんご】 ⑮りんご 1/8個(25) 塩(0.5)

()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。
- バイキング給食は、複数のおかずが1つのフライ缶(四角缶)等に入ります。また、揚げ油は品目ごとに交換しません。