

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7日(水)	3月8日(木)
	発芽玄米ごはん はっこう乳	麦ごはん 牛乳	せきはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	あいちの米粉パン 牛乳
食缶	<p>【吉野汁】</p> <p>⑩木綿豆腐(26) じゃがいも(26) かまぼこ(13) ⑪鶏肉切込皮なし(13) えのきたけ(13) 冷凍ほうれん草(13) にんじん(13) ●⑩しょうゆ(3.9) 塩(0.65) でん粉(1.56) むろ削り(5.2)</p>	<p>【カレーシチュー】</p> <p>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(13) おろしにんにく(0.39) ●カレーウフレーク(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)</p>	<p>【さわにわん】</p> <p>⑫豚肉平切もも(26) ⑭ながいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) ごぼう(13) 大根(13) みつば(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) でん粉(0.65) むろ削り(3.9)</p>	<p>【マーボ豆腐】</p> <p>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>【じゃがいもと 白いんげんのポターージュ】</p> <p>じゃがいも(39) たまねぎ(39) 白いんげん豆ペースト(19.5) にんじん(13) ⑪鶏肉切込皮なし(13) マッシュルーム(6.5) ⑩豆乳(39) ●◎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(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.05)</p>
フライ缶	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>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)</p>	<p>【根菜サラダ】</p> <p>ささがきごぼう(26) きゅうり(13) ⑯縦割りアーモンド(13) れんこん(10.4) ホールコーン(10.4) ⑮白ねりごま(2.6) ⑮白すりごま(1.95) ●⑩しょうゆ(2) 米酢(1.3) 上白(1.3) ⑮ごま油(0.52)</p>	<p>【えびフライ】</p> <p>えびフライ 2尾(60) 米油(6) 《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>【鶏肉の カシューナッツ炒め】</p> <p>⑪鶏肉角切もも(32.5) にんじん(13) ⑯カシューナッツ(13) ⑩冷凍むき枝豆(6.5) れんこん(6.5) 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>【*ウインナーの 野菜ソースかけ】</p> <p>⑫ウインナー 3本(60) ホールコーン(6.5) たまねぎ(6.5) ダイストマト(6.5) 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) 中双(1.3) 赤ワイン(0.65) 塩(0.13)</p>
あえ物・果物等	<p>【きざみたくあん】</p> <p>たくあん漬け(19.5)</p>	<p>【福神漬け】</p> <p>⑩福神漬け(19.5)</p>	<p>【ポイルキャベツ】</p> <p>キャベツ(32.5) ポイル塩(0.65)</p>	<p>【りんご】</p> <p>⑮りんご 1袋(40)</p>	<p>【しらぬい】</p> <p>しらぬい 1袋(50)</p>
その他	<p>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり 6枚入 1袋(3)</p>	<p>【ひなあられ】</p> <p>ひなあられ 1袋(10) 《ひなあられ》 もち米 ●⑩しょうゆ</p>	<p>【卓上ごま塩】</p> <p>⑮ごま塩(1.3) 【卓上ソース】 卓上ソース(6.5) 【お祝いデザート】 米粉のいちごケーキ 1個(35)</p>	<p>《米粉のいちご ケーキ》</p> <p>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>	

() 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9日(金)	3月12日(月)	3月13日(火)	3月14日(水)	3月15日(木)
	ごはん 牛乳	りんごパン 牛乳	ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳
食缶	【筑前煮】 じゃがいも(52) ⑩鶏肉角切もも(26) にんじん(19.5) ごぼう(19.5) ⑩さつま揚げ(19.5) こんにやく(13) たけのこ(13) 冷凍さやいんげん(13) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(3.64) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)	【大豆のトマト煮】 ⑩水煮大豆(52) たまねぎ(52) ダイストマト(32.5) にんじん(26) じゃがいも(26) トマトジュース(26) ⑫豚肉角切(19.5) セロリ(2.6) おろしにんにく(0.65) 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(0.06)	【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) 糸こんにやく(26) にんじん(26) ⑫豚肉平切(19.5) 冷凍グリーンピース(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)	【*高野豆腐のうま煮】 たまねぎ(52) にんじん(19.5) ⑩鶏肉切込皮なし(26) かまぼこ(26) 冷凍さやいんげん(9.1) ⑩角切高野豆腐(7.8) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) でん粉(0.65) むろ削り(3.25)	【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) 冷凍グリーンピース(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)
フライ缶	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(60) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	【チキンサラダ】 きゅうり(26) キャベツ(23.4) ホールコーン(13) ⑪サラダチキン(13) 上白(1.3) ワインビネガー(1.3) ●⑩しょうゆ(1.04) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【さんまのみぞれ煮】 さんまのみぞれ煮 1個(50) 《さんまのみぞれ煮》 さんま 大根 砂糖 ●⑩しょうゆ	【五目きんぴら】 ささがきごぼう(26) ⑥牛肉平切もも(19.5) れんこん(13) 突こんにやく(6.5) にんじん(6.5) ⑮白むぎごま(1.3) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) ⑮ごま油(0.65)	【コロコロポテトサラダ】 じゃがいも(52) まぐろ油漬け(13) たまねぎ(13) ホールコーン(13) にんじん(6.5) オリーブ油(0.65) 上白(0.52) 塩(0.52) こしょう(0.03)
あえ物・果物等	【もやしのゆかり和え】 もやし(39) ゆかり粉(0.26) ●⑩白しょうゆ(1.3)		【もやしとひじきの 和え物】 もやし(36.4) 味付けひじき(3.9) 《味付けひじき》 ●⑩しょうゆ 砂糖 ひじき	【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)	
その他	【ココアパウダー】 ⑩ココアパウダー 1袋(5)	【チーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)	【野菜ふりかけ】 野菜ふりかけ 1袋(1.2)		【みかんゼリー】 みかんゼリー 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)				



	3月16日(金)	3月19日(月)	3月20日(火)		3月22日(木)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	牛乳		麦ごはん 牛乳
食缶	<p>【*関東煮】 大根(52) ⑩がんとどき(39) 三角こんにやく(26) 焼きちくわ(39) にんじん(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)</p>	<p>【里芋と大根の煮物】 冷凍さといも(52) ⑩生揚げ(39) 大根(39) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(13) 冷凍さやいんげん(6.5) ●⑩しょうゆ(5.85) 中双(3.9) 本みりん(0.65) むろ削り(2.6)</p>	<p>【ツナの炊き込みご飯】 米(60) もち米(12) ごぼう(18) まぐろ油漬け(18) にんじん(18) ぶなしめじ(12) ⑩油揚げ(2.4) ●⑩しょうゆ(7.2) 酒(2.4) 中双(1.8) 本みりん(1.2) 和風だしの素(1.2) 塩(0.24)</p>	<p>【みそ汁】 さといも(32.5) ⑩木綿豆腐(32.5) にんじん(13) 大根(13) ねぎ(6.5) わかめ(0.65) ⑩ミックスみそ(13) 本みりん(0.65) むろ削り(3.9)</p>	<p>【ハヤシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑫豚肉平切(19.5) にんじん(13) おろしにんにく(0.39) ●⑩⑫ハヤシルウ(14.3) トマトピューレ(13) トマトケチャップ(6.5) ●⑩⑪⑫デミグラスソース(5.2) 赤ワイン(1.3) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(0.65) 中双(0.26) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>
フライ缶	<p>【てり焼きハンバーグ】 ハンバーグ1個(60) 米油(1.3) ●⑩しょうゆ(3.25) 中双(2.6) 本みりん(1.3) でん粉(0.26) 《ハンバーグ》 ⑥牛肉 ⑪鶏肉 たまねぎ ⑫豚肉 ●パン粉 ●小麦たん白 ●⑩しょうゆ</p>	<p>【ひじきのうま煮】 突こんにやく(13) ⑩さつま揚げ(13) にんじん(9.1) ⑪鶏肉切込皮なし(6.5) ⑩冷凍むき枝豆(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>【とりのから揚げ】 鶏のから揚げ1個(60) 米油(6) 《鶏のから揚げ》 ⑪鶏肉 ●小麦粉 ●⑩粉末しょうゆ</p>	<p>【フルーツ和え】 パイナップル(42.9) ⑬黄桃レトルト(32.5) ⑮りんご(9.1)</p>	
あえ物・果物等	<p>【土佐和え】 キャベツ(26) きゅうり(6.5) 花かつお(0.39) ●⑩しょうゆ(1.95) 上白(0.65) 米酢(0.65)</p>	<p>【パイナップル】 パイナップル1袋(40)</p>	<p>【キャベツの塩昆布和え】 キャベツ(32.5) 塩昆布(2.6)</p>	<p>《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</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>【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</p>	<p>【ピーチゼリー】 ⑬ピーチゼリー1個(80)</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

※ 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、卵及び牛乳を使用した製品(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す。
- 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。