

平成30年4月アレルギー献立表

小学校-1

	4月11日(水)	4月12日(木)	4月13日(金)	4月16日(月)	4月17日(火)
	せきはん 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	ごはん 牛乳	ツイストロールパン 牛乳
食缶	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(15) ⑭⑮ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) 小松菜(10) ●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)	【じゃがいもの そぼろ煮】 じゃがいも(90) たけのこ(20) ⑩冷凍生揚げ(20) にんじん(15) ⑪鶏挽肉皮なし(15) ⑩冷凍むき枝豆(5) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【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)	【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) 冷凍さやいんげん(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)	【たまねぎスープ】 たまねぎ(40) にんじん(15) ⑪鶏肉切込皮なし(10) もやし(10) ホールコーン(8) エリンギ(5) ⑩たまねぎロースト(3) 乾燥パセリ(0.3) ⑪チキンブイヨン(20) ●⑩しょうゆ(3) 米油(1) 塩(0.5) こしょう(0.03)
フライ缶	【チキンナゲット】 チキンナゲット 2個(40) 米油(4) 《チキンナゲット》 ⑪鶏肉 ●パン粉 ⑫豚脂 ⑩粉末状植物性たん白 ●⑩しょうゆ ⑪チキンスープ ●たん白加水分解物 ●⑩衣 揚げ油	【からふとししゃも フライ】 ●からふとししゃもフライ 2尾(40) 米油(4)	【フルーツかんでん】 みかん(20) パイナップル(20) ⑬黄桃(20) 寒天(20)	【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	【やきそば】 キャベツ(30) 油そば(30) ⑫豚肉平切(10) ③いかこま切り(10) にんじん(10) しょうが酢漬け(0.3) 青のり粉(0.05) 中濃ソース(6.5) ソース(2.5) 塩(0.2) こしょう(0.02) 《油そば》 ●小麦粉 ⑩植物油
あえ物・果物等	【もやしとひじきの あえもの】 もやし(27) にんじん(3) 味付けひじき(3) 《味付けひじき》 干しひじき ●⑩しょうゆ 砂糖			【きゅうりの ごまじょうゆあえ】 きゅうり(20) ⑮白すりごま(0.5) 花かつお(0.2) ●⑩しょうゆ(1) ⑮ごま油(0.2)	【オレンジ】 ④カシューゴールド 1袋(50)
その他	【卓上ごま塩】 ⑮ごま塩(1) 【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個(80)	【卓上ソース】 卓上ソース(5) 【のり佃煮】 のり佃煮 1個(10) 《のり佃煮》 のり 糖類(水あめ) 糖類(砂糖) ●⑩しょうゆ			

()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 加工品に複数のアレルギー物質がある場合は、食材名の《 》の下段に、アレルギー表示をしています。

	4月18日(水)	4月19日(木)	4月20日(金)	4月23日(月)	4月24日(火)
	麦ごはん 牛乳 1年生開始	ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【えがおの 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(5) おろしにんにく (0.1) カレールウ(12) ⑩豆乳(10) ソース(2) 野菜ブイヨン(1) ●⑩しょうゆ(0.5) トマトケチャップ (0.5) 純カレー(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【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)	【牛肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(60) しらたき(30) ⑥牛肉平切もも(20) ⑩焼き豆腐(20) ねぎ(15) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 酒(2)	【大豆のインド煮】 たまねぎ(60) ⑩水煮大豆(45) にんじん(20) ⑫豚肉角切もも(15) マッシュルーム(10) トマトピューレ(9) ソース(2) ⑩⑫洋風だしの素(1) 塩(0.4) 純カレー(0.35) こしょう(0.02)	【スタミナ汁】 ⑩木綿豆腐(25) じゃがいも(20) たまねぎ(15) ⑫豚肉平切もも(15) にんじん(5) ねぎ(4) ⑩油揚げ(3) おろしにんにく(0.2) ⑩ミックスみそ(10) むろ削り(3)
フライ缶	【白身魚フリッター】 白身魚フリッター 2個(40) 米油(4) 《白身魚フリッター》 ホキ ●衣 ①オキアミ ⑩揚げ油	【フレンチポテトと ナッツの揚げ物】 フレンチポテト(40) ⑨カシューナッツ(12) 米油(5.2) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【厚焼き卵の おろしだれかけ】 ○厚焼き卵 1個(50) 大根おろし(7) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) でん粉(0.2)	【ごぼうサラダ】 ささがきごぼう(10) まぐろ油漬け(10) きゅうり(10) ホールコーン(10) ⑨縦割りアーモンド(8) にんじん(8) 米酢(2.5) ⑮白ねりごま(2) ●⑩しょうゆ(2) ⑮白すりごま(1.5) 上白(1) ⑮ごま油(0.4)	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(45) しょうが(1) 中双(2.5) ●⑩しょうゆ(1.3) 本みりん(1) 酒(1)
あえ物・果物等	【ミニサラダ】 (2~6年のみ) キャベツ(13) きゅうり(10) にんじん(2) コーンクリーミー ドレッシング(2)		【パイナップル】 パイナップル 1袋(40)		【きざみたくあん】 たくあん漬け(15)
その他		【プルーン】 (2~6年のみ) プルーン 1袋(20)			【手巻きのり】 手巻きのり5枚入 1袋(2.5)

() 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)				

小学校-3

	4月25日(水)	4月26日(木)	4月27日(金)
	牛乳	ごはん 牛乳	発芽玄米ごはん はっこう乳
食缶	<p>【ふきごはん】 アルファ化米(50) もちアルファ化米(10)</p> <p>①鶏肉切込皮なし(15) 突こんにゃく(15) ふき(15) ごぼう(10) たけのこ(10) にんじん(10)</p> <p>⑩油揚げ(2) 糸切昆布(1) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.5) 和風だしの素(0.4) 塩(0.1) ポイル塩(0.5)</p>	<p>【筑前煮】 じゃがいも(40)</p> <p>①鶏肉角切もも(15) にんじん(15) 短冊こんにゃく(15) ごぼう(15)</p> <p>⑩さつま揚げ(15) たけのこ(10) 冷凍さやいんげん(5) 乾燥しいたけ(1)</p> <p>●⑩しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1)</p>	<p>【八宝菜】 キャベツ(35) たまねぎ(35)</p> <p>③いか短冊(20) ○うずら卵(20) にんじん(20)</p> <p>⑫豚肉平切(15) たけのこ(10) チンゲン菜(10) くきわかめ(8)</p> <p>●⑩しょうゆ(3) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1.5) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.05) でん粉(1)</p>
フライ缶	<p>【コロッケ】 コロッケ 1個(60) 米油(6)</p> <p>《コロッケ》 ばれいしょ たまねぎ</p> <p>⑫豚肉 ⑥牛肉 ●⑩パン粉 ●⑩バターミックス</p>	<p>【豆腐ハンバーグの たれかけ】 豆腐ハンバーグ 1個(50)</p> <p>たまねぎ(10) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(1.5) 本みりん(1) でん粉(0.3)</p> <p>《豆腐ハンバーグ》 野菜 魚肉すり身 ⑩豆腐 ⑩粒状大豆たん白 ⑩粉末状大豆たん白</p>	<p>【揚げしゅうまい】 しゅうまいえび入り 2個(36) 米油(3.6)</p> <p>《しゅうまいえび入り》 ①えび たまねぎ たら 食用精製加工油脂</p> <p>●パン粉 でん粉 ●①⑳調味料 ●皮</p>
あえ物・果物等	<p>【ポイルキャベツ】 キャベツ(30) ポイル塩(0.5)</p>	<p>【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)</p>	<p>【もやしのナムル】 もやし(30) ⑱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)</p>
その他	<p>【卓上ソース】 卓上ソース (5)</p> <p>【もものタルト】 もものタルト 1個(35)</p> <p>《もものタルト》 ⑬ももジャム ⑩スポンジ生地 ⑩タルト生地</p>		

() 内は純使用量 単位：グラム

※注意事項

- 1 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・調味料等に含まれる全ての原材料を記載していません。
- 2 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。)
- 3 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。
- 4 ソフトめん・白玉うどん・中華めん(ラーメン)・きしめん・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。
- 5 しらす干し・小魚・のり佃煮・海藻類等・かまぼこ・ちくわ等の魚肉を主体とするねり製品の原材料は、えび・かに・いかが混ざる漁法で捕獲しています。
- 6 かまぼこ・ちくわ等の魚肉を主体とするねり製品の原材料は、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す。
- 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。