

平成 30 年 5 月アレルギー献立表

小学校-1

	5月1日(火)	5月2日(水)	5月7日(月)	5月8日(火)	5月9日(水)
	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳	サンドイッチパンズパン 牛乳
食缶	【わかたけ汁】 たけのこポイル(15) はくさい(10) にんじん(10) ⑪鶏肉切込皮なし(10) ねぎ(10) えのきたけ(8) ⑩油揚げ(3) わかめ(0.4) ●⑩しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(4)	【いりどり】 じゃがいも(35) こんにやく(25) ⑪鶏肉角切もも皮なし(20) れんこん(20) にんじん(20) ⑩冷凍むき枝豆(10) たけのこ(10) しょうが(0.1) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1) むろ削り(1)	【卵とじ】 ○液卵(40) たまねぎ(40) ⑪鶏肉切込皮なし(20) にんじん(20) じゃがいも(20) 冷凍さやいんげん(5) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(4) 中双(1.6) 本みりん(1) 塩(0.1) むろ削り(1)	【厚揚げカレー丼の具】 たまねぎ(50) ⑩生揚げ(50) にんじん(20) ⑫豚肉平切(15) かまぼこ(10) ピーマン(5) ●⑩しょうゆ(5) 本みりん(2) 純カレー(0.5) 塩(0.2) でん粉(1.5) むろ削り(1)	【牛肉の煮込みと春野菜のポットフー】 ⑥シェフの牛バラ肉の ブイオン煮(40) キャベツ(30) じゃがいも(30) 新たまねぎ(30) にんじん(10) ホールコーン(10) セロリ(3) ○●⑥⑩⑪⑫⑬⑭⑮シェフの コンソメスープ(30) 塩(0.2) こしょう(0.03)
フライ缶	【たい型お好み焼き】 たい型お好み焼き 1個(50) 《たい型お好み焼き》 ●かつおだし汁 キャベツ ●小麦粉 ○鶏卵 ⑩大豆 ③いか ●揚げ玉 ①さくらえび ○卵殻カルシウム	【肉みそひじき丼の具】 たまねぎ(30) ⑫豚挽肉(30) にんじん(10) 米ひじき(1.5) しょうが(1) ⑩豆みそ(4) 中双(2.5) 酒(2) 本みりん(1.5) ●⑩しょうゆ(1) でん粉(0.5)	【ちくわの お茶天ぷら】 焼きちくわ 2個(40) お茶の粉(0.3) ●小麦粉(3) でん粉(1) 米油(4)	【鶏肉の カシューナッツ炒め】 ⑪鶏肉角切もも(20) たけのこ(15) にんじん(10) ⑯カシューナッツ(10) ⑩冷凍むき枝豆(3) 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)	【えびカツ】 えびカツ 1個(50) 米油(5) 《えびカツ》 ①えび たらすり身 ①えびエキスパウダー ●⑩衣
あえ物・果物等	【きゅうりの ごまじょうゆ和え】 きゅうり(20) ●⑩しょうゆ(1) ⑮白すりごま(0.5) 花かつお(0.2) ⑮ごま油(0.2)		【さっぱり漬け】 きゅうり(15) 切り干し大根(1) ●⑩しょうゆ(1.2) 上白(0.5) 米酢(0.3) レモン果汁(0.2) ⑮ごま油(0.2)	【冷凍パイナップル】 冷凍パイナップル 1袋(40)	【きゅうりと にんじんのサラダ】 きゅうり(15) にんじん(5) マリネドレッシング(2) 塩(0.15) こしょう(0.02)
その他	【卓上中濃ソース】 卓上中濃ソース(5) 【ちまき】 ⑩ちまき 1個(50)	【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】 ⑩ココアパウダー 1袋(5)		【小袋卵なし タルタルソース】 卵なしタルタルソース 1個(8) 《卵なしタルタルソース》 食用植物油脂 醸造酢 砂糖類 ⑩⑮ピクルス ⑩粉末状植物性たん白 ⑩大豆粉 ●酵母エキス

() 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。

	5月10日(木)	5月11日(金)	5月14日(月)	5月15日(火)	5月16日(水)
	ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	麦ごはん 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【豆腐汁】 ⑩木綿豆腐(30) 大根(15) 突こんにゃく(15) ⑪鶏肉切込皮なし(10) にんじん(10) ねぎ(8) えのきたけ(5) ●⑩しょうゆ(4) 塩(0.3) むろ削り(4)	【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)	【えがおの ハヤシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(30) ⑫豚肉平切(20) にんじん(10) マッシュルーム(8) おろしにんにく(0.3) ハヤシルウ(10) トマトピューレ(10) トマトケチャップ(5) ソース(2) 赤ワイン(1) 野菜ブイヨン(0.5) 中双(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【国清汁】 ⑩木綿豆腐(25) じゃがいも(20) 大根(15) にんじん(10) ごぼう(8) ねぎ(5) ⑩油揚げ(3) 乾燥しいたけ(0.5) ⑩ミックスみそ(10) ⑩ごま油(0.5) むろ削り(3)	【中華海鮮うま煮】 たまねぎ(40) キャベツ(30) ③いか短冊(20) ①えび(20) ○うずら卵(20) たけのこ(20) 焼きちくわ(10) にんじん(10) チンゲン菜(10) ●⑩しょうゆ(4) 中双(1) 酒(1) 野菜ブイヨン(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1.5)
フライ缶	【ひじき入り 豚そぼろ】 ○炒り卵(20) たまねぎ(15) ⑫豚挽肉(15) にんじん(10) ⑩冷凍むき枝豆(3) 米ひじき(1.5) しょうが(1) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) 酒(1) 本みりん(0.5)	【切り干し大根と ツナのサラダ】 まぐろ油漬け(12) きゅうり(10) ホールコーン(5) にんじん(3) 切り干し大根(2.5) ⑩白すりごま(2) ●⑩しょうゆ(2) 米酢(1) 上白(1) サラダ油(0.5)	【根菜サラダ】 ささがきごぼう(15) れんこん(8) きゅうり(8) ⑯縦割りアーモンド(5) ホールコーン(5) コーンクリーミー ドレッシング(6) ●⑩しょうゆ(0.3) 上白(0.1) 塩(0.05)	【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	【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 2個(40) 米油(4) 《ぎょうざ》 ●⑩⑫⑳貝 ●⑩皮
あえ物・果物等			【冷凍洋なし】 冷凍洋なし 1袋(40)	【きゅうりの たくあん和え】 きゅうり(15) たくあん漬け(5)	【もやしのナムル】 もやし(30) ⑩白すりごま(1) ●⑩うす口しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5) ⑩ごま油(0.3)
その他	【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	【ミニピーチゼリー】 ⑬ミニピーチゼリー 1個(22)		【プルーン】 プルーン 1袋(20)	

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギ―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	⑱…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(はたて・あさり・かき・しじみ)				

	5月17日(木)	5月18日(金)	5月21日(月)	5月22日(火)	5月23日(水)
	ミルクロールパン 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳	麦ごはん はっこう乳
食缶	【チキンビーンズ】 たまねぎ(50) ⑩水煮大豆(35) ⑪鶏肉角切もも(20) にんじん(20) マッシュルーム(10) 冷凍グリーンピース(4) トマトジュース(20) ⑪チキンブイヨン(10) トマトケチャップ(8) ソース(1.5) 中双(1.2) 塩(0.1) こしょう(0.04)	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(20) ⑭⑮ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ねぎ(10) えのきたけ(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)	【ごじる】 ⑩木綿豆腐(20) ⑩豆乳(15) ⑩水煮大豆(15) 大根(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑩ミックスみそ(10) 酒(2) むろ削り(3)	【中華風卵スープ】 クリームコーン(30) たまねぎ(30) ○液卵(20) ⑪鶏肉切込皮なし(15) チンゲン菜(10) ⑩⑪⑫⑬中華だし(1.5) 酒(1) ●⑩うす口しょうゆ(1) 塩(0.13) でん粉(1)	【豚丼の具】 たまねぎ(65) ⑫豚肉平切もも(30) しらたき(30) ⑩焼き豆腐(20) ねぎ(13) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑩しょうゆ(6) 中双(3) 酒(2)
フライ缶	【キャベツと ウインナーのソテー】 キャベツ(30) ⑫ポークウインナー (25) にんじん(5) アスパラガス(5) 米油(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.03)	【ニギスフライ】 ●ニギスフライ 1尾(50) 米油(5)	【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)	【チャプチェ】 ⑫豚肉細切もも(15) 酒(1) ●⑩⑳オイスター ソース(0.5) おろしにんにく(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.01) たまねぎ(10) にんじん(5) 黄パプリカ(5) にら(3) はるさめ(2) ⑱白むきごま(1) ●⑩しょうゆ(2) 本みりん(1) 中双(0.5) 酒(0.5) ⑱ごま油(0.3)	【いかなゲット】 いかなゲット 2個(40) 米油(4) 《いかなゲット》 ③魚肉 発酵調味料 ⑫豚脂 ●⑩衣 揚げ油
あえ物・果物等	【冷凍りんご】 ⑮冷凍りんご 1袋(40)	【ボイルキャベツ】 キャベツ(25) ボイル塩(0.5)	【きざみたくあん】 たくあん漬(15)	【冷凍洋なし】 冷凍洋なし 1袋(40)	【キャベツの アーモンド和え】 キャベツ(25) ⑱クラッシュ アーモンド(1.5) ⑱粉末アーモンド(1) ●⑩しょうゆ(1) 上白(0.3)
その他		【卓上ソース】 卓上ソース(5)	【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

※ 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・きしめん・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。
- 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・いかが混じる漁法で捕獲しています。
- 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。
- 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。

	5月24日(木)	5月25日(金)	5月28日(月)	5月29日(火)	5月30日(水)	5月31日(木)
	ごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	あいちの米粉パン 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【さといもと 大根の煮物】 冷凍さといも (40) 大根(20) こんにゃく(20) ○うずら卵(15) ⑩生揚げ(10) ⑫豚肉平切もも(10) 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)	【じゃがいもの バター煮】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) にんじん(20) 冷凍 グリーンピース(4) ●⑩しょうゆ(3) ◎バター(3) 中双(2) ◎ささがきチーズ (1.5) ⑩⑫洋風だしの素 (0.4) 塩(0.3) こしょう(0.05)	【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) 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)	【けんちん汁】 ⑩木綿豆腐(30) 大根(15) こんにゃく(15) ⑪鶏肉切込皮なし (10) にんじん(10) ねぎ(10) ⑩油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(4) 和風だしの素 (1.5) 塩(0.3)	【じゃがいも スープ】 たまねぎ(40) じゃがいも(40) マッシュポテト (20) にんじん(15) ⑪鶏肉切込皮なし(15) マッシュルーム(5) 乾燥パセリ(0.03) ◎牛乳(30) ◎生クリーム(3) ⑩⑫洋風だしの素 (1.5) ◎バター(0.5) 塩(0.4) こしょう(0.04) ローリエ(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) ⑩⑪⑫中華だしの素 (1) 本みりん(1) 酒(1) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)
フライ缶	【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	【ハンバーグの 野菜ソースかけ】 ハンバーグ 1個(50) たまねぎ(5) ホールコーン(5) ⑩ベジタブル ソース(15) トマト ケチャップ(5) ソース(1) 赤ワイン(0.5) 中双(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.01) 《ハンバーグ》 ⑪鶏肉 たまねぎ ⑫豚脂 水溶性食物繊維 ⑫豚肉 ⑩粉末状植物性たん白 ⑩粒状植物性たん白	【フルーツゼリー】 パイナップル (30) ⑬黄桃(20) みかん(10) みかんダイス ゼリー(20)	【からふとししゃもフライの ごまみそかけ】 ●からふとししゃもフライ 2尾(40) 米油(4) ⑱白むきごま(1) ⑱白すりごま(1) ⑩豆みそ(4) 中双(3) 本みりん(1)	【焼きウインナー】 ⑫ウインナー 2本(40) 米油(1)	【バンバンジー サラダ】 きゅうり(25) ⑪サラダチキン(15) ホールコーン(10) にんじん(3) ⑱白すりごま(1) ⑱白ねりごま(1) ●⑩しょうゆ(1.8) 上白(1.5) 米酢(1) ⑱ごま油(0.5)
あえ物・果物等			【福神漬け】 ⑩福神漬け(15)		【キャベツの サワー漬け】 キャベツ(30) ●⑩しょうゆ(1) 上白(0.5) ワインビネガー (0.5)	【冷凍パイナップル】 冷凍パイナップル 1袋(40)
その他	【りんごゼリー】 ⑮りんごゼリー 1個(80)		【干し小魚】 干し小魚 1袋(5)	【のり佃煮】 のり佃煮 1個(10) 《のり佃煮》 水あめ 砂糖 ●⑩しょうゆ のり		