

	6月1日(金)	6月4日(月)	6月5日(火)	6月6日(水)	6月7日(木)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	サンドイッチロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳
食缶	【じゃがいもの卵とじ】 ○液卵(40) じゃがいも(40) たまねぎ(35) ⑪鶏肉切込(20) にんじん(15) たけのこ(10) 冷凍グリーンピース(5) ●⑩しょうゆ(5.5) 中双(2) 本みりん(0.5) むろ削り(1)	【豆乳汁】 ⑩豆腐(30) ⑩豆乳(25) じゃがいも(25) 大根(10) えのきたけ(10) ねぎ(10) にんじん(10) ⑩ミックスみそ(11) むろ削り(3)	【たまねぎスープ】 たまねぎ(30) ⑪鶏肉切込皮なし(15) ひよこ豆(10) もやし(10) にんじん(10) エリンギ(5) ロースたまねぎ(3) 乾燥パセリ(0.05) ⑪チキンブイヨン(20) ●⑩うす口しょうゆ(3) ◎バター(0.5) 塩(0.5) こしょう(0.03)	【厚揚げカレー丼の具】 たまねぎ(55) ⑩冷凍生揚げ(50) にんじん(25) ⑫豚肉平切(15) 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)	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(15) 大根(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) 冷凍小松菜(10) えのきたけ(5) ●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)
フライ缶	【さんが焼き】 さんが焼き 2個(40) 米油(4) 《さんが焼き》 魚肉すり身 砂糖 たまねぎ ⑪鶏肉 ⑩粒状大豆蛋白 キャベツ ⑩みそ ●パン粉 ⑪チキンエキス ●⑩しょうゆ	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(50) しょうが(1) 中双(3) ●⑩しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)	【やきそば】 キャベツ(30) 油そば(30) ⑫豚肉平切(20) ③いか短冊(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	【おひたし】 もやし(20) キャベツ(10) にんじん(5) 冷凍ほうれん草(5) かまぼこ(5) しらす干し(2) ●⑩しょうゆ(2) ⑩白すりごま(1) ⑩白むきごま(1) 上白(1.2) 米酢(0.6) サラダ油(0.1)	【かつおと大豆のレモンしょうゆあえ】 かつお角切り粉つき(35) ⑩水煮大豆(20) ⑩冷凍むき枝豆(5) でん粉(3) ●小麦粉(1) 米油(6) 中双(2) レモン果汁(2) ●⑩しょうゆ(1)
あえ物・果物等	【きゅうり漬け】 きゅうり漬け(15) 《きゅうり漬け》 きゅうり ●⑩しょうゆ ⑩アミノ酸液	【きざみたくあん】 たくあん漬け(15)	【枝豆】 ⑩冷凍枝豆(15) ポイル塩(0.5)	【冷凍洋なし】 冷凍洋なし 1個(40)	【カットコーン】 カットコーン 1個(20) ポイル塩(0.5)
その他	【ピーチゼリー】 ⑬ピーチゼリー 1個(50)	【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

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。

	6月8日(金)	6月11日(月)	6月12日(火)	6月13日(水)	6月14日(木)
	ごはん はっこう乳	牛乳	麦ごはん 牛乳	レーズンロールパン 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【八宝菜】 キャベツ(40) たまねぎ(40) ③いか短冊(20) ○うずら卵(20) にんじん(20) ⑫豚肉平切(20) たけのこ(10) チンゲンサイ(10) 黒きくらげ(0.3) ●⑩しょうゆ(3) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(1.5) 中双(0.5) ⑱ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.05) でん粉(1)	【たこめし】 アルファ化米(50) アルファ化もち米(10) たこスライス(15) 突きこんにゃく(13) ささがきごぼう(12) にんじん(10) たけのこ(10) ⑩油揚げ(2) しょうが酢漬け(0.5) ⑩白むきごま(2) ●⑩しょうゆ(4) 酒(2) 中双(1.5) 和風だしの素(0.6) 塩(0.3)	【筑前煮】 じゃがいも(35) ⑪鶏肉角切もも(20) にんじん(20) こんにゃく(20) ごぼう(15) 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) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1)	【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)	【ちゃんこ汁】 キャベツ(25) 鶏肉団子(25) ⑩生揚げ(20) しらたき(15) もやし(10) にら(5) ⑪チキンブイヨン(10) ●⑩しょうゆ(3.5) 本みりん(2) 中双(0.3) 塩(0.2) こしょう(0.03) 《鶏肉団子》 ⑪若鶏肉 たまねぎ でんぶん ⑩しょうゆ
フライ缶	【じゃがいもと牛肉の オイスターいため】 じゃがいも(40) ⑥牛肉細切もも(15) 赤パプリカ(5) 冷凍さやいんげん(5) 酒(3) ●⑩⑯オイスターソース (2) ●⑩しょうゆ(1) 塩(0.1) こしょう(0.01)	【コロッケ】 コロッケ 1個(60) 米油(6) 《コロッケ》 ぱれいしょ たまねぎ ⑫豚肉 ⑥牛肉 ●⑩パン粉 ●⑩バターミックス	【ひじき入り ツナそぼろ】 まぐろ油漬け(20) にんじん(10) ホールコーン(10) 米ひじき(2) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) 本みりん(1) 酒(0.5)	【からふとししゃも フリッター】 からふとししゃも フリッター 2尾(40) 米油(4) 《からふとししゃも フリッター》 からふとししゃも ●⑩しょうゆ ●⑩衣 揚げ油(パーム油)	【ちくわのお好み揚げ】 焼きちくわ 2個(40) ●小麦粉(4) でん粉(1) しょうが酢漬け(0.5) 青のり粉(0.12) 米油(4.56)
あえ物・果物等		【もやしのゆかりあえ】 もやし(30) ゆかり粉(0.2) ●⑩白しょうゆ(1)	【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120)	【キャベツの アーモンドあえ】 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)	【きゅうりの 塩昆布あえ】 きゅうり(30) 塩昆布(2)
その他		【ピーチタルト】 ピーチタルト 1個(35) 《ピーチタルト》 ⑬ももピューレ 水あめ 砂糖 ⑩スポンジ生地 ⑩タルト生地			《塩昆布》 砂糖 ●⑩しょうゆ 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

※ 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)				

	6月15日(金)	6月18日(月)	6月19日(火)	6月20日(水)	6月21日(木)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	枝豆ごはん 牛乳	ナン 牛乳
食缶	【春雨スープ】 たまねぎ(30) ⑪鶏肉切込(15) たけのこ(15) ①冷凍えび(15) にんじん(10) チンゲンサイ(10) はるさめ(3.5) ⑪チキンブイヨン(5.5) 酒(2.2) ●⑩うす口しょうゆ(1.35) ⑪⑫チキンコンソメ(1.3) 塩(0.22) こしょう(0.02)	【わかめスープ】 たまねぎ(20) ⑩豆腐(20) ⑪鶏肉切込皮なし(20) にんじん(10) ねぎ(6) ホールコーン(5) 乾燥わかめ(0.5) ⑪チキンブイヨン(20) ●⑩しょうゆ(2.5) ⑩白むきごま(1) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(1) 塩(0.4) ⑩ごま油(0.1) こしょう(0.03)	【五目サボテン きしめん汁】 かまぼこ(15) たけのこ(15) にんじん(10) ●サボテンきしめん(8) ねぎ(5) ⑩油揚げ(2) 乾燥しいたけ(1) ●⑩うす口しょうゆ(5) 本みりん(2) 塩(0.1) むろ削り(3)	【豚肉と根菜のうま煮】 冷凍さといも(40) ⑫豚肉角切(20) 大根(20) ○うずら卵(20) にんじん(15) ごぼう(10) 冷凍さやいんげん(5) しょうが(0.5) ●⑩しょうゆ(4.5) 中双(3) 和風だしの素(1) 本みりん(0.5) ⑯ごま油(0.1)	【ドライカレー】 たまねぎ(50) にんじん(30) ⑥牛肉挽肉(20) ⑩クラッシュ大豆(10) ホールコーン(10) マッシュルーム(10) ピーマン(5) ⑮りんごピューレ(2) おろしにんにく(0.2) トマトピューレ(4) ソース(2.5) トマトケチャップ(1) ⑩⑫洋風だしの素(1) 純カレー(0.9) 塩(0.5) こしょう(0.05) ●小麦粉(1.3) 米油(0.5)
フライ缶	【なすと豚こまの みそいため】 ⑫豚肉平切もも(20) なす(20) たまねぎ(20) ピーマン(5) ⑩豆みそ(3.5) 中双(2.5) ●⑩しょうゆ(1) 酒(1) 本みりん(1) でん粉(0.3) 米油(0.5)	【ビビンバ】 ⑩小大豆もやし(20) ○炒り卵(20) 冷凍小松菜(15) ⑥牛肉挽肉(15) 切り干し大根(2) おろしにんにく(0.4) 中双(3) ●⑩しょうゆ(3) ⑩コチジャン(1.5) こしょう(0.02)	【れんこんハンバーグの いちじくソースがけ】 れんこんハンバーグ 1個(50) 米油(1) いちじくジャム(8) ●⑩しょうゆ(3.5) レモン果汁(0.5) でん粉(0.3) 《れんこんハンバーグ》 ⑫豚肉 ⑪若鶏肉 ⑥牛肉 れんこん たまねぎ ●パン粉 ⑩大豆たん白	【けんちんしのだ しのだ煮 1個(50) 《しのだ煮》 ⑩豆腐 ⑩油揚げ 魚肉すり身 植物油	【焼きウインナー】 ⑫ポークウインナー 2本(40) 米油(1)
あえ物・果物等			【切り干し大根の さっぱりづけ】 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(0.5) ⑯ごま油(0.2)	【冷凍りんご】 ⑮冷凍りんご 1個(40)	【コールスロー】 キャベツ(25) にんじん(5) コーンクリーミー ドレッシング(2)
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	【チーズ】 ◎チーズ 1個(15)	【ミニ蒲郡みかん ゼリー】 ミニ蒲郡みかん ゼリー 1個(23)	【小袋みそソース】 ⑩みそソース 1袋(10)	

() 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。

	6月22日(金)	6月25日(月)	6月26日(火)	6月27日(水)	6月28日(木)	6月29日(金)
	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ミルクロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳
食缶	【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)	【生揚げの中華煮】 ⑩生揚げ(40) ○うずら卵(20) ⑫豚肉挽肉(15) にんじん(15) 焼きちくわ(15) 冷凍さやいんげん(10) たけのこ(10) ●⑩しょうゆ(3.5) 中双(2) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(1) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1)	【じゃがいも スープ】 たまねぎ(40) じゃがいも(40) ⑩豆乳(30) マッシュポテト(20) にんじん(15) ⑩鶏肉切込皮なし(10) マッシュルーム(5) パセリ(0.3) ◎生クリーム(5) ⑩⑫洋風だしの素(2) ◎バター(0.5) 塩(0.4) こしょう(0.04) ローリエ(0.02)	【豚肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(60) しらたき(30) ⑫豚肉平切もも(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)	【えがおの ハヤシチュー】 たまねぎ(50) ⑫豚肉平切(20) にんじん(20) マッシュルーム(10) おろしにんにく(0.3) ハヤシルウ(えがお)(12) 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)	【料理長の ごまみそソース】 ⑪鶏肉挽肉(30) たまねぎ(30) にんじん(20) たけのこ(20) ねぎ(15) しょうが(0.5) ⑩豆乳(10) ⑩白みそ(信州みそ)(16) 中双(8) ⑱白ねりごま(4) ⑱白すりごま(3) 酒(2) ●⑩うす口しょうゆ(1) でん粉(1.2)
フライ缶	【青しそ入り あじフライ】 ●青しそ入り あじフライ 1個(50) 米油(5)	【ごぼうサラダ】 ささがきごぼう(10) まぐろ油漬(10) きゅうり(10) ホールコーン(10) にんじん(8) ⑱縦割り アーモンド(5) 米酢(2.5) ⑱白ねりごま(2) ⑱白すりごま(1.5) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1) ⑱ごま油(0.4)	【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(30) ホールコーン(10) 米油(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.03)	【いわしの梅煮】 いわしの梅煮 1個(40) 《いわしの梅煮》 いわし 砂糖 しそ抽出液 ●⑩しょうゆ	【コロコロポテト サラダ】 じゃがいも(40) まぐろ油漬(10) たまねぎ(10) ホールコーン(10) にんじん(5) ⑩卵なし マヨネーズ(5) 上白(0.1) こしょう(0.02)	【料理長の いか天ぷら 野菜あんかけ】 いかの天ぷら 1個(40) 米油(4) たまねぎ(10) みつば(1) ●⑩しょうゆ(3) 中双(1) 本みりん(1) でん粉(0.3) 《いかの天ぷら》 ③いか ●天ぷら粉 揚げ油
あえ物・果物等	【きざみたくあん】 たくあん漬(15)	【冷凍黄桃】 ⑬冷凍黄桃 1個(60)		【ミニトマト】 ミニトマト 1個(15)		【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120)
その他	【卓上ソース】 卓上ソース(5)		【干し小魚】 干し小魚 1袋(5)		【プルーン】 プルーン 1袋(20)	

() 内は純使用量 単位：グラム

- 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練り製品の原材料は、えび・かに・いかが混じる漁法で捕獲しています。
- 6 かまぼこ・ちくわ等の魚肉を主体とする練り製品の原材料は、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。