

| | 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 | 【*じゃがいもの煮物】 じゃがいも (50) たまねぎ (45) ⑪鶏肉切込 (30) にんじん (20) たけのこ (15) 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) ローストたまねぎ (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 (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 (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 (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 | <p>【*八宝菜】</p> キャベツ(40) たまねぎ(40) ③いか短冊(30) にんじん(20) ⑫豚肉平切(30) 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) ⑩⑪⑫⑭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) | <p>【たこめし】</p> アルファ化米(50) アルファ化もち米(10) たこスライス(15) 突きこんにやく(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) ⑱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) | <p>【筑前煮】</p> じゃがいも(35) ⑩鶏肉角切もも(20) にんじん(20) こんにやく(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) | <p>【チキンビーンズ】</p> たまねぎ(50) ⑩水煮大豆(35) ⑩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) ⑩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) | <p>【ちゃんこ汁】</p> 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) ⑩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) |
| フライ缶 | <p>【じゃがいもと牛肉の オイスターいため】</p> 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) ●⑩⑭オイスターソース(2) ●⑩しょうゆ(1) 塩(0.1) こしょう(0.01) | <p>【コロッケ】</p> コロッケ 1個(60) 米油(6) 《コロッケ》 ばれいしょ たまねぎ ⑫豚肉 ⑥牛肉 ●⑩パン粉 ●⑩バターミックス | <p>【ひじき入り ツナそぼろ】</p> 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) | <p>【からふとししゃも フリッター】</p> 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) | <p>【ちくわのお好み揚げ】</p> 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 | | <p>【もやしのゆかりあえ】</p> もやし(30) ゆかり粉(0.2) ●⑩白しょうゆ(1) | <p>【冷凍みかん】</p> 冷凍みかん 1個(120) | <p>【キャベツの アーモンドあえ】</p> 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) | <p>【きゅうりの 塩昆布あえ】</p> きゅうり(30) 塩昆布(2) |
| その他 | | <p>【ピーチタルト】</p> 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 | | | <p>《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</p> |

() 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) 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) ⑩⑪⑫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(25) 大根(30) にんじん(20) 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) ⑬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) ホールコーン(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) ⑩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(50) ⑫豚肉挽肉(20) 焼きちくわ(20) にんじん(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) ⑩⑪⑫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) ⑪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 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) ⑯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 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。