

平成 30 年 7 月 卵アレルギー献立表



小学校-1

| | 7月2日(月) | 7月3日(火) | 7月4日(水) | 7月5日(木) | 7月6日(金) |
|---------|---|--|--|---|--|
| | クロスロールパン 牛乳 | 麦ごはん 牛乳 | ごはん 牛乳 | わかめごはん 牛乳 | 麦ごはん 牛乳 |
| 食缶 | 【コーンポタージュ】 たまねぎ(40) クリームコーン(30) ◎牛乳(30) じゃがいも(20) にんじん(10) マッシュルーム(10) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(5) ⑩⑫洋風だしの素(1.5) ◎ささがきチーズ(1) ◎バター(1) 白ワイン(1) 塩(0.5) こしょう(0.04) | 【里芋と大根の煮物】 冷凍さといも(40) ⑩冷凍生揚げ(25) 大根(25) こんにやく(20) ⑫豚肉平切もも(10) にんじん(5) 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) | 【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) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8) | 【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) にんじん(20) 焼きちくわ(15) ⑩冷凍むき枝豆(10) たけのこ(10) しょうが(0.1) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) 和風だしの素(1) | 【*七夕汁】 とうがん(35) にんじん(10) オクラ(8) ●サボテンきしめん(8) 星型かまぼこ(6) 乾燥しいたけ(1) ●⑩うす口しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(3) |
| フライ缶 | 【ハンバーグの 野菜ソースかけ】 ⑪ハンバーグ1個(50) 野菜ミックス(10) ⑩ベジタブルソース(10) 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) | 【ちくわのいそべ揚げ】 焼きちくわ 2個(40) ●小麦粉(4) でん粉(1) 青のり粉(0.12) 米油(4.51) | 【バンバンジーサラダ】 きゅうり(20) ⑪サラダチキン(15) キャベツ(10) にんじん(3) ⑮白すりごま(1) ⑮白ねりごま(1) ●⑩しょうゆ(1.8) 上白(1.5) 米酢(1) ⑮ごま油(0.5) | 【ソフトカレイフライ】 ●ソフトカレイフライ1個(40) 米油(4) | 【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) |
| あえ物・果物等 | | 【サボテンとキャベツの サワー漬け】 キャベツ(25) うちわサボテン(3) ●⑩しょうゆ(1) 上白(0.5) ワインビネガー(0.5) | | 【冷凍洋なし】 冷凍洋なし 1袋(40) | 【きゅうりの たくあんあえ】 きゅうり(20) たくあん漬け(5) |
| その他 | 【干し小魚】 干し小魚 1袋(5) | 【野菜ふりかけ】 野菜ふりかけ 1個(1.2) | 【ココアパウダー】 ⑩ココアパウダー 1袋(5) | 【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) 【七夕ゼリー】 ⑩三色(夏みかん・豆乳・メロン)ゼリー 1個(50) |

() 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。



| | 7月9日(月) | 7月10日(火) | 7月11日(水) | 7月12日(木) | 7月13日(金) |
|---------|---|--|--|---|--|
| | 白玉うどん 牛乳 | 麦ごはん 牛乳 | ごはん 牛乳 | 麦ごはん 牛乳 | ごはん 牛乳 |
| 食缶 | 【カレーうどんの汁】 たまねぎ(35) ⑫豚肉平切(20) にんじん(10) ねぎ(10) かまぼこ(10) ⑩油揚げ(5) えのきたけ(5) カレールウ(12) ●⑩しょうゆ(2) 純カレー(0.2) 中双(0.1) でん粉(0.2) むろ削り(3) | 【五目汁】 ⑩木綿豆腐(30) 大根(20) ⑪鶏肉切込皮なし(20) にんじん(10) 冷凍小松菜(10) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(4) | 【*高野豆腐のうま煮】 たまねぎ(45) にんじん(20) ⑪鶏肉切込皮なし(20) かまぼこ(20) 冷凍さやいんげん(7) ⑩高野豆腐(6) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5) でん粉(0.5) | 【ハッシュドビーフ】 たまねぎ(50) ⑥牛肉平切(30) にんじん(20) マッシュルーム(10) 冷凍グリーンピース(4) おろしにんにく(0.3) ハヤシルウ(12) トマトピューレ(10) ●⑩⑪⑫ デミグラスソース(6) トマトケチャップ(5) 赤ワイン(1) ⑩⑫洋風だしの素(0.5) 塩(0.3) 中双(0.2) こしょう(0.03) | 【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 | 【フレンチポテトと ナッツの揚げ物】 フレンチポテト(40) ⑯カシューナッツ(12) 米油(5.2) 塩(0.2) こしょう(0.02) | 【ひじき入り豚そぼろ】 ホールコーン(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) | 【ツナサラダ】 キャベツ(20) きゅうり(20) まぐろ油漬け(10) ホールコーン(5) にんじん(3) 塩(0.1) こしょう(0.02) | 【米粉のホキフライ】 米粉のホキフライ 1個(50) 米油(5) 【枝豆コロッケ】 枝豆コロッケ1個(50) 米油(5) 《枝豆コロッケ》 ⑩枝豆 じゃがいも ●⑩衣 | 【コロコロポテトサラダ】 じゃがいも(40) まぐろ油漬け(10) キャベツ(5) たまねぎ(5) にんじん(5) ホールコーン(5) オリーブ油(0.5) 上白(0.3) 塩(0.3) こしょう(0.02) |
| あえ物・果物等 | | 【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120) | | 【ボイル野菜】 キャベツ(25) にんじん(3) ボイル塩(0.5) | |
| その他 | | | 【小袋卵なし マヨネーズ】 卵なしマヨネーズ 1袋(10) 《卵なしマヨネーズ》 ⑩食用植物油脂 ⑮醸造酢 ⑩粉末状植物性たん白 | 【卓上ソース】 卓上ソース(5) 【ブルーベリーゼリー】 ブルーベリーゼリー 1個(35) 【ミニチョコたい焼き】 ミニチョコたい焼き 1個(27) 《ミニチョコたい焼き》 ○●皮部 ◎⑩クリーム部 | 【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 |

() 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) | | | | |



| | 7月17日(火) | 7月18日(水) | 7月19日(木) |
|---------|---|---|---|
| | ミルクロールパン はっこう乳 | ごはん 牛乳 | 麦ごはん 牛乳 |
| 食缶 | 【白いんげんと ポークのトマト煮】 水煮白いんげん豆 (40) たまねぎ(40) にんじん(20) じゃがいも(20) ダイストマト(20) ⑫豚肉角切もも(15) トマトジュース(20) おろしにんにく (0.5) トマトケチャップ (7) ソース(2) 中双(2) ⑩⑫洋風だしの素(1) 赤ワイン(1) 塩(0.4) こしょう(0.05) | 【みそ汁】 じゃがいも(25) たまねぎ(25) にんじん(10) 大根(10) えのきたけ(5) ねぎ(5) 乾燥わかめ(0.5) ⑩豆みそ(10) 本みりん(0.5) むろ削り(3) | 【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) |
| フライ缶 | 【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いか すけそうだら 発酵調味料 ⑫豚脂 ●⑩衣 揚げ油(パーム油) | 【*ゴーヤチャンプルー】 ⑩冷凍生揚げ(40) ゴーヤ(20) ⑫豚肉平切(20) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(2) ⑩⑪⑫中華だしの素 (0.5) 塩(0.1) こしょう(0.04) 米油(1) | 【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) にんじん(8) ⑨縦割りアーモンド(5) ⑮白ねりごま(2) ⑮白すりごま(1.5) 米酢(2.5) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1) ⑮ごま油(0.4) |
| あえ物・果物等 | 【きゅうりの さっぱりづけ】 きゅうり(25) ●⑩しょうゆ(1.2) 上白(0.5) 米酢(0.3) レモン果汁(0.2) | 【冷凍パイナップル】 冷凍パイナップル 1袋(40) | 【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120) |
| その他 | | | |

() 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、卵及び牛乳を使用した製品(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練り製品の原材料は、えび・かに・いかが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。
- 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。