

平成 30 年 11 月卵アレルギー献立表



小学校-1

	11月1日(木)	11月2日(金)	11月5日(月)	11月6日(火)	11月7日(水)
	ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	サンドイッチロールパン 牛乳	ごはん 牛乳
食 缶	【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)	【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)	【*わかめスープ】 たまねぎ(20) ⑩木綿豆腐(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) ⑩⑪⑫⑭中華だしの素(1) 塩(0.4) こしょう(0.03)	【秋味シチュー】 たまねぎ(40) さつまいも角切り(30) にんじん(15) ⑨くり水煮(12) ⑪鶏肉切込皮なし(10) ぶなしめじ(5) マッシュルーム(5) ⑩冷凍むき枝豆(5) ⑩豆乳(40) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(6) ⑩⑫洋風だしの素(1) ◎バター(1) ◎ささがきチーズ(1) 塩(0.5) こしょう(0.02)	【もみじのお吸い物】 ⑩木綿豆腐(30) 大根(15) にんじん(10) ごぼう(8) ねぎ(5) もみじかまぼこ(5) ぶなしめじ(5) ●⑩うす口しょうゆ(4) 本みりん(0.5) 塩(0.3) かつお厚削り(3)
フ ライ 缶	【米粉のホキフライ】 米粉のホキフライ 1個(50) 米油(5)	【豚肉とポテトの きんぴら】 じゃがいも(25) ⑫豚肉平切もも(20) 糸こんにゃく(10) にんじん(5) ささがきごぼう(5) 冷凍さやいんげん(5) おろしにんにく(0.2) ⑮白むきごま(0.5) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(1.5) ⑮ごま油(0.1)	【*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)	【ポイルウインナー】 ⑫ポークウインナー 2本(40)	【れんこんと鶏団子の 揚げ煮】 ⑪鶏団子(30) れんこん(10) 米油(4) たまねぎ(10) 冷凍さやいんげん(3) ●⑩しょうゆ(2) 中双(2) 本みりん(1) 和風だしの素(0.8) でん粉(0.5)
あ え 物 ・ 果 物 等	【ポイル野菜】 キャベツ(15) きゅうり(10) ポイル塩(0.5)	【りんご】 ⑮りんご 1袋(40)		【にんじんサラダ】 にんじん(20) 乾燥パセリ(0.01) マリネドレッシング(2) 塩(0.15) こしょう(0.02)	【白菜とほうれん草の ごま塩昆布和え】 白菜(30) 冷凍ほうれん草(10) 塩昆布(1.5) ⑮白すりごま(1)
そ の 他	【卓上ソース】 卓上ソース(5)		【ミックスナッツ】 ミックスナッツ 1袋(10)  《ミックスナッツ》 ⑮アーモンド ⑮カシューナッツ ⑮マカダミアナッツ	《塩昆布》 ●⑩しょうゆ 昆布 ●発酵調味料 砂糖	【おにまんじゅう】 ●おにまんじゅう 1個(30)

( ) 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。



	11月8日(木)	11月9日(金)	11月12日(月)	11月13日(火)	11月14日(水)
	ごはん 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	くろロールパン 牛乳
食 缶	【ひきずり】 白菜(40) ⑩鶏肉角切もも(30) ⑩焼き豆腐(30) 糸こんにゃく(25) ねぎ(20) にんじん(10) ●⑩しょうゆ(6) 中双(3) 本みりん(1) 酒(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) 和風だしの素(1)	【えがおの ハヤシシチュー】 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(えがお)(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)	【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) 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(3) 野菜ブイヨン(1) 中双(1) 酒(1) ●⑩⑫オイスターソース(1) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1.5)	【白いんげんと ポークのトマト煮】 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) ホールコーン(5) セロリ(2) 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)
フ ライ 缶	【*すずき入りはんぺんの おろしだれかけ】 はんぺん 1個(40) 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)	【おひたし】 もやし(20) きゅうり(10) キャベツ(8) にんじん(7) しらす干し(2) ●⑩しょうゆ(2) ⑮白すりごま(1) ⑮白むきごま(1) 上白(1.2) 米酢(0.6) サラダ油(0.1)	【根菜サラダ】 ささがきごぼう(15) きゅうり(10) れんこん(8) ホールコーン(8) ⑮縦割りアーモンド(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)	【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 2個(40) 米油(4)  《ぎょうざ》 ●⑩⑫具 ●⑩⑫皮	【フルーツミックス】 みかん(30) ⑬黄桃(25) パイナップル(25)
あ え 物 ・ 果 物 等		【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)	【りんご】 ⑮りんご 1袋(40)	【もやしのナムル】 もやし(30) ⑮白すりごま(1) ●⑩うす口しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5) ⑮ごま油(0.3)	
そ の 他	【ココアパウダー】 ⑩ココアパウダー 1袋(5)				【コロコロとうふ】 味付乾燥豆腐 1袋(5.5)  《味付乾燥豆腐》 ⑩乾燥豆腐 ●小麦粉 寒梅粉 砂糖 ⑩きな粉

( ) 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)				



	11月15日(木)	11月16日(金)	11月19日(月)	11月20日(火)	11月21日(水)
	麦ごはん 牛乳	きしめん 牛乳	五目ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	スライスパン 牛乳
食 缶	<p>【*野菜のうま煮】</p> <p>たまねぎ(50) かまぼこ(25)</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(25) にんじん(15) じゃがいも(25) 冷凍さやいんげん(5)</p> <p>●⑩しょうゆ(4) 中双(1.6) 本みりん(1) 塩(0.1) むろ削り(1)</p>	<p>【きしめんの汁】</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(20) 大根(10) ねぎ(10) 小松菜(10) ごぼう(5)</p> <p>⑩油揚げ(3) 乾燥しいたけ(0.5)</p> <p>●⑩しょうゆ(7) 本みりん(1) でん粉(0.6) 塩(0.6) むろ削り(4)</p>	<p>【さわにわん】</p> <p>⑫豚肉平切もも(20) ⑭⑮ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) ごぼう(10) 小松菜(10) えのきたけ(5)</p> <p>●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)</p>	<p>【えがおの カレーシチュー】</p> <p>たまねぎ(40) じゃがいも(30)</p> <p>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(えがお)(12)</p> <p>⑩豆乳(10) ソース(2) 野菜ブイヨン(1)</p> <p>●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)</p>	<p>【*ポトフ】</p> <p>じゃがいも(45) 大根(35) たまねぎ(35) にんじん(25)</p> <p>⑫バラベーコン(15) ⑩⑫洋風だしの素(2) 白ワイン(1)</p> <p>●⑩しょうゆ(1) 塩(0.4) こしょう(0.04)</p>
フ ライ 缶	<p>【さんまのみぞれ煮】</p> <p>さんまのみぞれ煮 1個(40)</p> <p>《さんまのみぞれ煮》 さんま 大根 砂糖 ●⑩しょうゆ</p>	<p>【大豆とナッツの揚げ物】</p> <p>⑩蒸し大豆(30) ⑩冷凍むき枝豆(5) でん粉(4)</p> <p>●小麦粉(1) ⑯カシューナッツ(10) 米油(4.5)</p> <p>●⑩しょうゆ(1.5) 中双(1.5) 酒(1.5) 本みりん(0.5)</p>	<p>【さばのみそ煮】</p> <p>さばのみそ煮 1個(50)</p> <p>《さばのみそ煮》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖</p>	<p>【寒天サラダ】</p> <p>きゅうり(15) キャベツ(10)</p> <p>⑪サラダチキン(10) にんじん(5) こんにゃく寒天(0.5) 海藻ミックス(0.5) 米酢(1.5)</p> <p>●⑩しょうゆ(1.5) 上白(1) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.01)</p>	<p>【ツナサンドの具】</p> <p>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)</p>
あ え 物 ・ 果 物 等	<p>【みかん】</p> <p>みかん 1個(120)</p>	<p>《塩昆布》 ●⑩しょうゆ 昆布 ●発酵調味料 砂糖</p>	<p>【れんこんの 梅こんぶ和え】</p> <p>れんこん(20) ⑮梅びしお(1.5) 塩昆布(0.4) ●⑩しょうゆ(0.3) 上白(0.2)</p>	<p>【福神漬け】</p> <p>⑩福神漬け(15)</p>	
そ の 他		<p>【洋なしのミニゼリー】</p> <p>洋なしのミニゼリー 1個(23)</p>	<p>【お米のタルト】</p> <p>米粉タルト 1個(35)</p> <p>《米粉タルト》 ○●生地 ○◎⑩ミルクソース ○◎⑩カスタード</p>	<p>【プルーン】</p> <p>プルーン 1袋(20)</p> <p>《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</p>	<p>【スライスチーズ】</p> <p>◎スライスチーズ 1枚(15)</p> <p>【小袋卵なしマヨネーズ】 卵なしマヨネーズ 1袋(10)</p>

( ) 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。



	11月22日(木)	11月26日(月)	11月27日(火)	11月28日(水)	11月29日(木)	11月30日(金)
	愛知の大根葉ごはん はっこう乳	ごはん 牛乳	りんごパン 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳
食 缶	【さつまいも汁】 さつまいも(30) 大根(20) ごぼう(10) にんじん(10) ⑫豚肉平切もも(10) ねぎ(6) ⑩豆みそ(10) むろ削り(3)	【*関東煮】 大根(40) さといも(30) にんじん(15) こんにやく(25) 焼きちくわ(25) 角切昆布(1) ●⑩しょうゆ(5) 中双(1) 本みりん(1) むろ削り(2)	【白菜のクリーム スープ煮】 白菜(35) じゃがいも(30) たまねぎ(25) にんじん(15) エリンギ(10) ⑪鶏肉切込皮なし(10) ◎牛乳(30) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(7) ◎生クリーム(1) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(1) 塩(0.5) こしょう(0.02)	【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) 糸こんにやく(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)	【ごじる】 ⑩木綿豆腐(25) 大根(20) ⑩豆乳(15) ⑩水煮大豆(15) ねぎ(10) にんじん(10) えのきたけ(5) ⑩ミックスみそ(10) 酒(2) むろ削り(3)	【中華あんかけ】 ⑫豚肉平切(20) たまねぎ(20) キャベツ(20) ①えび(15) にんじん(15) たけのこ(15) くきわかめ(5) しょうが(0.5) ●⑩しょうゆ(7) 中双(1.5) ⑩⑪⑫中華だしの 素(1.2) 塩(0.5) こしょう(0.03) でん粉(2.5) 米油(1)
フ ライ 缶	【鶏の竜田揚げ】 鶏の竜田揚げ 1個(40) 米油(4) 《鶏の竜田揚げ》 ⑪鶏肉 ●⑩衣 ●⑩しょうゆ ⑩揚げ油	【キャベツ入り メンチカツ】 キャベツ入り メンチカツ 1個(50) 米油(5) 《キャベツ入り メンチカツ》 ●⑥⑩⑫生地 ●⑩衣	【*かぼちゃ入り とうふステーキ】 ⑩かぼちゃ入り とうふステーキ 1個(50)	【かれのい竜田揚げ】 かれのい竜田揚げ 1個(50) 米油(5) 《かれのい竜田揚げ》 かれのい ●⑩しょうゆ 米粉	【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)	【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) ⑪白すりごま(1) ⑪白ねりごま(1) ●⑩しょうゆ(1.8) 上白(1.5) 米酢(1) ⑪ごま油(0.5)
あ え 物 ・ 果 物 等	【りんご】 ⑮りんご 1袋(40)	【みかん】 みかん 1個(120)	【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)	【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)	【きざみたくあん】 ⑩たくあん漬(15)	
そ 他			【小袋ケチャップ】 トマトケチャップ 1袋(8)	【ひじき佃煮】 ひじき佃煮 1袋(10) 《ひじき佃煮》 水あめ 砂糖 ●⑩しょうゆ みりん ひじき	【手巻きのり】 手巻きのり 5枚入 1袋(2.5)	【ピーチゼリー】 ⑬ピーチゼリー 1個(80)

( ) 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せん。
- 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。