



	1月8日(火)	1月9日(水)	1月10日(木)	1月11日(金)	1月15日(火)
	麦ごはん 牛乳	牛乳	わかめごはん 牛乳	あいちの米粉パン 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【えがおの カレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(9.1) おろしにんにく(0.13) カレールウ(えがお) (15.6) ⑩豆乳(13) ソース(2.6) 野菜ブイヨン(1.3) トマトケチャップ (1.3) ●⑩しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【とりめし】 アルファ化米(60) アルファ化もち米(12) ⑪鶏肉切込(36) ごぼう(12) 突こんにゃく(12) にんじん(12) ⑩冷凍油揚げ(2.4) 乾燥しいたけ(1.2) 糸切昆布(1.2) ●⑩しょうゆ(7.2) 酒(2.4) 中双(1.44) 和風だしの素(0.6) 塩(0.12)	【雑煮】 餅(39) はくさい(26) 小松菜(13) かまぼこ(13) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(7.8) 本みりん(1.3) 花かつお(0.65) 塩(0.26) むろ削り(5.2)	【ポークビーンズ】 たまねぎ(71.5) ⑩水煮大豆(45) にんじん(26) ⑫豚肉角切もも(19.5) ⑫ベーコン(5.2) 冷凍グリーンピース(5.2) トマトジュース(26) トマトケチャップ(10.4) ソース(1.95) 中双(1.56) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.05)	【切り干し大根の 具沢山スープ】 キャベツ(26) にんじん(19.5) ⑫ベーコン(19.5) えのきたけ(13) 切り干し大根(3.9) おろしにんにく(0.13) ●⑩しょうゆ(3.25) 酒(2.6) ⑩⑫コンソメ(1.04) ⑱ごま油(0.65) こしょう(0.01)
フライ缶	【ごぼうと アーモンドのサラダ】 ささがきごぼう(19.5) にんじん(10.4) きゅうり(10.4) ホールコーン(10.4) ⑲縦割りアーモンド (6.5) コーンクリーミー ドレッシング(7.8) ●⑩しょうゆ(0.39) 上白(0.13) 塩(0.07)	【ヒレカツ】 ヒレカツ 1個(50) 米油(5) 《ヒレカツ》 ⑫豚ヒレ肉 ●パン粉 ●小麦粉	【シャキシャキれんこんと ツナのきんぴら】 れんこん(52) まぐろ油漬(18.2) ⑱白すりごま(1.3) ⑩白むぎごま(1.3) ●⑩しょうゆ(3.9) 本みりん(1.95) ⑱ごま油(1.3) 中双(1.04)	【フルーツゼリー】 みかんカットゼリー(39) パイナップル(32.5) ⑬黄桃(32.5)	【ひじきのうま煮】 突こんにゃく(13) さつま揚げ(13) にんじん(9.1) ⑪鶏肉切込皮なし(6.5) ⑩冷凍むぎ枝豆(3.9) 米ひじき(2.34) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 酒(1.3) 本みりん(1.3)
果物等	あえ物・	【ボイル野菜】 キャベツ(32.5) にんじん(3.9) ボイル塩(0.65)			
その他	【野菜ゼリー】 やさいゼリー 1個(80)	【小袋みそソース】 ⑩みそソース 1袋(10) 【ヨーグルト】 ◎⑱ヨーグルト 1個(70)	【黒豆】 ⑩黒豆 1袋(5)		【バナナケーキ】 バナナケーキ 1袋(25) 《バナナケーキ》 ⑰バナナピューレ 砂糖 米粉 ⑩豆乳 植物油 ⑩調整豆乳粉末 加工デンプン

( ) 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。



	1月16日(水)	1月17日(木)	1月18日(金)	1月21日(月)	1月22日(火)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	スライスパン 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	<p>【マーボ豆腐】</p> <p>⑩冷凍豆腐(117) にんじん(26) たけのこ(26)</p> <p>⑫豚ひき肉(19.5) ねぎ(19.5) しょうが(0.65) おろしにんにく(0.26)</p> <p>⑩豆みそ(6.5) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(2.99)</p> <p>⑩⑪⑫⑯中華だしの素(1.3)</p> <p>本みりん(1.3) 酒(1.3) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)</p>	<p>【筑前煮】</p> <p>じゃがいも(52)</p> <p>⑪鶏肉角切もも(26) こんにゃく(26) にんじん(19.5) ごぼう(19.5) さつまいも(19.5) たけのこ(19.5) 冷凍さやいんげん(13)</p> <p>●⑩しょうゆ(5.2) 中双(3.64) 本みりん(1.3) 和風だしの素(1.3)</p>	<p>【クリームコーン シチュー】</p> <p>たまねぎ(52) クリームコーン(32.5) じゃがいも(32.5)</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(26) にんじん(26) 乾燥パセリ(0.03)</p> <p>◎牛乳(39)</p> <p>●◎⑩⑫ホワイトルウ(7.8)</p> <p>◎ささがきチーズ(1.3) ◎バター(1.3)</p> <p>⑩⑫洋風だしの素(1.3) 塩(0.78) こしょう(0.05)</p>	<p>【スタミナ汁】</p> <p>⑩木綿豆腐(32.5) たまねぎ(32.5) じゃがいも(26)</p> <p>⑫豚肉平切もも(19.5) ねぎ(6.5)</p> <p>⑩冷凍油揚げ(3.9) おろしにんにく(0.26)</p> <p>⑩ミックスみそ(13) むろ削り(3.9)</p>	<p>【*高野豆腐のうま煮】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(26) にんじん(26)</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(26) 冷凍さやいんげん(9.1)</p> <p>⑩高野豆腐(9.1) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) でん粉(0.65) むろ削り(3.25)</p>
フライ缶	<p>【バンバンジーサラダ】</p> <p>きゅうり(32.5)</p> <p>⑪サラダチキン(19.5) ホールコーン(13) にんじん(3.9)</p> <p>⑮白すりごま(1.3) ⑮白ねりごま(1.3) ●⑩しょうゆ(2.34) 上白(1.95) 米酢(1.3) ⑮ごま油(0.65)</p>	<p>【*ニギスフライ】</p> <p>ニギスフライ 1個(50) 米油(5)</p> <p>《ニギスフライ》 ニギス</p> <p>●パン粉 ●小麦粉</p>	<p>【ハンバーグの ベジタブルソースかけ】</p> <p>ハンバーグ 1個(60) 米油(1.3) たまねぎ(13)</p> <p>⑩ベジタブルソース(19.5) トマトケチャップ(6.5) ソース(1.3) 赤ワイン(0.65) 中双(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01)</p> <p>《ハンバーグ》 たまねぎ</p> <p>⑥牛肉 ●パン粉 ⑫豚肉 ⑩粒状植物性たん白 ⑥牛脂 ⑩粉末状植物性たん白 ●⑩しょうゆ</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬け(65) しょうが(1.3) 中双(3.9)</p> <p>●⑩しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3)</p>	<p>【ちくわのいそべ揚げ】</p> <p>焼きちくわ 3個(60)</p> <p>●小麦粉(5.2) でん粉(1.3) 青のり粉(0.16) 米油(6.78)</p>
あえ物・果物等	<p>【みかん】</p> <p>みかん 1個(120)</p>			<p>【即席漬け】</p> <p>はくさい(32.5) ⑩たくあん漬け(10.4) にんじん(6.5) ⑮白むきごま(0.39) 塩(0.13)</p>	<p>【キャベツのゆかり和え】</p> <p>キャベツ(39) ゆかり粉(0.65) ●⑩白しょうゆ(0.65)</p>
その他		<p>【野菜ふりかけ】</p> <p>野菜ふりかけ 1袋(1.2)</p> <p>【卓上ソース】</p> <p>卓上ソース(6.5)</p>	<p>【いちごジャム】</p> <p>いちごジャム 1袋(15)</p>	<p>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり 6枚入 1袋(3)</p>	<p>【ココアパウダー】</p> <p>⑩ココアパウダー 1袋(5)</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)				



	1月23日(水)	1月24日(木)	1月25日(金)	1月28日(月)	1月29日(火)
	麦ごはん 牛乳	きしめん 牛乳	五穀ごはん 牛乳	愛知の大根葉ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【ハッシュドポーク】 たまねぎ(65) ⑫豚肉平切もも(39) にんじん(19.5) マッシュルーム(13) 冷凍グリーンピース (5.2) おろしにんにく(0.39) ハヤシルウ(えがお) (15.6) トマトピューレ(13) ●⑩⑪⑫デミグラス ソース(7.8) トマトケチャップ (6.5) 赤ワイン(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(0.65) 塩(0.39) 中双(0.26) こしょう(0.04)	【五日きしめんの汁】 はくさい(45.5) ⑪鶏肉切込皮なし(13) たけのこ(13) にんじん(13) ねぎ(6.5) ⑩冷凍油揚げ(2.6) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(10.4) 本みりん(2.6) 塩(0.26) むろ削り(3.9)	【*煮みそ】 大根(55) 冷凍さといも(32.5) にんじん(26) ⑩冷凍生揚げ(15) こんにやく(20) ねぎ(13) ⑫豚肉平切(13) ⑩豆みそ(9.1) 中双(2.6) 酒(1.3) むろ削り(1.3)	【みそ汁】 さといも(32.5) ⑩木綿豆腐(32.5) 大根(26) えのきたけ(11.7) こんにやく(10.4) ねぎ(6.5) ⑩冷凍油揚げ(2.6) 乾燥わかめ(0.26) ⑩豆みそ(13) 本みりん(0.65) むろ削り(3.9)	【*中華海鮮うま煮】 たまねぎ(52) キャベツ(39) ①えび(32) たけのこ(26) ③いか短冊(23) 焼きちくわ(26) にんじん(13) チンゲンサイ(13) ●⑩しょうゆ(3.9) 野菜ブイヨン(1.3) 中双(1.3) 酒(1.3) ●⑩⑫オイスターソース (1.3) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.95)
フライ缶	【コロコロ ポテトサラダ】 じゃがいも(52) まぐろ油漬け(13) キャベツ(6.5) たまねぎ(6.5) にんじん(6.5) ホールコーン(6.5) 上白(0.26) 塩(0.26) こしょう(0.03)	【小えびと ナッツの揚げ物】 ①小えびのから揚げ(39) ⑯カシューナッツ(19.5) 米油(5.85) 塩(0.06)	【ぶりのてり焼き】 ぶりのてり焼き 1個(50) 《ぶりのてり焼き》 ぶり ●⑩しょうゆ	【にしんの生姜煮】 にしんの生姜煮 1個(50) 《にしんの生姜煮》 にしん ●⑩煮付けたれ	【愛知の春巻き】 春巻き1個(60) 米油(6) 《春巻き》 ●⑩⑪⑫具 ●⑩皮
果物等・ あえ物	【いよかん】 いよかん1袋(60)	【りんご】 ⑮りんご1袋(40)		【きざみたくあん】 ⑩たくあん漬け(19.5)	
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		【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60)		【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

( )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。
- 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。



	1月30日(水)	1月31日(木)
	発芽玄米ごはん 牛乳	りんごパン はっこう乳
食缶	【すきやき】 はくさい(52) ⑥牛肉平切(39) ⑩焼き豆腐(32.5) 糸こんにゃく(32.5) ねぎ(19.5) にんじん(13) ●角ふ(13) エリンギ(13) ●⑩しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 本みりん(1.3)	【じゃがいものバター煮】 じゃがいも(117) たまねぎ(39) にんじん(26) ⑥牛ひき肉(19.5) 冷凍グリーンピース(5.2) ●⑩しょうゆ(3.9) ◎バター(3.9) 中双(2.6) ◎ささがきチーズ(1.95) ⑩⑫洋風だしの素(0.52) 塩(0.39) こしょう(0.07)
フライ缶	【おひたし】 もやし(32.5) にんじん(9.1) 冷凍ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6) ⑩白すりごま(2.08) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.56) 米酢(0.78) サラダ油(0.13)	【*焼きウインナー】 ⑫ポークウインナー 3本(60) 米油(1.3)
あえ物・ 果物等		
その他	【メープルマフィン】 ⑩米粉マフィン 1個(25)	【ミニフィッシュ】 干し小魚 1袋(5)  【小袋ケチャップ】 トマトケチャップ 1袋(8)

( ) 内は純使用量 単位：グラム