



平成31年3月卵アレルギー献立表

	3月1日(金)	3月4日(月)	3月5日(火)1年から5年	3月6日(水)	3月7日(木)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	牛乳	クロワッサン 牛乳	ごはん 牛乳
食 缶	【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(えがお) (12) ⑩豆乳(10) ソース(2) 野菜ブイヨン(1) トマトケチャップ(1) ●⑩しょうゆ(0.5) 純カレー(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【スタミナ汁】 ⑩木綿豆腐(25) じゃがいも(20) たまねぎ(15) ⑫豚肉平切もも(15) にんじん(5) ねぎ(4) ⑩冷凍油揚げ(3) おろしにんにく(0.2) ⑩ミックスみそ(10) むろ削り(3)	【たきこみごはん】 米(50) もち米(10) ⑫豚肉角切もも(15) ごぼう(10) 突こんにゃく(10) にんじん(10) 焼きちくわ(10) ぶなしめじ(10) ⑩冷凍油揚げ(2) 糸切昆布(1) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.2) 和風だしの素(0.5) 塩(0.1)	【大豆とチキンの トマト煮】 ⑩水煮大豆(40) たまねぎ(40) にんじん(20) トマト(20) ⑪鶏肉角切もも(20) トマトジュース(20) ホールコーン(10) マッシュルーム(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)	【*関東煮】 大根(40) 冷凍さといも(30) にんじん(15) こんにゃく(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)
フ ライ 缶	【キャベツと菜花の サラダ】 キャベツ(25) 菜花(5) ⑪サラダチキン(10) ホールコーン(10) 上白(1) ワインビネガー(1) ●⑩しょうゆ(1) オリーブ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【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)	【鶏肉のたつた揚げ】 鶏肉のたつた揚げ 1個(40) 米油(4) 《鶏肉のたつた揚げ》 ⑪鶏肉 澱粉 ⑩しょうゆ	【じゃがいもとベーコンの 炒め物】 じゃがいも(40) たまねぎ(20) ⑫ショルダーベーコン(10) 冷凍さやいんげん(5) ◎バター(1) ●⑩しょうゆ(0.5) ⑩⑫洋風だしの素(0.5) こしょう(0.02)	【さばのみそ煮】 さばのみそ煮 1個(50) 《さばのみそ煮》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖
あ え 物 ・ 果 物 等		【きざみたくあん】 ⑩たくあん漬け(15)	【きゅうりのごま和え】 きゅうり(25) ●⑩しょうゆ(1) ⑮白すりごま(0.5) 花かつお(0.2) ⑮ごま油(0.2)	【パイナップル】 パイナップル 1袋(40)	【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)
そ の 他	【三色ゼリー】 三色ゼリー 1個(50) 《三色ゼリー》 ⑬もも果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ⑮りんご果汁 砂糖 ⑩豆乳 ⑩大豆粉 ⑩乳化剤	【手巻きのり】 手巻きのり 5枚入 1袋(2.5)	【野菜ゼリー】 にんじんとみかんの ゼリー 1個(80)		

() 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。



	3月8日(金)	3月11日(月)	3月12日(火)	3月13日(水)	3月14日(木)
	ソフトめん 牛乳	わかめごはん はっこう乳	ミルクロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食 缶	【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(10) たけのこ(10) 乾燥しいたけ(1) しょうが(0.5) ⑪チキンブイヨン(10) ●⑩しょうゆ(7) 中双(1.5) ⑩⑪⑫⑬中華だしの素(1) 塩(0.5) こしょう(0.03) でん粉(2.5) 米油(1)	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(20) ⑭⑮ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) みつば(3) ●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)	【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) マッシュルーム(5) 乾燥パセリ(0.03) ◎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)	【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) ⑩⑪⑫⑬中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)	【豚肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(60) しらたき(35) 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)
フ ライ 缶	【愛知県産野菜入り コロッケ】 野菜コロッケ 1個(50) 米油(5) 《野菜コロッケ》 じゃがいも れんこん ●⑩しょうゆ ●パン粉 ●小麦粉 ⑩植物性たん白	【大豆ナゲット】 ⑩大豆ナゲット 2個(40) 米油(4)	【ハンバーグの トマトソースかけ】 ハンバーグ 1個(50) たまねぎ(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) 《ハンバーグ》 ⑪鶏肉 ⑫豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●小麦たん白	【切り干し大根とチキンの サラダ】 きゅうり(10) ⑪サラダチキン(8) にんじん(5) ホールコーン(5) 切り干し大根(2) ⑬白すりごま(2) ●⑩しょうゆ(1.5) 米酢(1) 上白(0.8)	【おひたし】 もやし(30) にんじん(5) 冷凍ほうれん草(5) かまぼこ(5) しらす干し(2) ⑬白すりごま(1.6) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1.2) 米酢(0.6) サラダ油(0.1)
あ え 物 ・ 果 物 等	【ボイルブロッコリー】 ブロッコリー(15) 塩(0.5)	【小松菜のなめたけ和え】 冷凍小松菜(20) なめたけ(5) ↓ 《なめたけ》 えのきたけ ●⑩しょうゆ 粗糖 ①魚介エキス (オキアミ)	【ハネジューメロン】 ハネジューメロン 1袋(50)		【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)
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》 ⑬アーモンド ⑬カシューナッツ ⑬マカダミアナッツ 【卓上卵なしマヨネーズ】 ⑩卓上卵なしマヨネーズ (5)		【大豆チョコクリーム】 大豆チョコクリーム 1個(10) 《大豆チョコクリーム》 ⑩食用油脂 砂糖 ⑩大豆粉 ココアパウダー ぶどう糖 ◎脱脂粉乳 ⑩植物レシチン	【干し小魚】 干し小魚 1袋(5)	

() 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)				

	3月15日(金)	3月18日(月)	3月19日(火)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	せきはん 牛乳
食缶	【*春雨スープ】 たまねぎ(20) はくさい(20) ⑫豚肉平切もも(20) たけのこ(15) チンゲン菜(10) ①えび(20) はるさめ(3) ⑫豚がらスープ(5.5) 酒(2.2) ●⑩うす口しょうゆ (1.35) ●⑩⑪チキンコンソメ (1.3) 塩(0.14) こしょう(0.01)	【*野菜のうま煮】 たまねぎ(50) かまぼこ(25) ⑪鶏肉切込皮なし(25) じゃがいも(25) にんじん(15) 冷凍さやいんげん(5) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(4) 中双(1.6) 本みりん(1) 塩(0.1) むろ削り(1)	【豚汁】 ⑩木綿豆腐(25) 冷凍さといも(20) 大根(20) ⑫豚肉平切(15) ねぎ(10) にんじん(5) ⑩豆みそ(10) むろ削り(3)
フライ缶	【ちくわのカレー揚げ】 焼きちくわ 2個(40) ●小麦粉(5) でん粉(1) 純カレー(0.2) 米油(4.62)	【ひじきのうま煮】 突こんにやく(10) さつま揚げ(10) にんじん(7) ⑫豚肉平切もも(5) ⑩冷凍むき枝豆(3) 米ひじき(2) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) 酒(1) 本みりん(1)	【えびフライ】 えびフライ 1尾(40) 米油(4) 《えびフライ》 ①えび ●パン粉 ●小麦粉 ●乾燥パン粉 ⑩大豆粉
あえ物・果物等	【キャベツの アーモンド和え】 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)	【しらぬい】 しらぬい 1袋(50)	【ボイルキャベツ】 キャベツ(30) 塩(0.5)
その他	【いかなごのくぎ煮】 いかなごのくぎ煮 1袋(10)		【お祝いデザート】 米粉のいちごステック ケーキ 1個(25) 【卓上ごま塩】 ⑱ごま塩(1) 【卓上ソース】 卓上ソース(5)

《米粉のいちご
 スティックケーキ》
 ⑩豆乳
 砂糖
 米粉
 いちごピューレ
 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

※ 注意事項

- 1 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。
- 2 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。)
- 3 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。
- 4 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。
- 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。
- 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。



3月5日(火) 6年生バイキング給食 (6年生と該当する特別支援クラス)			
牛乳			
食 缶	<p>【たきこみごはん】 米(50) もち米(10) ⑫豚肉角切もも(15) ごぼう(10) 突こんにゃく(10) にんじん(10) 焼きちくわ(10) ぶなしめじ(10) ⑩冷凍油揚げ(2) 糸切昆布(1) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.2) 和風だしの素(0.5) 塩(0.1)</p>	<p>【鮭だんご汁】 ⑧鮭だんご(25) ⑩木綿豆腐(20) 大根(20) にんじん(10) ねぎ(10) 乾燥しいたけ(0.5) ●⑩しょうゆ(3) 塩(0.3) でん粉(0.8) むろ削り(3)</p>	
フ ライ 缶	<p>【鶏肉のから揚げ】 鶏肉のから揚げ 1個(20) 米油(2) 《鶏肉のから揚げ》 ⑪鶏肉 ●小麦粉 ●⑩粉末しょうゆ</p>	<p>【ミニアメリカンドッグ】 ミニアメリカンドッグ 1個(13) 米油(1.3) 《ミニアメリカンドッグ》 ●小麦粉 魚肉すり身 パーム油 砂糖 ●⑩パン粉 ⑩植物油脂 ⑩粉末状植物性たん白</p>	<p>【ミートボール】 肉団子 1個(20) 《肉団子》 ⑪鶏肉 たまねぎ ⑫豚肉 ⑩粒状植物性たん白 ⑫豚脂 ⑩粉末状植物性たん白</p>
あ え 物	<p>【きゅうりのごま和え】 きゅうり(25) ⑮白すりごま(0.5) 花かつお(0.2) ●⑩しょうゆ(1) ⑮ごま油(0.2)</p>		
果 物	<p>【オレンジ】 ④オレンジ 1/8個(31.25)</p>	<p>【いちご】 いちご 1個(15)</p>	<p>【りんご】 ⑮りんご 1/8個(25) 塩(0.5)</p>
そ の 他	<p>【卓上トマトケチャップ】 卓上トマトケチャップ(5)</p>		

() 内は純使用量 単位：グラム