

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6日(水)	3月7日(木)	3月8日(金)
	麦ごはん 牛乳	赤飯 牛乳	ソフトめん 牛乳	ごはん 牛乳	クワッサン 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(6.5) 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(0.2) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【豚汁】 ⑩木綿豆腐(32.5) 冷凍さといも(26) 大根(26) ⑫豚肉平切(19.5) ねぎ(13) にんじん(6.5) ⑩豆みそ(13) むろ削り(3.9)	【中華あんかけ】 ⑫豚肉平切(26) たまねぎ(26) キャベツ(26) ①えび(19.5) にんじん(13) たけのこ(13) 乾燥しいたけ(1.3) しょうが(0.65) ⑪チキンブイヨン(13) ●⑩しょうゆ(9.1) 中双(1.95) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1.3) 塩(0.65) こしょう(0.04) でん粉(3.25) 米油(1.3)	【*関東煮】 大根(52) 冷凍さといも(39) にんじん(19.5) こんにゃく(32.5) 焼きちくわ(32.5) 角切昆布(1.3) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)	【大豆とチキンの トマト煮】 ⑩水煮大豆(52) たまねぎ(52) にんじん(26) トマト(26) ⑪鶏肉角切もも(26) トマトジュース(26) ホールコーン(13) マッシュルーム(6.5) セロリ(2.6) おろしにんにく(0.65) トマトケチャップ(9.1) ソース(2.6) 中双(2.6) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.07)
フ ライ 缶	【キャベツと菜花の サラダ】 キャベツ(32.5) 菜花(6.5) ⑪サラダチキン(13) ホールコーン(13) 上白(1.3) ワインビネガー(1.3) ●⑩しょうゆ(1.3) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【えびフライ】 えびフライ 2尾(60) 米油(6) 《えびフライ》 ①えび ●パン粉 ●小麦粉 ●乾燥パン粉 ⑩大豆粉	【愛知県産野菜入り コロッケ】 野菜コロッケ 1個(60) 米油(6) 《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	【さわらの照り焼き】 さごし切り身 1個(60) 米油(1.3) しょうが(0.78) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(3.25) 本みりん(1.3) でん粉(0.39)	【じゃがいもとベーコン の炒め物】 じゃがいも(52) たまねぎ(26) ⑫ベーコン(13) 冷凍さやいんげん(6.5) ◎バター(1.3) ●⑩しょうゆ(0.65) ⑩⑫洋風だしの素(0.65) こしょう(0.03)
あ え 物 ・ 果 物 等	【福神漬け】 ⑩福神漬け(19.5)	【ポイルキャベツ】 キャベツ(39) 塩(0.65)	【ポイルブロッコリー】 ブロッコリー(19.5) 塩(0.65)	【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)	【パイナップル】 パイナップル 1袋(40)
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	【お祝いデザート】 米粉のいちご スティックケーキ 1個(25) 【卓上ごま塩】 ⑱ごま塩(1.3) 【卓上ソース】 卓上ソース(6.5)	【ミックスナッツ】 ミックスナッツ 1袋(10) 《ミックスナッツ》 ⑲アーモンド ⑲カシューナッツ ⑲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 (6.5)	《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

- 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11日(月)	3月12日(火)	3月13日(水)	3月14日(木)	3月15日(金)
	わかめごはん はっこう乳	麦ごはん 牛乳	ミルクロールパン 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(26) ⑭⑮ながいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) みつば(3.9) ●⑩しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) でん粉(0.65) むろ削り(3.9)	【マーボ豆腐】 ⑩冷凍豆腐(117) にんじん(26) たけのこ(26) ⑫豚挽肉(19.5) ねぎ(19.5) しょうが(0.65) おろしにんにく(0.26) ⑩豆みそ(6.5) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(2.99) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)	【じゃがいもスープ】 たまねぎ(52) じゃがいも(52) ⑩豆乳(39) マッシュポテト(26) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) 乾燥パセリ(0.04) ◎生クリーム(6.5) ⑩⑫洋風だしの素(2.6) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.05) ローリエ(0.03)	【豚肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(78) しらたき(45.5) ⑫豚肉平切もも(26) ⑩焼き豆腐(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(2.6)	【*春雨スープ】 ⑫豚肉平切もも(26) たまねぎ(26) はくさい(26) たけのこ(19.5) チンゲン菜(13) ①えび(26) はるさめ(3.9) ⑫豚がらスープ(7.15) 酒(2.86) ●⑩うす口しょうゆ (1.76) ●⑩⑪チキンコンソメ (1.69) 塩(0.18) こしょう(0.01)
フライ缶	【大豆ナゲット】 ⑩大豆ナゲット 3個(60) 米油(6)	【切り干し大根と チキンのサラダ】 きゅうり(13) ⑪サラダチキン(10.4) にんじん(6.5) ホールコーン(6.5) 切干大根(2.6) ⑮白すりごま(2.6) ●⑩しょうゆ(1.95) 米酢(1.3) 上白(1.04)	【*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(13) ⑩ベジタブルソース(13) トマトケチャップ(6.5) ソース(1.3) 赤ワイン(0.65) 中双(0.39) 塩(0.13)	【おひたし】 もやし(39) にんじん(6.5) 冷凍ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6) ⑮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)	【ちくわのカレー揚げ】 焼きちくわ 3個(60) ●小麦粉(6.5) でん粉(1.3) 純カレー(0.26) 米油(6.78)
あえ物・果物等	【小松菜の なめたけ和え】 冷凍小松菜(26) なめたけ(6.5) 《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) 《ハンバーグ》 ⑪鶏肉 ⑫豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●小麦たん白	【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)	【キャベツの アーモンド和え】 キャベツ(32.5) ⑮クラッシュアーモンド (1.95) ⑮粉末アーモンド(1.3) ●⑩しょうゆ(1.3) 上白(0.39)
その他		【干し小魚】 干し小魚 1袋(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		【いかなごのくぎ煮】 いかなごのくぎ煮 1袋(10)

() 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18日(月)	3月19日(火)	3月20日(水)	
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	牛乳	
食 缶	<p>【*野菜のうま煮】 たまねぎ(65) かまぼこ(32.5) ①鶏肉切込皮なし(32.5) じゃがいも(32.5) にんじん(19.5) 冷凍さやいんげん(6.5) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(2.08) 本みりん(1.3) 塩(0.13) むろ削り(1.3)</p>	<p>【スタミナ汁】 ⑩木綿豆腐(32.5) じゃがいも(26) たまねぎ(19.5) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(6.5) ねぎ(5.2) ⑩冷凍油揚げ(3.9) おろしにんにく(0.26) ⑩ミックスみそ(13) むろ削り(3.9)</p>	<p>【たきこみごはん】 米(60) もち米(12) ⑫豚肉角切もも(18) ごぼう(12) 突こんにゃく(12) にんじん(12) 焼きちくわ(12) ぶなしめじ(12) ⑩冷凍油揚げ(2.4) 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)</p>	<p>【鮭だんご汁】 ⑧鮭だんご(32.5) ⑩木綿豆腐(26) 大根(26) にんじん(13) ねぎ(13) 乾燥しいたけ(0.65) ●⑩しょうゆ(3.9) 塩(0.39) でん粉(1.04) むろ削り(3.9)</p>
フ ライ 缶	<p>【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) ⑫豚肉平切もも(6.5) ⑩冷凍むき枝豆(3.9) 米ひじき(2.6) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 酒(1.3) 本みりん(1.3)</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬(65) しょうが(1.3) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3)</p>	<p>【鶏肉のたつた揚げ】 ①鶏肉角切もも(65) しょうが(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) でん粉(11.7) ●小麦粉(3.9) 米油(6.5)</p>	
あ え 物 ・ 果 物 等	<p>【しらぬい】 しらぬい 1/4個(50)</p>	<p>【きざみたくあん】 ⑩たくあん漬(19.5)</p>	<p>【きゅうりのごま和え】 きゅうり(32.5) ⑮白すりごま(0.65) 花かつお(0.26) ●⑩しょうゆ(1.3) ⑮ごま油(0.26)</p>	
そ の 他		<p>【手巻きのり】 手巻きのり 6枚入 1袋(3.0)</p>	<p>【アセロラミニゼリー】 アセロラミニゼリー 1個(22)</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。
- 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・いかを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。
- 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。