

	4月8日(月)	4月9日(火)	4月10日(水)	4月11日(木)	4月12日(金)
	せきはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	わかめごはん はっこう乳
食缶	【さくらのすまし汁】 ⑩木綿豆腐(39) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13) えのきたけ(13) さくらかまぼこ(5.2) みつば(2.6) ⑩冷凍油揚げ(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 塩(0.39) でん粉(0.65) むろ削り(3.9)	【たまねぎと豚肉の うま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) 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(7.8) 中双(3.9) 酒(2.6)	【豚汁】 ⑩木綿豆腐(32.5) じゃがいも(26) ⑫豚肉平切(19.5) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(6.5) ⑩ミックスみそ(13) むろ削り(3.9)	【ミートソース】 たまねぎ(65) ⑫豚挽肉(19.5) ⑥牛挽肉(19.5) にんじん(19.5) ⑩クラッシュ大豆(13) マッシュルーム(13) 冷凍グリーンピース (5.2) トマトケチャップ(26) ●⑩⑫トマトルウ (16.9) ソース(3.9) ◎ささがきチーズ(2.6) ◎脱脂粉乳(1.3) 中双(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【*タイピーエン】 ⑫豚肉平切もも(32.5) 塩(0.1) こしょう(0.01) たまねぎ(26) はくさい(29.9) たけのこ(15.6) 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	【いわしの梅煮】 いわしの梅煮 1個(50) 《いわしの梅煮》 いわし 砂糖 しそ抽出液 ●⑩しょうゆ	【とりのから揚げ】 ⑪鶏肉もも皮つき 1個(65) しょうが(1.3) おろしにんにく(0.1) ●⑩しょうゆ(3) 塩(0.1) でん粉(8) 米油(7)	【さわらの風味焼き】 さわら切り身 1個(60) 米油(1.3) ●⑩しょうゆ(3.9) 本みりん(2.6) 酒(1.3) ⑮ごま油(0.39)	【ごぼうとレンコンの サラダ】 まぐろ油漬け(13) ささがきごぼう(13) きゅうり(13) れんこん(10.4) ホールコーン(10.4) ⑮白ねりごま(2.6) ⑮白すりごま(1.95) 米酢(3.25) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.3) ⑮ごま油(0.65)	【肉団子の甘酢あん】 肉団子(52) 米油(5.2) たまねぎ(13) 赤パプリカ(6.5) 中双(2.6) 米酢(2.6) ●⑩しょうゆ(2.6) でん粉(0.39) 《肉団子》 ⑪鶏肉 玉ねぎ でん粉 ●パン粉 ●⑩粉末状植物性たん白 ⑩粒状大豆たん白
あえ物・果物等	【土佐和え】 キャベツ(26) 冷凍ほうれん草(6.5) にんじん(3.9) 花かつお(0.39) ●⑩しょうゆ(1.95) 上白(0.65) 米酢(0.65)	【オレンジ】 ④オレンジ 1/4個(62.5)	【もやしとひじきの 和え物】 もやし(32.5) 味付けひじき(3.9) 《味付けひじき》 干しひじき ●⑩しょうゆ 砂糖		
その他	【卓上ごま塩】 ⑮ごま塩(1) 【米粉のももタルト】 米粉タルト1個(35) 《米粉タルト》 ⑬ももジャム ⑩スポンジ生地 ⑩タルト生地			【干し小魚】 干し小魚1袋(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》 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

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。



	4月15日(月)	4月16日(火)	4月17日(水)	4月18日(木)	4月19日(金)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳
食缶	<p>【がめ煮】 冷凍さといも(39) こんにやく(26) にんじん(26) ⑩鶏肉角切もも(26) れんこん(13) さつま揚げ(13) 冷凍さやいんげん(6.5) ⑩冷凍油揚げ(2.6) 乾燥しいたけ(0.65) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3) 米油(0.65)</p>	<p>【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) ⑩⑪⑫中華だしの素(1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 米油(1.04) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)</p>	<p>【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(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【豆乳汁】 ⑩木綿豆腐(39) ⑩豆乳(32.5) じゃがいも(32.5) 大根(13) えのきたけ(13) 冷凍小松菜(13) にんじん(13) ⑩ミックスみそ(14.3) むろ削り(3.9)</p>	<p>【ミネストローネ】 たまねぎ(39) キャベツ(26) トマトピューレ(13) ⑫ベーコン(13) にんじん(9.1) ホールコーン(6.5) セロリ(1.95) ●ABCパスタ(1.3) トマトケチャップ(6.5) ●⑩⑪チキンコンソメ(2.6) 赤ワイン(1.3) 中双(0.52) 塩(0.26) こしょう(0.04) オリーブ油(0.65)</p>
フライ缶	<p>【おひたし】 もやし(32.5) にんじん(13) 冷凍ほうれん草(9.1) 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)</p>	<p>【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 3個(60) 米油(6) 《ぎょうざ》 ●⑩⑫具 ●⑩⑫皮</p>	<p>【チキンナゲット】 チキンナゲット 3個(60) 米油(6) 《チキンナゲット》 ⑪鶏肉 植物油 ⑩小麦不使用しょうゆ ⑩粉末状植物性たん白</p>	<p>【*ひじき入り とりそぼろ】 ホールコーン(26) たまねぎ(19.5) ⑪鶏挽肉(19.5) にんじん(13) ⑩冷凍むき枝豆(3.9) 米ひじき(1.95) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)</p>	<p>【ハンバーグの たれかけ】 ハンバーグ 1個(60) 米油(1) たまねぎ(13) おろしにんにく(0.03) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 本みりん(1.3) でん粉(0.39)</p>
あえ物・果物等	<p>《魚ふりかけ》 ⑨混合削り節粉末砂糖 ⑩ごま 食塩 ●⑩しょうゆ ●鰹節エキス ●⑩味付のり ドロマイト</p>	<p>【きゅうりの ごまじょうゆ和え】 きゅうり(26) ⑩白すりごま(0.65) 花かつお(0.26) ●⑩しょうゆ(1.3) ⑩ごま油(0.26)</p>	<p>【ミニサラダ】 キャベツ(32.5) にんじん(3.9) コーンクリーム ドレッシング(2.6)</p>	<p>【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)</p>	<p>《ハンバーグ》 ⑪鶏肉 たまねぎ ⑥牛肉 ⑥牛脂 ●パン粉 ⑩粒状植物性たん白 ●粉末状植物性たん白 ●⑩しょうゆ</p>
その他	<p>【魚ふりかけ】 魚ふりかけ 1袋(2.8) 【三色だんご】 ⑩三色だんご 1個(45)</p>	<p>【チーズ】 ⑩スライスチーズ 1枚(15)</p>			<p>【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個(70)</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)				

	4月22日(月)	4月23日(火)	4月24日(水)	4月25日(木)	4月26日(金)
	麦ごはん 牛乳	ミルクロールパン 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	牛乳
食缶	【*生揚げの中華飯】 ⑩冷凍生揚げ(52) たまねぎ(39) ⑫豚肉平切もも(39) キャベツ(26) にんじん(26) たけのこ(13) しょうが(0.65) おろしにんにく(0.39) ⑪⑫中華ガラスープの素(3.9) ●⑩しょうゆ(1.95) 酒(1.3) 中双(0.52) 塩(0.04) こしょう(0.01) でん粉(1.95) 米油(0.65)	【キャベツのクリームスープ】 キャベツ(39) じゃがいも(26) たまねぎ(26) 白いんげん豆ペースト(26) にんじん(13) エリンギ(13) ⑫ベーコン(13) ◎牛乳(39) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(7.8) ◎生クリーム(3.9) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(2.6) 塩(0.33) こしょう(0.05)	【春の肉じゃが】 新じゃがいも(104) 新たまねぎ(52) 糸こんにやく(26) にんじん(26) ⑫豚肉平切(26) 冷凍グリーンピース(2.6) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26)	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(26) じゃがいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) えのきたけ(13) 冷凍小松菜(6.5) ●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)	【ふきごはん】 アルファ化米(60) アルファ化もち米(12) ⑪鶏肉切込皮なし(18) ふき(18) こんにやく(12) ごぼう(12) たけのこ(12) にんじん(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(1.8) 和風だしの素(0.48) 塩(0.12) ボイル塩(0.6)
フライ缶	【切り干し大根のサラダ】 ⑪サラダチキン(15.6) きゅうり(13) にんじん(6.5) ホールコーン(6.5) 切り干し大根(3.25) ⑱白すりごま(1.3) ●⑩しょうゆ(2.86) 米酢(1.3) 上白(1.3) ⑱ごま油(0.65)	【ソフトカレイフライ】 ●ソフトカレイフライ 1個(50) 米油(5)	【さばのみそ煮】 さばのみそ煮 1個(60) 《さばのみそ煮》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(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) 米油(1.3)	【コロッケ】 コロッケ 1個(70) 米油(7) 《コロッケ》 ぱれいしょ たまねぎ ⑫豚肉 ◎牛肉 ●⑩パン粉 ●小麦粉 ⑩植物性たん白 ⑩植物油脂 ⑩乳化剤
あえ物・果物等	【パイナップル】 パイナップル 1袋(40)			【きざみたくあん】 たくあん漬け(19.5) 《たくあん漬け》 大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 ●⑩醤油	【キャベツのゆかり和え】 キャベツ(39) ゆかり粉(0.65) ●⑩白しょうゆ(0.65)
その他		【卓上ソース】 卓上ソース(1.3) 【キャラメルクリーム】 ◎キャラメルクリーム 1袋(15)		【手巻きのり】 手巻きのり6枚入 1袋(3)	【野菜ゼリー】 にんじんとみかんのゼリー 1個(70)

() 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す。
- 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。