

2019年5月卵アレルギー献立表



小学校-1

	5月7日(火)	5月8日(水)	5月9日(木)	5月10日(金)	5月13日(月)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳	玄米ごはん 牛乳
食缶	<b>【五目汁】</b> ⑩木綿豆腐(20) 大根(20) ⑪鶏肉切込皮なし(20) にんじん(10) ねぎ(10) 乾燥しいたけ(0.5) ●⑩しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(4)	<b>【大根と豚肉の煮物】</b> さといも(25) ⑩冷凍生揚げ(25) 大根(25) こんにやく(20) ⑫豚肉平切もも(20) にんじん(5) 冷凍さやいんげん(5) ●⑩しょうゆ(4) 中双(3) 本みりん(0.5) むろ削り(2) 米油(0.5)	<b>【国清汁】</b> ⑩木綿豆腐(25) じゃがいも(20) 大根(15) にんじん(10) ごぼう(8) ねぎ(5) ⑩冷凍油揚げ(3) 乾燥しいたけ(0.5) ⑩ミックスみそ(10) ⑱ごま油(0.5) むろ削り(3)	<b>【新たまねぎのスープ】</b> 新たまねぎ(40) キャベツ(15) ⑫ベーコン(10) にんじん(10) ひよこ豆(10) ホールコーン(8) ⑩たまねぎロースト(3) 乾燥パセリ(0.05) ●⑩うす口しょうゆ(3) ⑩⑫洋風だしの素(1.5) オリーブ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.03)	<b>【えがおの ハヤシシチュー】</b> 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)
フライ缶	<b>【肉みそひじき丼の具】</b> たまねぎ(30) ⑫豚挽肉(30) にんじん(10) 乾燥米ひじき(1.5) しょうが(1.0) ⑩豆みそ(4) 中双(2.5) 酒(2) 本みりん(1.5) ●⑩しょうゆ(1) でん粉(0.5)	<b>【ごぼうとナッツのサラダ】</b> きゅうり(12) まぐろ油漬(10) ホールコーン(10) ささがきごぼう(8) にんじん(8) ⑲クラッシュアーモンド(2.5) ⑱白ねりごま(2) ⑱白すりごま(1.5) 米酢(2.5) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1) ⑱ごま油(0.4)	<b>【ぶりのてり焼き】</b> ぶりのてり焼き 1個(40) 《ぶりのてり焼き》 ぶり ●⑩しょうゆ 《シェフの デミグラスソース》 ⑥牛肉 ●⑩⑫ハヤシルウ 玉ねぎ にんにく セロリ トマトピューレ トマトペースト ⑩植物油脂	<b>【塩麴鶏のフリット 西洋風ソース】</b> ⑪鶏肉(むね塩麴漬) 1個(40) 米油(4) たまねぎ(11) ぶなしめじ(5.6) シェフの デミグラスソース(7) ⑪チキンブイヨン(7) トマトケチャップ(3.5) ◎生クリーム(1.4) 白ワイン(1.4) ◎バター(0.7) ソース(0.7) マスタード(0.35) 塩(0.07)	<b>【豆腐ナゲット】</b> 豆腐ナゲット 2個(40) 米油(4) 《豆腐ナゲット》 たまねぎ にんじん ⑩えだまめ ⑩豆腐 魚肉すり身 菜種油 ⑩豆乳 ⑩粉末状大豆たん白 ●発酵調味料 ●衣 ⑩揚げ油(大豆油)
あえ物・果物等		<b>【冷凍洋なし】</b> 冷凍洋なし 1個(40)	<b>【きゅうり漬け】</b> きゅうり漬け(15) 《きゅうり漬け》 きゅうり ●⑩しょうゆ ⑩アミノ酸液		<b>【ブロッコリーのマリネ】</b> 冷凍ブロッコリー(20) マリネドレッシング(1.5)
その他	<b>【抹茶デザート】</b> ⑩抹茶デザート 1個(40)				

( )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。

	5月14日(火)	5月15日(水)	5月16日(木)	5月17日(金)	5月20日(月)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	<b>【*関東煮】</b> 大根(40) 冷凍さといも(25) にんじん(15) 三角こんにやく(25) 焼きちくわ(20) 角切昆布(1) ●⑩しょうゆ(4) 中双(1) 本みりん(1) 和風だしの素(1)	<b>【具だくさんすまし汁】</b> ⑩鶏肉切込皮なし(20) たけのこ(15) かまぼこ(10) にんじん(10) ごぼう(10) 小松菜(10) エリンギ(5) ●⑩しょうゆ(4) 本みりん(0.5) 塩(0.3) むろ削り(3)	<b>【*豆腐の中華飯】</b> ⑩冷凍豆腐(55) たまねぎ(30) ⑫豚肉平切もも(25) キャベツ(30) にんじん(10) しょうが(0.5) おろしにんにく(0.3) ⑪⑫中華ガラスープの素(3) ●⑩しょうゆ(1.5) 酒(1) 中双(0.4) 塩(0.03) こしょう(0.01) でん粉(1.5)	<b>【ミートソース】</b> たまねぎ(50) ⑫豚挽肉(15) ⑥牛挽肉(15) にんじん(15) ⑩クラッシュ大豆(10) マッシュルーム(10) 冷凍グリーンピース(4) トマトケチャップ(20) ●⑩⑫トマトルウ(13) ソース(3) ◎ささがきチーズ(2) ◎脱脂粉乳(1) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	<b>【スタミナ汁】</b> 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)
フライ缶	<b>【さば銀紙焼き】</b> さば銀紙焼き1個(50)  《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	<b>【じゃがひじき】</b> じゃがいも(40) たまねぎ(15) 米ひじき(10) ⑫ベーコン(5) ⑩冷凍むき枝豆(2) ●⑩しょうゆ(2.5) 本みりん(1.5) 中双(1) 和風だしの素(0.3)	<b>【春巻き】</b> 春巻き1個(50) 米油(5)  《春巻き》 ⑪鶏肉 たまねぎ キャベツ ⑩粒状大豆たん白 ⑪チキンスープ ⑩大豆油 ●⑩しょうゆ ●⑩皮	<b>【チキンサラダ】</b> きゅうり(25) ⑪サラダチキン(15) キャベツ(10) にんじん(3) ⑩白すりごま(1) ⑩白ねりごま(1) ●⑩しょうゆ(1.8) 上白(1.5) 米酢(1) ⑩ごま油(0.5)	<b>【まぐろの甘辛煮】</b> 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) 米油(1)
あえ物・果物等	<b>【小松菜の なめたけ和え】</b> 冷凍小松菜(20) えのきたけ(佃煮)(5)	《えのきたけ(佃煮)》 えのき茸 ●⑩しょうゆ 粗糖 ①魚介エキス(オキアミ)		<b>【冷凍りんご】</b> ⑮冷凍りんご1個(40)	<b>【きざみたくあん】</b> たくあん漬け(15)  《たくあん漬け》 大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 ●⑩しょうゆ
その他	《まんじゅう》 金時あん ●小麦粉 上白糖 手亡あん ⑭山芋粉	<b>【まんじゅう】</b> まんじゅう1個(30)  <b>【かつおふりかけ】</b> ⑳かつおふりかけ1個(1.3)	<b>【ココアパウダー】</b> ⑩ココアパウダー1袋(5)		<b>【手巻きのり】</b> 手巻きのり5枚入 1袋(2.5)

( ) 内は純使用量 単位: グラム

※ アレルギ物質の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)				



	5月21日(火)	5月22日(水)	5月23日(木)	5月24日(金)	5月27日(月)
	ごはん 牛乳	サンドイッチロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	麦ごはん 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(25) 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) 米油(0.5)	【ドライカレー】 たまねぎ(50) にんじん(25) ⑥牛挽肉(30) マッシュルーム(12) ホールコーン(10) ⑩クラッシュ大豆(10) ピーマン(5) トマトピューレ(4) ⑮りんごピューレ(2) トマトケチャップ(2) おろしにんにく(0.2) カレールー(えがお)(4) ソース(2.5) ⑩⑫洋風だしの素(1) 純カレー(0.1) 塩(0.3) こしょう(0.05) 米油(0.5)	【*中華海鮮うま煮】 たまねぎ(40) キャベツ(30) たけのこ(20) ③いか短冊(25) ①えび(20) 焼きちくわ(15) 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) ●⑩⑳オイスターソース(1) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1.5)	【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) 糸こんにゃく(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)	【春雨スープ】 たまねぎ(30) ⑫豚肉平切もも(20) エリンギ(15) にんじん(10) チンゲンサイ(10) はるさめ(3.5) ⑪チキンブイヨン(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(0.22) こしょう(0.02)
フライ缶	【おひたし】 もやし(25) 冷凍ほうれん草(10) にんじん(7) かまぼこ(5) しらす干し(2) ⑱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)	【焼きウインナー】 ⑫ウインナー 1本(50) 米油(1)	【揚げしゅうまい】 しゅうまい2個(40) 米油(4) 《しゅうまい》 ⑫豚肉 たまねぎ ●パン粉 ⑫ポークエキス ●皮	【ニギスフライ】 ●ニギスフライ1個(50) 米油(5)	【鶏肉の カシューナッツ炒め】 ⑩鶏肉角切もも(20) たけのこ(15) にんじん(10) ⑱カシューナッツ(10) ⑩冷凍むき枝豆(3) しょうが(0.5) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(2) 本みりん(1) でん粉(0.5)
あえ物・果物等	【冷凍黄桃】 ⑬冷凍黄桃 1袋(60)	【コールスロー】 キャベツ(30) コーンクリーミー ドレッシング(2)	【もやしのナムル】 もやし(30) ⑱白すりごま(1) ●⑩うす口しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5) ⑱ごま油(0.3)	【冷凍洋なし】 冷凍洋なし 1袋(40)	【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120)
その他				【卓上ソース】 卓上ソース(1)	

( ) 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。

	5月28日(火)	5月29日(水)	5月30日(木)	5月31日(金)
	サンドイッチパンズパン はっこう乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【白いんげんの ポタージュ】 たまねぎ(30) 白いんげん豆ペースト (30) ◎牛乳(30) にんじん(15) ⑪鶏肉切込皮なし(15) マッシュルーム(10) アスパラガス(5) ●◎⑩⑫ホワイトルウ (6) ◎生クリーム(2) ◎脱脂粉乳(1) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(1) 塩(0.5) こしょう(0.04)	【*高野豆腐のうま煮】 たまねぎ(40) にんじん(20) ⑪鶏肉切込皮なし(20) かまぼこ(10) 冷凍さやいんげん(7) ⑩高野豆腐(7) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5) でん粉(0.5)	【厚揚げカレー丼の具】 たまねぎ(50) ⑩冷凍生揚げ(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) むろ削り(1)	【サボテンきしめん汁】 ⑪鶏肉角切もも皮なし(10) たけのこ(10) にんじん(8) ●サボテンきしめん(6) ねぎ(5) ⑩冷凍油揚げ(2) 乾燥しいたけ(0.5) ●⑩うす口しょうゆ(5) 本みりん(2) 塩(0.1) 和風だしの素(1)
フライ缶	【えびカツ】 えびカツ1個(50) 米油(5)  《えびカツ》 ①えび 鱈すり身 ①エビエキスパウダー ●パン粉 ●⑩バターミックス	【かつおと大豆の レモンしょうゆ和え】 かつお角切り粉つき(35) ⑩蒸し大豆(20) でん粉(3) ●小麦粉(1) ⑩冷凍むき枝豆(5) 米油(6) 中双(2) レモン果汁(2) ●⑩しょうゆ(1)	【コロコロポテトサラダ】 じゃがいも(40) まぐろ油漬け(10) キャベツ(5) たまねぎ(5) にんじん(5) ホールコーン(5) オリーブ油(0.5) 上白(0.2) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【肉だんごの野菜あん】 肉団子(30) 米油(3) たまねぎ(30) 赤パプリカ(5) 冷凍さやいんげん(5) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) でん粉(0.5)  《肉団子》 ⑫豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●⑩しょうゆ ⑩粉末状大豆たん白
あえ物・果物等	【ポイルキャベツ】 キャベツ(30) ポイル塩(0.5)	《小袋卵なし タルタルソース》 食用植物油脂 醸造酢 砂糖類 ⑩⑮ピクルス ⑩大豆粉 ⑩粉末状植物性たん白 ●酵母エキス	【冷凍パイナップル】 冷凍パイナップル 1袋(40)	
その他	【小袋卵なし タルタルソース】 小袋卵なし タルタルソース 1袋(8)			【ピーチゼリー】 ⑬ピーチゼリー 1個(50)

( ) 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。