

2019年5月卵アレルギー献立表

	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	クロスロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	玄米ごはん 牛乳
食缶	<p>【五目汁】</p> <p>⑩木綿豆腐(26) 大根(26) ⑪鶏肉切込皮なし(26) にんじん(13) ねぎ(13) 乾燥しいたけ(0.65) ●⑩しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.39) むろ削り(5.2)</p>	<p>【大根と豚肉の煮物】</p> <p>さといも(32.5) ⑩冷凍生揚げ(32.5) 大根(32.5) こんにゃく(26) ⑫豚肉平切もも(26) にんじん(6.5) 冷凍さやいんげん(6.5) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(3.9) 本みりん(0.65) むろ削り(2.6) 米油(0.65)</p>	<p>【新たまねぎのスープ】</p> <p>新たまねぎ(52) キャベツ(19.5) ⑫ベーコン(13) にんじん(13) ひよこ豆(13) ホールコーン(10.4) ⑩たまねぎロースト(3.9) 乾燥パセリ(0.07) ●⑩うす口しょうゆ(3.9) ⑩⑫洋風だしの素(1.95) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.04)</p>	<p>【国清汁】</p> <p>⑩木綿豆腐(32.5) じゃがいも(26) 大根(19.5) にんじん(13) ごぼう(10.4) ねぎ(6.5) ⑩冷凍油揚げ(3.9) 乾燥しいたけ(0.65) ⑩ミックスみそ(13) ⑮ごま油(0.65) むろ削り(3.9)</p>	<p>【えがおの ハヤシシチュー】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑫豚肉平切(26) にんじん(13) マッシュルーム(10.4) おろしにんにく(0.39) ハヤシルウ(えがお)(13) トマトピューレ(13) トマトケチャップ(6.5) ソース(2.6) 赤ワイン(1.3) 野菜ブイヨン(0.65) 中双(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>
フライ缶	<p>【肉みそひじき丼の具】</p> <p>たまねぎ(39) ⑫豚挽肉(39) にんじん(13) 乾燥米ひじき(1.95) しょうが(1.3) ⑩豆みそ(5.2) 中双(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.95) ●⑩しょうゆ(1.3) でん粉(0.65)</p>	<p>【ごぼうとナッツのサラダ】</p> <p>きゅうり(15.6) まぐろ油漬(13) ホールコーン(13) ささがきごぼう(10.4) にんじん(10.4) ⑲クラッシュアーモンド(3.25) 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(0.52)</p>	<p>【塩麹鶏のフリット 西洋風ソース】</p> <p>⑪鶏肉(むね塩麹漬) 1個(50) 米油(5) たまねぎ(14.5) ぶなしめじ(7.28) シェフの デミグラスソース(9.1) →</p> <p>⑪チキンブイヨン(9.1) →</p> <p>⑮トマトケチャップ(4.55)</p> <p>⑮生クリーム(1.82) 白ワイン(1.82) ⑮バター(0.91) ソース(0.91) マスタード(0.45) 塩(0.09)</p>	<p>【*ぶりのてり焼き】</p> <p>ぶりのてり焼き1個(40)</p> <p>《ぶりのてり焼き》 ぶり ●⑩しょうゆ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>《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</p> </div>	<p>【豆腐ナゲット】</p> <p>豆腐ナゲット3個(60) 米油(6)</p> <p>《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)</p>
あえ物・果物等		<p>【冷凍洋なし】</p> <p>冷凍洋なし1個(40)</p>		<p>【きゅうり漬け】</p> <p>きゅうり漬け(19.5)</p> <p>《きゅうり漬け》 きゅうり ●⑩しょうゆ ⑩アミノ酸液</p>	<p>【ブロッコリーのマリネ】</p> <p>冷凍ブロッコリー(26) マリネドレッシング(1.95)</p>
その他	<p>【抹茶デザート】</p> <p>⑩抹茶デザート1個(40)</p>	<p>《大豆チョコクリーム》</p> <p>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</p>	<p>【大豆チョコクリーム】</p> <p>大豆チョコクリーム 1個(10)</p>		

() 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)
	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【貝だくさんすまし汁】 ⑪鶏肉切込皮なし(26) たけのこ(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) ごぼう(13) 小松菜(13) エリンギ(6.5) ●⑩しょうゆ(5.2) 本みりん(0.65) 塩(0.39) むろ削り(3.9)	【*関東煮】 大根(52) 冷凍さといも(32.5) にんじん(19.5) 三角こんにゃく(32.5) 焼きちくわ(26) 角切昆布(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(1.3) 本みりん(1.3) 和風だしの素(1.3)	【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)	【*豆腐の中華飯】 ⑩冷凍豆腐(71.5) たまねぎ(39) ⑫豚肉平切もも(32.5) キャベツ(39) にんじん(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)	【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)
フライ缶	【じゃがひじき】 じゃがいも(52) たまねぎ(19.5) 米ひじき(13) ⑫ベーコン(6.5) ⑩冷凍むき枝豆(2.6) ●⑩しょうゆ(3.25) 本みりん(1.95) 中双(1.3) 和風だしの素(0.39)	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き1個(60) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	【チキンサラダ】 きゅうり(32.5) ⑪サラダチキン(19.5) キャベツ(13) にんじん(3.9) ⑩白すりごま(1.3) ⑩白ねりごま(1.3) ●⑩しょうゆ(2.34) 上白(1.95) 米酢(1.3) ⑩ごま油(0.65)	【春巻き】 春巻き1個(60) 米油(6) 《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	【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)
あえ物・果物等		【小松菜の なめたけ和え】 冷凍小松菜(26) えのきたけ(佃煮)(6.5)→	《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)	【冷凍りんご】 ⑮冷凍りんご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しょうゆ
その他	【まんじゅう】 まんじゅう1個(30) 《まんじゅう》 金時あん ●小麦粉 上白糖 手亡あん ⑭山芋粉 【お魚ふりかけ】 お魚ふりかけ1袋(2)→	《お魚ふりかけ》 ⑨混合削り節粉末 砂糖 ⑩ごま 食塩 ●⑩しょうゆ ●鰹風味調味料 ドロマイト			【手巻きのり】 手巻きのり6枚入 1袋(3)

() 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)				



	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)
	わかめごはん 牛乳	サンドイッチロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	<p>【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) 糸こんにゃく(26) にんじん(26) ⑫豚肉平切(19.5) 冷凍グリーンピース(5.2) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【ドライカレー】 たまねぎ(65) にんじん(32.5) ⑥牛挽肉(39) マッシュルーム(15.6) ホールコーン(13) ⑩クラッシュ大豆(13) ピーマン(6.5) トマトピューレ(5.2) ⑮りんごピューレ(2.6) トマトケチャップ(2.6) おろしにんにく(0.26) カレールー(えがお)(5.2) ソース(3.25) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) 純カレー(0.7) 塩(0.39) こしょう(0.07) 米油(0.65)</p>	<p>【*中華海鮮うま煮】 たまねぎ(52) キャベツ(39) たけのこ(26) ③いか短冊(32.5) ①えび(26) 焼きちくわ(19.5) にんじん(13) チンゲン菜(13) ●⑩しょうゆ(3.9) 野菜ブイヨン(1.3) 中双(1.3) 酒(1.3) ●⑩⑳オイスターソース(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.95)</p>	<p>【牛肉とたまねぎのうま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) ⑥牛肉平切もも(32.5) 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) 米油(0.65)</p>	<p>【*高野豆腐のうま煮】 たまねぎ(52) にんじん(26) ⑪鶏肉切込皮なし(26) かまぼこ(13) 冷凍さやいんげん(9.1) 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) むろ削り(3.25) でん粉(0.65)</p>
フライ缶	<p>【ニギスフライ】 ●ニギスフライ 1個(60) 米油(6)</p>	<p>【焼きウインナー】 ⑫ウインナー 1本(50) 米油(1)</p>	<p>【揚げしゅうまい】 しゅうまい 3個(60) 米油(6) 《しゅうまい》 ⑫豚肉 たまねぎ ●パン粉 ⑫ポークエキス ●皮</p>	<p>【おひたし】 もやし(32.5) 冷凍ほうれん草(13) にんじん(9.1) 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)</p>	<p>【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(45.5) ⑩蒸し大豆(26) でん粉(3.9) ●小麦粉(1.3) ⑩冷凍むき枝豆(6.5) 米油(7.8) 中双(2.6) レモン果汁(2.6) ●⑩しょうゆ(1.3)</p>
あえ物・果物等	<p>【冷凍黄桃】 ⑬冷凍黄桃 1袋(60)</p>	<p>【コールスロー】 キャベツ(39) コーンクリーマー ドレッシング(2.6)</p>	<p>【もやしのナムル】 もやし(39) ⑮白すりごま(1.3) ●⑩うす口しょうゆ(1.3) 上白(0.65) 米酢(0.65) ⑮ごま油(0.39)</p>		
その他	<p>【卓上ソース】 卓上ソース(1.3)</p>		<p>【アセロラゼリー】 アセロラゼリー 1個(40)</p>	<p>【フローズンヨーグルト】 ◎フローズンヨーグルト 1個(60)</p>	<p>【ココアパウダー】 ⑩ココアパウダー 1袋(5)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム



	5月28日(火)	5月29日(水)	5月30日(木)	5月31日(金)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	サンドイッチパンズパン はっこう乳	ごはん 牛乳
食缶	【厚揚げカレー丼の具】 たまねぎ(65) ⑩冷凍生揚げ(65) にんじん(26) ⑫豚肉平切(19.5) かまぼこ(13) ピーマン(6.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 本みりん(2.6) 純カレー(0.65) 塩(0.26) でん粉(1.95) むろ削り(1.3)	【春雨スープ】 たまねぎ(39) ⑫豚肉平切もも(26) エリンギ(19.5) にんじん(13) チンゲンサイ(13) はるさめ(4.55) ⑪チキンブイヨン(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(0.29) こしょう(0.03)	【白いんげんのポタージュ】 たまねぎ(39) 白いんげん豆ペースト (39) ◎牛乳(39) にんじん(19.5) ⑪鶏肉切込皮なし(19.5) マッシュルーム(13) アスパラガス(6.5) ●◎⑩⑫ホワイトルウ (7.8) ◎生クリーム(2.6) ◎脱脂粉乳(1.3) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.05)	【サボテンきしめん汁】 ⑪鶏肉角切もも皮なし(13) たけのこ(13) にんじん(10.4) ●サボテンきしめん(7.8) ねぎ(6.5) ⑩冷凍油揚げ(2.6) 乾燥しいたけ(0.65) ●⑩うす口しょうゆ(6.5) 本みりん(2.6) 塩(0.13) 和風だしの素(1.3)
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) オリーブ油(0.65) 上白(0.26) 塩(0.26) こしょう(0.03)	【鶏肉のカシューナッツ炒め】 ⑪鶏肉角切もも(26) たけのこ(19.5) にんじん(13) ⑲カシューナッツ(13) ⑩冷凍むき枝豆(3.9) しょうが(0.65) ●⑩しょうゆ(3.25) 中双(2.6) 本みりん(1.3) でん粉(0.65)	【メンチカツ】 メンチカツ1個(50) 米油(5) 《メンチカツ》 キャベツ ⑥牛肉 ⑫豚肉 たまねぎ ⑩植物性たん白 ●パン粉 ●⑩しょうゆ	【肉だんごの野菜あん】 肉団子(39) → 《肉団子》 米油(3.9) たまねぎ(39) 赤パプリカ(6.5) 冷凍さやいんげん(6.5) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) でん粉(0.65)
あえ物・果物等		【冷凍みかん】 冷凍みかん1個(120)	【ボイルキャベツ】 キャベツ(39) ボイル塩(0.65)	
その他			【卓上中濃ソース】 卓上中濃ソース(1.3)	【ピーチゼリー】 ⑬ピーチゼリー1個(50)

《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

() 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、調整豆乳に対応しています。(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。