

	11月1日(金)	11月5日(火)	11月6日(水)	11月7日(木)	11月8日(金)
	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	くろロールパン 牛乳	麦ごはん はっこう乳	きしめん 牛乳
食缶	【豚汁】 ⑩冷凍豆腐(25) さといも(20) ⑫豚肉平切(15) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10) ⑩豆みそ(10) むろ削り(3)	【五目汁】 ⑩冷凍豆腐(30) 大根(20) ⑪鶏肉切込皮なし(10) にんじん(10) 冷凍小松菜(10) ⑩冷凍油揚げ(2) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(4)	【ポトフ】 じゃがいも(30) キャベツ(30) たまねぎ(30) ⑫ポークウインナー(25) 大根(20) にんじん(20) おろしにんにく(0.1) 白ワイン(2) ⑩⑫洋風だしの素(1.5) ●⑩しょうゆ(1) 塩(0.1) こしょう(0.04)	【みそおでん】 大根(40) 冷凍さといも(35) こんにゃく(20) にんじん(20) ○うずら卵(20) 焼きちくわ(10) ⑩豆みそ(7) 中双(5) 本みりん(1) むろ削り(2)	【カレー きしめんの汁】 たまねぎ(30) ⑫豚肉平切(20) にんじん(10) もやし(10) えのきたけ(10) ねぎ(8) カレールー (えがお)(12) ●⑩しょうゆ(2) 和風だしの素(1.2) 純カレー(0.2) 中双(0.1) でん粉(0.2)
フライ缶	【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)	【豚肉とポテトの きんぴら】 じゃがいも(20) ⑫豚肉細切もも(15) 突きこんにゃく(15) にんじん(10) 冷凍さやいんげん(5) ⑩白むきいりごま(1) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(2) ⑩ごま油(0.5)	【根菜サラダ】 ごぼう(15) れんこん(8) きゅうり(8) ⑬縦割りアーモンド(5) ホールコーン(5) コーンクリーミー ドレッシング(6) ●⑩しょうゆ(0.3) 上白(0.1) 塩(0.05)	【チキンナゲット】 チキンナゲット 2個(40) 米油(4) 《チキンナゲット》 ⑪鶏肉 ●つなぎ ⑫豚脂 ⑩粉末状植物性たん白 ●⑩しょうゆ ⑪チキンスープ ●たん白加水分解物 ●⑩衣 揚げ油 ●加工デンプン	【小魚と大豆の ナッツからめ】 ⑩蒸し大豆(20) ⑩冷凍むき枝豆(10) ⑬カシューナッツ(10) 米油(3) しらす干し(3) ●⑩しょうゆ(1.5) 中双(1.5) 酒(1.5) 本みりん(0.5) でん粉(0.3)
あえ物・果物等	【きざみたくあん】 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			【キャベツとこまつなの おかかあえ】 キャベツ(20) 小松菜(10) 花かつお(0.3) ●⑩しょうゆ(1.5) 上白(1)	【みかん】 みかん 1個(120)
その他	【手巻きのり】 手巻きのり 5枚入 1袋(2.5)	【納豆】 納豆 1個(30) 《納豆》 ⑩大豆 ●⑩たれ からし	【チーズ】 ◎チーズ 1個(12)		

() 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 加工品は複数のアレルギー物質がある場合は、食材の《 》の下段に、アレルギー表示をしています。

	11月11日(月)	11月12日(火)	11月13日(水)	11月14日(木)	11月15日(金)
	古代米赤はん (五穀ごはん) 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	りんごパン 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【豚肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(60) しらたき(30) ⑫豚肉平切(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)	【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)	【豆腐と キャベツのスープ】 キャベツ(45) ⑩冷凍豆腐(30) ⑪鶏肉切込皮なし(15) にんじん(10) おろしにんにく(0.2) ●⑩しょうゆ(3) ⑩⑪⑫中華だしの素 (2) 塩(0.2) こしょう(0.03) でん粉(0.5)	【秋味シチュー】 たまねぎ(40) さつまいも(30) にんじん(15) ⑫ショルダーベーコン (10) ⑰くり水煮(8) ぶなしめじ(5) マッシュルーム(5) ⑩冷凍むき枝豆(5) ⑩豆乳(40) ●⑩⑫ホワイトルウ (6) ⑩⑫洋風だしの素(1.5) ◎バター(1) ◎ささがきチーズ(1) 塩(0.3) こしょう(0.02)	【中華海鮮うま煮】 たまねぎ(40) キャベツ(30) ③いか短冊(20) ①冷凍えび(20) たけのこ(20) 焼きちくわ(10) にんじん(10) チンゲンサイ(10) ●⑩しょうゆ(3) 野菜ブイヨン(1) 中双(1) 酒(1) ●⑩⑫オイスター ソース(1) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1.5)
フライ缶	【ちくわの もみじ揚げ】 焼きちくわ 2個(40) にんじんペースト (3) ●小麦粉(3) でん粉(1) 米油(4.52)	【さんまのみぞれ煮】 さんまのみぞれ煮 1個(40) 《さんまのみぞれ煮》 さんま 大根 砂糖 ●⑩しょうゆ	【チャプチェ】 たまねぎ(25) ⑫豚肉平切(25) にんじん(5) 黄パプリカ(5) はるさめ(3.5) にら(3) ⑱白むきいりごま(1) おろしにんにく(0.1) ●⑩しょうゆ(2) 本みりん(1) 酒(1) ⑱ごま油(1) ●⑩⑫オイスター ソース(0.8) 中双(0.5)	【オムレツの トマトソースかけ】 オムレツ 1個(50) 野菜ミックス(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) 《オムレツ》 ○鶏卵 ⑩大豆油	【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 2個(40) 米油(4) 《ぎょうざ》 キャベツ ⑫豚肉 ⑫豚脂 ⑩粒状植物性たん白 ●⑩しょうゆ ⑫オイスターソース ●⑩皮
あえ物・果物等	【きゅうりと ひじきの和え物】 きゅうり(30) 味付けひじき(3) 《味付けひじき》 ●⑩しょうゆ 砂糖 ひじき	【りんご】 ⑮りんご 1個(40)	【オレンジ】 ④オレンジ 1個(60)		【もやしナムル】 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)
その他	【卓上ごま塩】 ⑱ごま塩(1)				

() 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)				

	11月18日(月)	11月19日(火)	11月20日(水)	11月21日(木)	11月22日(金)
	サンドイッチ ロールパン 牛乳	愛知の大根葉ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食 缶	【大豆とポークの トマト煮】 ⑩水煮大豆(40) たまねぎ(40) にんじん(20) じゃがいも(20) ダイストマト(20) トマトジュース(20) ⑫豚肉角切もも(15) 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)	【愛知のつみれ汁】 つみれ (えそ・たちうお) (25) ⑩木綿豆腐(20) 大根(20) にんじん(10) 小松菜(10) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(3) 和風だしの素(1.2) でん粉(0.8)	【春雨スープ】 たまねぎ(30) ⑪鶏肉切込(20) たけのこ(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)	【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)	【だまこ汁】 冷凍だまこもち(30) ⑪鶏肉切込皮なし(15) ごぼう(10) にんじん(10) ねぎ(10) しらたき(5) 冷凍まいたけ(5) ⑪チキンブイヨン(20) ●⑩しょうゆ(3) 本みりん(1) 塩(0.1) むろ削り(1)
フ ライ 缶	【ツナサンドの具】 キャベツ(20) きゅうり(15) まぐろ油漬け(15) ホールコーン(5) こしょう(0.01)	【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	【高野豆腐のマーボ】 ⑫豚挽肉(20) たまねぎ(15) にんじん(10) ⑩高野豆腐(5) ねぎ(5) しょうが(0.3) おろしにんにく(0.2) ●⑩しょうゆ(3) 中双(1.5) ⑩⑪⑫中華だしの素 (0.7) ⑱ごま油(0.5) 豆板醤(0.1) でん粉(0.5)	【フルーツ白玉】 みかん(20) パイナップル(20) ⑬黄桃(20) 白玉団子(20)	【キャベツ入り メンチカツ】 キャベツ入り メンチカツ1個(50) 米油(5) 《キャベツ入り 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 ●⑩衣
あ え 物 ・ 果 物 等		【キャベツの ゆかり和え】 キャベツ(30) ゆかり粉(0.5)			【ごぶ漬け】 ごぶ漬け(15) 《ごぶ漬け》 乾燥だいこん わかめ 還元水飴 ●⑩しょうゆ 砂糖
そ の 他	【小袋卵なし マヨネーズ】 ⑩小袋卵なし マヨネーズ1袋(10)	【愛知の みかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60)	【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト1個(80)	【アーモンド入り小魚】 ⑲アーモンド入り 干し小魚1袋(5)	

()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。

	11月25日(月)	11月26日(火)	11月27日(水)	11月28日(木)	11月29日(金)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	愛知のツイストパン (ツイストロールパン) 牛乳	わかめごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳
食 缶	【親子煮】 ○液卵(40) じゃがいも(35) たまねぎ(35) ⑩鶏肉切込(20) かまぼこ(10) にんじん(10) 冷凍さやいんげん (5) ●⑩しょうゆ(5) 中双(2) 本みりん(0.5) むろ削り(1)	【もみじの吸い物】 ⑩冷凍豆腐(30) 大根(15) にんじん(10) ごぼう(8) ねぎ(5) もみじかまぼこ(5) 乾燥しいたけ(0.5) ●⑩うす口しょうゆ(3) 本みりん(1) 塩(0.2) 花かつお(3)	【じゃがいもスープ】 たまねぎ(40) じゃがいも(40) ⑩豆乳(30) 冷凍マッシュポテト (20) にんじん(15) ⑫ベーコン(10) 乾燥パセリ(0.1) ◎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)	【生揚げの中華煮】 ⑩生揚げ(40) ○うずら卵(20) ⑫豚挽肉(15) にんじん(15) 焼きちくわ(15) 冷凍さやいんげん(10) たけのこ(10) ●⑩しょうゆ(3.5) 中双(2) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1)	【ミートソース】 たまねぎ(50) ⑥牛挽肉(25) にんじん(15) ⑩クラッシュ大豆(15) 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) 赤ワイン(1) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)
フ ライ 缶	【ひじきのうま煮】 にんじん(10) まぐる油漬け(10) ホールコーン(10) ⑩冷凍むき枝豆(3) 乾燥米ひじき(2.5) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(1.8) 本みりん(1) 酒(1)	【レンコンと 鶏団子の揚げ煮】 肉団子(35) れんこん(15) 米油(5) たまねぎ(13) 冷凍さやいんげん(5) ●⑩しょうゆ(1.5) 中双(1.5) 本みりん(1) 和風だしの素(0.3) でん粉(0.3) 《肉団子》 ⑪鶏肉 玉ねぎ 長ねぎ ●パン粉 ●⑩しょうゆ	【ハンバーグの きのこソースかけ】 豆腐ハンバーグ 1個(50) たまねぎ(10) ぶなしめじ(3) マッシュルーム(3) えのきたけ(3) おろしにんにく(0.03) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(1.5) 本みりん(1) でん粉(0.3) 《豆腐ハンバーグ》 ⑩豆腐 ⑪鶏肉 たまねぎ ⑩粉末大豆たん白 ⑩植物油脂	【さつまいもコロッケ】 さつまいもコロッケ 1個(50) 米油(5) 《さつまいもコロッケ》 さつまいも ●⑩パン粉 ●小麦粉 ⑩植物性たん白 ⑩植物油脂 ⑩乳化剤	【野菜ソテー】 キャベツ(30) ⑫ポークウインナー (20) 冷凍ほうれん草(10) ホールコーン(10) ⑩⑫コンソメ(0.5) オリーブ油(0.3) 塩(0.05) こしょう(0.03)
あ え 物 ・ 果 物 等		【白菜とほうれん草の ごま塩昆布和え】 はくさい(20) 冷凍ほうれん草(10) 塩昆布(1) ⑩白すりごま(1) 《塩昆布》 ●⑩しょうゆ 昆布 ●発酵調味料 砂糖 食塩	【りんご】 ⑮りんご 1個(40)	【チンゲンサイの ナムル】 チンゲンサイ(30) ⑮白すりごま(1) ●⑩うす口しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5) ⑮ごま油(0.3)	【パイナップル】 パイナップル 1個(40)
そ の 他	【おにまんじゅう】 おにまんじゅう 1個(30)				

() 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 調理場で使用する揚げ油(米油)は、毎回新品には交換していません。
- 9 アレルギ物質のマークのない加工品等について、アレルギ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。