



令和元年 11 月 卵アレルギー献立表

	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) ポイル塩(0.1) 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(50) 冷凍さといも(35) こんにゃく(20) にんじん(20) 焼きちくわ(20) 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) ●⑩⑫⑰オイスター ソース(0.8) 中双(0.5)	【*米粉ホキフライの トマトソースかけ】 ホキフライ 1個(50) 米油(5) 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)	【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 ⑫⑰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】 ⑱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	【*鶏肉と 野菜の煮物】 じゃがいも(40) たまねぎ(45) ⑩鶏肉切込(30) かまぼこ(20) にんじん(15) 冷凍さやいんげん (5) ●⑩しょうゆ(5) 中双(2) 和風だしの素(0.7) 本みりん(0.5)	【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(45) ⑫豚挽肉(20) にんじん(15) 焼きちくわ(25) 冷凍さやいんげん(10) たけのこ(10) ●⑩しょうゆ(3.5) 中双(2) ⑩⑪⑫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) まぐろ油漬け(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 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。