



令和元年度 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	きしめん 牛乳	麦ごはん はっこう乳	くるロールパン 牛乳
食缶	【豚汁】 ⑩冷凍豆腐(32.5) さといも(26) ⑫豚肉平切(19.5) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13) ⑩豆みそ(13) むろ削り(3.9)	【五目汁】 ⑩冷凍豆腐(39) 大根(26) ⑪鶏肉切込皮なし(13) にんじん(13) 冷凍小松菜(13) ⑩冷凍油揚げ(2.6) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(5.2)	【カレー】 きしめんの汁) たまねぎ(39) ⑫豚肉平切(26) にんじん(13) もやし(13) えのきたけ(13) ねぎ(10.4) カレールウ (えがお)(15.6) ●⑩しょうゆ(2.6) 和風だしの素(1.56) 純カレー(0.26) 中双(0.13) でん粉(0.26)	【*みそおでん】 大根(65) 冷凍さといも(45.5) こんにゃく(26) にんじん(26) 焼きちくわ(26) ⑩豆みそ(9.1) 中双(6.5) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)	【ポトフ】 じゃがいも(39) キャベツ(39) たまねぎ(39) ⑩ポークウインナー (32.5) 大根(26) にんじん(26) おろしにんにく (0.13) 白ワイン(2.6) ●⑩しょうゆ(1.3) ⑩⑫洋風だしの素 (1.95) 塩(0.13) こしょう(0.05)
フライ缶	【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)	【からふとししゃも フライ】 からふとししゃも フライ 3尾(60) 米油(6) 《からふとししゃも フライ》 カラフトシヤモ ●⑩衣	【小魚と大豆の ナッツからめ】 ⑩蒸し大豆(26) ⑩冷凍むき枝豆(13) ⑨カシューナッツ(13) 米油(3.9) しらす干し(3.9) ●⑩しょうゆ(1.95) 中双(1.95) 酒(1.95) 本みりん(0.65) でん粉(0.39)	【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 ●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	【根菜サラダ】 ごぼう(19.5) れんこん(10.4) きゅうり(10.4) ⑨縦割りアーモンド (6.5) ホールコーン(6.5) コーンクリーム ドレッシング(7.8) ●⑩しょうゆ(0.39) 上白(0.13) 塩(0.07)
あえ物・果物等	【きざみたくあん】 たくあん漬(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	【ブロッコリーの ごま和え】 ブロッコリー(32.5) ⑩白すりごま(0.65) ⑩白むきいりごま(0.39) ●⑩しょうゆ(1.3)	【みかん】 みかん 1個(120)	【キャベツとこまつな のおかかあえ】 キャベツ(26) 小松菜(13) 花かつお(0.39) ●⑩しょうゆ(1.95) 上白(1.3)	
その他	【手巻きのり】 手巻きのり 6枚入 1袋(3)	【卓上ソース】 卓上ウスターソース (1.3)			【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。



	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	ごはん 牛乳	麦ごはん 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(78) しらたき(39) ⑫豚肉平切(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(6.5) 中双(3.9) 酒(2.6)	【豆腐と キャベツのスープ】 キャベツ(58.5) ⑩冷凍豆腐(39) ⑪鶏肉切込皮なし(19.5) にんじん(13) おろしにんにく(0.26) ●⑩しょうゆ(3.9) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素 (2.6) 塩(0.26) こしょう(0.04) でん粉(0.65)	【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)	【秋味シチュー】 たまねぎ(52) さつまいも(39) にんじん(19.5) ⑫ショルダーベーコン (13) ⑲くり水煮(10.4) ぶなしめじ(6.5) マッシュルーム(6.5) ⑩冷凍むき枝豆(6.5) ⑩豆乳(52) ●⑩⑫ホワイトルウ (7.8) ⑩⑫洋風だしの素 (1.95) ◎バター(1.3) ◎ささがきチーズ(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.03)	【中華海鮮うま煮】 たまねぎ(52) キャベツ(39) ③いか短冊(26) ①冷凍えび(26) たけのこ(26) 焼きちくわ(13) にんじん(13) チンゲンサイ(13) ●⑩しょうゆ(3.9) 野菜ブイオン(1.3) 中双(1.3) 酒(1.3) ●⑩⑯オイスター ソース(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.95)
フライ缶	【ちくわの もみじ揚げ】 焼きちくわ 3個(60) にんじんペースト (3.9) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 米油(5.88)	【チャプチェ】 たまねぎ(32.5) ⑫豚肉平切(32.5) にんじん(6.5) 黄パプリカ(6.5) はるさめ(4.55) にら(3.9) ⑱白むきいりごま(1.3) おろしにんにく(0.13) ●⑩しょうゆ(2.6) 本みりん(1.3) 酒(1.3) ⑱ごま油(1.3) ●⑩⑯オイスター ソース(1.04) 中双(0.65)	【さんまのみぞれ煮】 さんまのみぞれ煮 1個(50) 《さんまのみぞれ煮》 さんま 大根 砂糖 ●⑩しょうゆ	【*米粉のホキフライ 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(13) ⑩ベジタブルソース (13) トマトケチャップ (6.5) ソース(1.3) 赤ワイン(0.65) 中双(0.39) 塩(0.13)	【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 3個(60) 米油(6) 《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 ⑯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(39) 味付けひじき(3.9) 《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) 《魚ふりかけ》 ドロマイト ⑨混合削り節粉末 砂糖 ⑱ごま 食塩 ●⑩しょうゆ ●鰹風味調味料		【もやしのナムル】 もやし(39) ⑱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) ⑱ごま油(0.39)
その他	【卓上ごま塩】 ⑱ごま塩(1.3)	【小魚ふりかけ】 魚ふりかけ 1個(2)			

() 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)				



	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	ごはん 牛乳	愛知の大根菜ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【大豆とポークの トマト煮】 ⑩水煮大豆(52) たまねぎ(52) にんじん(26) じゃがいも(26) ダイストマト(26) トマトジュース(26) ⑫豚肉角切もも(19.5) セロリ(2.6) おろしにんにく (0.65) トマトケチャップ (9.1) ソース(2.6) 中双(2.6) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.07)	【春雨スープ】 たまねぎ(39) ⑪鶏肉切込(26) たけのこ(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)	【愛知のつみれ汁】 つみれ (えそ・たちうお) (32.5) ⑩木綿豆腐(26) 大根(26) にんじん(13) 小松菜(13) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(3.9) 和風だしの素(1.56) でん粉(1.04)	【だまこ汁】 冷凍だまこもち(39) ⑪鶏肉切込皮なし (19.5) ごぼう(13) にんじん(13) ねぎ(13) しらたき(6.5) 冷凍まいたけ(6.5) ⑪チキンブイヨン(26) ●⑩しょうゆ(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.13) むろ削り(1.3)	【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)
フライ缶	【ツナサンドの具】 キャベツ(26) きゅうり(19.5) まぐろ油漬け(19.5) ホールコーン(6.5) こしょう(0.01)	【高野豆腐のマーボ】 ⑫豚挽肉(26) たまねぎ(19.5) にんじん(13) ⑩高野豆腐(6.5) ねぎ(6.5) しょうが(0.39) おろしにんにく(0.26) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(1.95) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (0.91) ⑱ごま油(0.65) 豆板醤(0.13) でん粉(0.65)	【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	【キャベツ入り メンチカツ】 キャベツ入り メンチカツ 1個(60) 米油(6) 《キャベツ入り メンチカツ》 ⑪鶏肉 キャベツ 玉ねぎ ●パン粉	【フルーツ白玉】 みかん(26) パイナップル(26) ⑬黄桃(26) 白玉団子(26)
あえ物・果物等			【キャベツの ゆかり和え】 キャベツ(39) ゆかり粉(0.65)		
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)	【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(80)	【愛知の みかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60)	【納豆】 納豆 1個(40) 《納豆》 ⑩大豆 ●⑩納豆のたれ	【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	ソフトめん 牛乳	わかめごはん 牛乳
食缶	【もみじの吸い物】 ⑩冷凍豆腐(39) 大根(19.5) にんじん(13) ごぼう(10.4) ねぎ(6.5) もみじかまぼこ(6.5) 乾燥しいたけ(0.65) ●⑩うす口しょうゆ(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) 花かつお(3.9)	【*鶏肉と野菜の煮物】 ジャがいも(52) たまねぎ(58.5) ⑪鶏肉切込(39) かまぼこ(26) にんじん(19.5) 冷凍さやいんげん(6.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(2.6) 和風だしの素(0.84) 本みりん(0.65)	【じゃがいもスープ】 たまねぎ(52) ジャがいも(52) ⑩豆乳(39) 冷凍マッシュポテト(26) にんじん(19.5) ⑫ベーコン(13) 乾燥パセリ(0.13) ◎生クリーム(6.5) ⑩⑫洋風だしの素(2.6) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.05) ローリエ(0.03)	【ミートソース】 たまねぎ(65) ⑥牛挽肉(32.5) にんじん(19.5) ⑩クラッシュ大豆(19.5) 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) 赤ワイン(1.3) 中双(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【*生揚げの中華煮】 ⑩生揚げ(58.5) 焼きちくわ(32.5) ⑫豚挽肉(26) にんじん(19.5) 冷凍さやいんげん(13) たけのこ(13) ●⑩しょうゆ(4.55) 中双(2.6) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.3)
	【レンコンと鶏団子の揚げ煮】 肉団子(45.5) れんこん(19.5) 米油(6.5) たまねぎ(16.9) 冷凍さやいんげん(6.5) ●⑩しょうゆ(1.95) 中双(1.95) 本みりん(1.3) 和風だしの素(0.39) でん粉(0.39) 《肉団子》 ⑪鶏肉 玉ねぎ 長ねぎ ●パン粉 ●⑩しょうゆ	【ひじきのうま煮】 にんじん(13) まぐろ油漬け(13) ホールコーン(13) ⑩冷凍むき枝豆(3.9) 乾燥米ひじき(3.25) ●⑩しょうゆ(3.25) 中双(2.34) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 《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	【ハンバーグのきのこソースかけ】 豆腐ハンバーグ 1個(60) 米油(1.3) たまねぎ(13) ぶなしめじ(3.9) マッシュルーム(3.9) えのきたけ(3.9) おろしにんにく(0.04) ●⑩しょうゆ(3.25) 中双(1.95) 本みりん(1.3) でん粉(0.39)	【野菜ソテー】 キャベツ(39) ⑫カットポークウインナー(26) 冷凍ほうれん草(13) ホールコーン(13) ⑩⑫コンソメ(0.65) オリーブ油(0.39) 塩(0.07) こしょう(0.04)	【さつまいもコロッケ】 さつまいもコロッケ 1個(60) 米油(6) 《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
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(26) 冷凍ほうれん草(13) 塩昆布(1.3) ⑱白すりごま(1.3) 《塩昆布》 ●⑩しょうゆ 昆布 ●発酵調味料 砂糖 食塩		【みかん】 みかん 1個(120)		【チンゲンサイのナムル】 チンゲンサイ(39) ⑱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) ⑱ごま油(0.39)
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。