

	12月2日(月)	12月3日(火)	12月4日(水)	12月5日(木)	12月6日(金)
	麦ごはん 牛乳	玄米ごはん 牛乳	ミルクロールパン 牛乳	ごはん 牛乳	牛乳
食缶	【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)	【関東煮】 大根(52) さといも(39) ○うずら卵(30) にんじん(19.5) こんにゃく(19.5) 焼きちくわ(19.5) 角切昆布(1.3) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)	【ミネストローネ】 たまねぎ(39) キャベツ(26) じゃがいも(26) トマトピューレ(13) ホールコーン(13) ⑫ベーコン(6.5) セロリ(1.95) ⑪チキンブイヨン(13) トマトケチャップ (6.5) オリーブ油(1.3) 赤ワイン(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(0.65) 中双(0.52) 塩(0.39) こしょう(0.04)	【三平汁】 じゃがいも(39) ⑧鮭団子(32.5) 大根(26) にんじん(19.5) ねぎ(9.1) 角切昆布(1.04) ●⑩しょうゆ(5.2) 酒(2.6) 塩(0.26) むろ削り(3.9)	【にんじんごはん】 アルファ化米(60) もち米(18) 愛知県産にんじん(42) ⑪鶏肉切込皮なし(18) ごぼう(15.6) 突こんにゃく(14.4) ⑩冷凍油揚げ(2.4) 乾燥しいたけ(1.2) ●⑩しょうゆ(7.2) 酒(2.4) 中双(1.8) 和風だしの素(0.48) 塩(0.12)
フライ缶	【ごぼうサラダ】 ごぼう(13) まぐろ油漬け(13) きゅうり(13) ホールコーン(13) にんじん(10.4) ⑱縦割りアーモンド (6.5) ⑱白ねりごま(2.6) ⑱白すりごま(1.95) 米酢(3.25) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.3) ⑱ごま油(0.52)	【生揚げの ごまみそかけ】 ⑩冷凍生揚げ 3個(60) たまねぎ(13) ⑱白すりごま(1.95) ⑩豆みそ(4.55) 中双(3.9) 本みりん(1.3)	【あじフライ】 ●あじフライ 1尾(60) 米油(6)	【五目きんぴら】 ごぼう(26) ⑥牛肉平切もも(19.5) れんこん(13) 突こんにゃく(13) にんじん(6.5) ⑱白むきいりごま(1.3) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) ⑱ごま油(0.65)	【ヒレカツ】 ヒレカツ 1個(50) 米油(5) 《ヒレカツ》 ⑫豚ヒレ肉 ●パン粉 ●小麦粉
あえ物・果物等		【みかん】 みかん 1個(120)		【りんご】 ⑮りんご 1個(40)	【ボイルキャベツ】 キャベツ(39) ボイル塩(0.65)
その他			【大豆チョコクリーム】 大豆チョコクリーム 1袋(10) 《大豆チョコクリーム》 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		【卓上ソース】 卓上ウスター ソース(1.3) 【米粉マフィン】 ⑩米粉メープルマフィン 1個(25)

( )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。

	12月9日(月)	12月10日(火)	12月11日(水)	12月12日(木)	12月13日(金)
	麦ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	<p>【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(26) ⑭⑮なかいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 小松菜(13) ●⑩しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) でん粉(0.65) むろ削り(3.9)</p>	<p>【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)</p>	<p>【卵入りコーンスープ】 たまねぎ(39) クリームコーン(32.5) ○液卵(30) ⑫豚肉平切(13) チンゲンサイ(13) ホールコーン(6.5) にんじん(6.5) ⑩⑪⑫⑳中華だし(1.95) 酒(1.3) ●⑩うす口しょうゆ(1.3) 塩(0.17) でん粉(1.3)</p>	<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>【マーボ豆腐】 ⑩冷凍豆腐(117) にんじん(26) たけのこ(26) ⑫豚挽肉(19.5) ねぎ(19.5) しょうが(0.65) おろしにんにく(0.26) ⑩豆みそ(6.5) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(2.99) ⑩⑪⑫⑳中華だし(1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)</p>
フライ缶	<p>【ひじき入り親子そぼろ】 ○炒り卵(30) たまねぎ(26) ⑪鶏挽肉(19.5) にんじん(13) ⑩冷凍むぎ枝豆(6.5) 乾燥米ひじき(1.95) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)</p>	<p>【フルーツミックス】 ⑬黄桃(39) パイナップル(39) みかん(26)</p>	<p>【わかさぎの南蛮漬け】 わかさぎから揚げ(52) 米油(5.2) ねぎ(3.9) しょうが(0.39) 中双(2.6) ●⑩しょうゆ(2.6) 米酢(2.6) 酒(2.6)</p>	<p>【おひたし】 もやし(32.5) にんじん(9.1) 冷凍ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6) ⑱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>【揚げしゅうまい】 えびしゅうまい 3個(54) 米油(5.4) 《えびしゅうまい》 ①えび たまねぎ たら 食用精製加工油脂 ●パン粉 でん粉 ⑳ほたてエキス ①えびエキス ●たん白加水分解物 ●皮</p>
あえ物・果物等			<p>【オレンジ】 ④オレンジ 1個(40)</p>		<p>【キャベツのナムル】 キャベツ(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)</p>
その他	<p>【干し小魚】 干し小魚 1袋(5)</p>				

( ) 内は純使用量 単位：グラム

	12月16日(月)	12月17日(火)	12月18日(水)	12月19日(木)	12月20日(金)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん はっこう乳	ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳
食缶	<b>【白みそ汁】</b> ⑩冷凍豆腐(32.5) 大根(26) ⑪鶏肉切込皮なし(26) たまねぎ(13) にんじん(13) 小松菜(6.5) えのきたけ(6.5) ⑩白みそ(信州みそ)(13) 本みりん(1.3) むろ削り(5.2)	<b>【すきやき】</b> はくさい(52) ⑥牛肉平切(39) ⑩焼き豆腐(32.5) 糸こんにゃく(26) ねぎ(26) にんじん(13) ●角ふ(13) エリンギ(13) ●⑩しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 本みりん(1.3)	<b>【冬至の煮物】</b> じゃがいも(39) さつま揚げ(26) こんにゃく(26) にんじん(19.5) ⑪鶏肉角切もも(19.5) れんこん(13) たけのこ(6.5) 冷凍さやいんげん(6.5) 乾燥しいたけ(1.3) 糸切昆布(0.65) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(3.64) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)	<b>【タイピーエン】</b> ⑫豚肉平切もも(19.5) 塩(0.1) こしょう(0.01) たまねぎ(39) ○うずら卵(32.5) もやし(13) チンゲンサイ(13) ①えび(13) にんじん(6.5) はるさめ(5.2) ⑫豚がらスープ(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(0.18) こしょう(0.01)	<b>【白いんげんのポタージュ】</b> たまねぎ(39) 白いんげん豆ペースト(39) にんじん(19.5) ⑫豚肉平切もも(19.5) マッシュルーム(13) ◎牛乳(39) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(7.8) ◎生クリーム(2.6) ◎バター(1.3) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.05)
フライ缶	<b>【まぐろの甘辛煮】</b> 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)	<b>【お魚ナゲット】</b> おさかなナゲット 3個(60) 米油(6) 《おさかなナゲット》 あじ ⑩大豆たん白 ●⑩パン粉 ⑫豚脂 ●⑩⑪チキンエキス調味料 ●⑩衣揚げ油(パーム油)	<b>【かぼちゃコロケ】</b> かぼちゃコロケ 1個(60) 米油(6) 《かぼちゃコロケ》 かぼちゃ ●⑩パン粉 ●小麦粉 ばれいしょ ●小麦粉加工品	<b>【鶏肉のカシューナッツ炒め】</b> ⑪鶏肉角切もも(26) たけのこ(26) ⑨カシューナッツ(13) ⑩冷凍むき枝豆(6.5) にんじん(6.5) 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)	<b>【照り焼きチキン】</b> 照り焼きチキン 1個(60) 《照り焼きチキン》 ⑪鶏もも肉 砂糖 ●⑩しょうゆ みりん
あえ物・果物等	<b>【きざみたくあん】</b> 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	<b>【にんじんサラダ】</b> にんじん(13) キャベツ(13) ⑪サラダチキン(3.9) 乾燥パセリ(0.01) マリネ ドレッシング(2.6) 塩(0.2) こしょう(0.03)	<b>【白菜のゆず和え】</b> はくさい(39) ●⑩白しょうゆ(1.04) ゆず果汁(0.39)	<b>【みかん】</b> みかん 1個(120)	<b>【ボイルブロッコリー】</b> ブロッコリー(26) ボイル塩(0.65)
その他	<b>【手巻きのり】</b> 手巻きのり 6枚入 1袋(3)		<b>【ココアパウダー】</b> ⑩ココアパウダー 1袋(5)	《チーズタルト》 ●小麦粉 マーガリン 砂糖 ○鶏卵 ◎クリームチーズ ◎牛乳 ○鶏卵 砂糖 ◎乳又は乳製品を主要原料とする食品 ⑩マーガリン ●小麦	<b>【卓上卵なしマヨネーズ】</b> ⑩卓上卵なしマヨネーズ(5.2) ●← <b>【チーズタルト】</b> チーズタルト 1個(35) 【チョコクレープ】 ⑩米粉のチョコクレープ 1個(30)

※ 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)				

※ 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・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す。
- 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。
- 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。