

令和2年3月アレルギー献立表

小学校-1

	3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月5日(木)	3月6日(金)
	ごはん 牛乳	牛乳	麦ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳
食 缶	【けんちん汁】 ⑩木綿豆腐(30) 大根(15) こんにゃく(15) にんじん(10) ねぎ(10) ごぼう(5) ⑩冷凍油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(4) ⑱ごま油(0.5) 本みりん(0.5) 塩(0.3) むろ削り(3)	【ツナの炊き込みご飯】 アルファ化米(50) もち米(10) ごぼう(15) まぐろ油漬(15) にんじん(15) ぶなしめじ(10) ⑩冷凍油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.5) 本みりん(1) 和風だしの素(1) 塩(0.1)	【じゃがいもの そばろ煮】 じゃがいも(90) たまねぎ(30) にんじん(20) ⑩冷凍生揚げ(20) ⑪鶏挽肉(15) ⑩冷凍むき枝豆(5) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【八宝菜】 キャベツ(40) たまねぎ(40) ③いか短冊(20) にんじん(20) ⑫豚肉平切(20) たけのこ(15) チンゲン菜(10) ●⑩しょうゆ(3) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1.5) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.05) でん粉(1)	【ミートソース】 たまねぎ(50) ⑫豚挽肉(15) ⑥牛挽肉(15) にんじん(15) ⑩クラッシュ大豆(10) 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(2.8) ◎ささがきチーズ(2) ◎脱脂粉乳(1) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)
フ ライ 缶	【肉みそひじき丼】 たまねぎ(30) ⑫豚挽肉(30) にんじん(10) 乾燥米ひじき(1.5) しょうが(1) ⑩豆みそ(4) 中双(2.5) 酒(2) 本みりん(1.5) ●⑩しょうゆ(1) でん粉(0.5)	【鶏肉のたつた揚げ】 鶏肉のたつた揚げ 1個(40) 米油(4) 《鶏肉の竜田揚げ》 ⑪鶏肉 ●⑩しょうゆ ●⑩衣 ⑩大豆油	【厚焼き卵の おろしだれかけ】 ○厚焼き卵 1個(50) 大根おろし(7) ●⑩しょうゆ(1.8) 中双(0.8) 本みりん(1) でん粉(0.2)	【ちくわのカレー揚げ】 焼きちくわ 2個(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) 純カレー(0.2) 米油(4.42)	【キャベツと 菜の花のサラダ】 キャベツ(25) ⑪サラダチキン(10) ホールコーン(10) 菜花(5) 上白(1) ワインビネガー(1) ●⑩しょうゆ(1) オリーブ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)
あ え 物 ・ 果 物 等		【切り干し大根の さっぱり漬け】 きゅうり(15) 切り干し大根(1) ●⑩しょうゆ(1.2) 上白(0.5) 米酢(0.3) レモン果汁(0.2) ⑱ごま油(0.2)		【もやしとほうれん草 のごま和え】 もやし(20) 冷凍ほうれん草(10) ⑱白すりごま(0.5) ⑱白むきいりごま(0.3) ●⑩しょうゆ(1.5) 上白(1)	【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)
そ の 他	【ミックスナッツ】 ミックスナッツ 1袋(10) 《ミックスナッツ》 ⑱アーモンド ⑱カシューナッツ ⑱マカダミアナッツ	【三色ゼリー】 三色ゼリー 1個(50) 《三色ゼリー》 ⑬もも果汁 砂糖ぶどう糖果糖液糖 ⑮りんご果汁 砂糖 ⑩豆乳 ⑩大豆粉 ⑩乳化剤	【いかなごのくぎ煮】 いかなごのくぎ煮 1個(8)		

( ) 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・調味料等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。

	3月9日(月)	3月10日(火)	3月11日(水)	3月12日(木)	3月13日(金)
	ごはん 牛乳	スライスパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん はっこう乳	ごはん 牛乳
食 缶	【鶏団子汁】 鶏団子(25) ⑩木綿豆腐(20) 大根(20) にんじん(10) ねぎ(10) ●⑩しょうゆ(3) 塩(0.4) でん粉(0.8) むろ削り(3)  《鶏団子》 ⑪鶏肉 玉ねぎ 長ねぎ ●パン粉 ●⑩しょうゆ	【じゃがいもスープ】 たまねぎ(40) じゃがいも(40) 冷凍マッシュポテト(20)  にんじん(15) マッシュルーム(5) 乾燥パセリ(0.05) ◎牛乳(30) ◎生クリーム(3) ⑩⑫洋風だしの素(2) ◎バター(0.5) 塩(0.4) こしょう(0.04)	【卵とじ】 たまねぎ(45) ○液卵(40) ⑪鶏肉切込皮なし(20) にんじん(20) じゃがいも(20) 冷凍さやいんげん(5) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(3.8) 中双(1.6) 本みりん(1) 和風だしの素(1) 塩(0.1)	【マーボ豆腐】 ⑩冷凍豆腐(90) にんじん(20) たけのこ(20) ⑫豚挽肉(15) ねぎ(15) しょうが(0.5) おろしにんにく(0.2) ⑩豆みそ(5) 中双(3) ●⑩しょうゆ(2.3) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1)  本みりん(1) 酒(1) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)	【えがいの 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(えがいの) (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)
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) 米油(0.5)	【ハンバーグ トマトソース】 ハンバーグ 1個(50) たまねぎ(8) ⑩ベジタブルソース(15)  トマトケチャップ(5) 中双(1) ソース(0.8) 赤ワイン(0.5) 塩(0.1)  《ハンバーグ》 ⑪鶏肉 たまねぎ ⑫豚脂 水溶性植物繊維 ⑫豚肉 ⑩粉末状植物性たん白 ⑩粒状植物性たん白	【ひじきのうま煮】 こんにゃく(10) さつま揚げ(10) にんじん(7) ⑫豚肉平切もも(5) ⑩冷凍むき枝豆(3) 乾燥米ひじき(2) ●⑩しょうゆ(2.8) 中双(1.8) 酒(1) 本みりん(1)	【春巻き】 愛知の野菜春巻き 1個(50)  米油(5)  《愛知の野菜春巻き》 キャベツ れんこん ⑪鶏肉 にんじん ●⑩しょうゆ ⑱ごま油 ⑩大豆油 ●⑩皮	【切り干し大根の サラダ】 きゅうり(10) ⑪サラダチキン(8) にんじん(5) ホールコーン(5) 切り干し大根(3) ⑱白すりごま(1) ●⑩しょうゆ(1.5) 米酢(1) 上白(1) サラダ油(0.5)
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		【しらぬい】 しらぬい 1袋(50)	【キャベツの甘酢和え】 キャベツ(25) ●⑩しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5)	【パイナップル】 パイナップル 1袋(40)
そ の 他	【手巻きのり】 手巻きのり 5枚入り 1袋(2.5)	【いちごジャム】 いちごジャム 1個(15)			

( ) 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)				

	3月16日(月)	3月17日(火)	3月18日(水)	3月23日(月)
	クロワッサン 牛乳	麦ごはん 牛乳	せきはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(45) ⑩水煮大豆(40) にんじん(20) トマト(20) ⑪鶏肉角切もも(20) トマトジュース(20) マッシュルーム(10) 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)	【関東煮】 大根(40) 冷凍さといも(30) ○うずら卵(20) にんじん(15) 三角こんにゃく(15) 焼きちくわ(15) 角切昆布(1) ●⑩しょうゆ(5) 中双(1) 本みりん(1) むろ削り(2)	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(20) じゃがいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) みつば(3) ●⑩しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) でん粉(0.5) むろ削り(3)	【えがおの ハヤシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(30) ⑫豚肉平切(20) にんじん(10) マッシュルーム(8) おろしにんにく(0.3) ハヤシルウ (えがお)(10) トマトピューレ(10) トマトケチャップ(5) ソース(2) 赤ワイン(1) 野菜ブイヨン(0.5) 中双(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)
フライ缶	【コロッケ】 コロッケ 1個(60) 米油(6)  《コロッケ》 ばれいしょ たまねぎ ⑫豚肉 ⑥牛肉 ●⑩パン粉 ●小麦粉 ⑩植物性たん白 ⑩植物油脂 ⑩乳化剤	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(50)  《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ さとう	【えびフライ】 えびフライ 1尾(40) 米油(4)  《えびフライ》 ①えび ●パン粉 ●小麦粉	【ごぼうサラダ】 ごぼう(10) まぐろ油漬け(10) きゅうり(10) ホールコーン(10) にんじん(8) ⑮縦割りアーモンド(5) ⑮白ねりごま(2) ⑮白すりごま(1.5) 米酢(2) ●⑩しょうゆ(1.8) 上白(0.8) ⑮ごま油(0.4)
あえ物・果物等	【ミニサラダ】 キャベツ(12) ホールコーン(10) にんじん(5) コールスロー ドレッシング(2.3) こしょう(0.01)	【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(60)	【ポイルブロッコリー】 冷凍ブロッコリー (25) ポイル塩(0.5)	
その他		《小袋卵なし タルタルソース》 食用植物油脂 醸造酢 砂糖類(水あめ、砂糖) ⑩⑮ピクルス ⑩大豆粉 ⑩粉末状植物性たん白 ●酵母エキス	【いちごスティック ケーキ】 いちごスティック ケーキ 1個(25)  【小袋卵なし タルタルソース】 小袋卵なしタルタル ソース 1袋(8)  【卓上ごま塩】 ⑮ごま塩(1)	《いちごスティック ケーキ》 ⑩豆乳 砂糖 米粉 いちごピューレ 植物油 ⑩調整豆乳粉末 加工デンプン

( ) 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。

3月3日(火) 6年生バイキング給食(6年生と該当する特別支援クラス)	
牛 乳	
食 缶	<p>【ツナの炊き込みご飯】 アルファ化米(50) もち米(10) ごぼう(15) まぐろ油漬(15) にんじん(15) ぶなしめじ(10) ⑩冷凍油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.5) 本みりん(1) 和風だしの素(1) 塩(0.2)</p> <p>【すまし汁】 ⑧鮭だんご(25) 大根(20) にんじん(10) ねぎ(10) 梅かまぼこ(5) 乾燥わかめ(0.3) ●⑩しょうゆ(4) 塩(0.2) でん粉(0.5) むろ削り(3)</p>
フ ライ 缶	<p>【鶏肉のから揚げ】 鶏肉のから揚げ 1個(20) 米油(2)</p> <p>《鶏肉のから揚げ》 ①鶏肉 ●小麦粉 ●⑩粉末醤油</p> <p>【ミニアメリカンドッグ】 ミニアメリカンドッグ 1個(13)</p> <p>米油(1.3)</p> <p>《ミニアメリカンドッグ》 ●小麦粉 魚肉すり身 揚げ油(パーム油) 砂糖 ●⑩パン粉 ⑩植物油脂 ⑩粉末状植物性たん白</p> <p>【えびしゅうまい】 えびしゅうまい 1個(18)</p> <p>《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 ●①②⑩調味料 ●皮</p> <p>【肉団子】 肉団子 1個(15)</p> <p>《肉団子》 ①鶏肉 たまねぎ ⑫豚肉 ⑩粒状植物性たん白 ⑫豚脂 ⑩粉末状植物性たん白</p>
あ え 物	<p>【シャキシャキポテトサラダ】 じゃがいも(20) きゅうり(5) ホールコーン(5) コーンクリーミードレッシング(3) 塩(0.08) こしょう(0.01)</p> <p>【切り干し大根のさっぱりづけ】 きゅうり(15) 切り干し大根(1) ●⑩しょうゆ(1.2) 上白(0.5) 米酢(0.3) レモン果汁(0.2) ⑩ごま油(0.2)</p>
デ ザ ー ト	<p>【三色ゼリー】 三色ゼリー 1個(50)</p> <p>《三色ゼリー》 ⑬もも果汁 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ⑮りんご果汁 砂糖 ⑩豆乳 ⑩大豆粉 ⑩乳化剤</p>
そ の 他	<p>【卓上トマトケチャップ】 卓上トマトケチャップ(6)</p>

( )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。