

令和2年度 4月アレルギー献立表

小学校-1

	4月9日(木)	4月10日(金)	4月13日(月)	4月14日(火)	4月15日(水)
	せきはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	わかめごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ミルクロールパン 牛乳
食缶	【さくらのすまし汁】 ⑩木綿豆腐(30) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10) えのきたけ(10) さくらかまぼこ(5) ⑩冷凍油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(0.5) むろ削り(3)	【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(3) ◎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)	【がめ煮】 冷凍さといも(35) こんにやく(20) にんじん(20) ⑪鶏肉角切もも(20) さつま揚げ(20) れんこん(10) ⑩冷凍むき枝豆(3) ⑩冷凍油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 酒(1) 本みりん(1) むろ削り(1) 米油(0.5)	【豚肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(60) しらたき(30) ⑫豚肉平切もも(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)	【ミネストローネ】 たまねぎ(35) トマトピューレ(15) ⑪鶏肉切込皮なし(10) にんじん(10) ホールコーン(10) ●ABCパスタ(3) セロリ(1.5) トマトケチャップ(5) ●⑩⑪チキンコンソメ (2) 赤ワイン(1) 中双(0.4) 塩(0.2) こしょう(0.03)
フライ缶	【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 さとう	【フルーツゼリー】 ⑬黄桃(30) みかんカットゼリー (30) パイナップル(20)	【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(2) 中双(1) 本みりん(1) でん粉(0.2)	【ツナあえ】 冷凍ブロッコリー(25) もやし(10) にんじん(10) まぐろ油漬け(8) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1.5) 米酢(1) サラダ油(0.1)	【キャベツと ウインナーのソテー】 キャベツ(30) ⑫ポークウインナー (20) 冷凍小松菜(10) にんじん(5) ⑩⑫コンソメ(0.3) こしょう(0.02) 米油(0.5)
あえ物・果物	【キャベツの ゆかり和え】 キャベツ(28) ゆかり粉(0.5)		【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(40)		
その他	【ごま塩】 ⑮ごま塩(3)	【ミックスナッツ】 ミックスナッツ 1袋(10) 《ミックスナッツ》 ⑦アーモンド ⑱カシューナッツ ⑱マカダミアナッツ		【二色団子】 ⑩二色だんご 1袋(30)	【チーズ】 ◎チーズ 1個(15)

()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・飲み物の食物アレルギー一覧表」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。

	4月16日(木)	4月17日(金)	4月20日(月)	4月21日(火)	4月22日(水)
	ごはん 牛乳 1年生開始	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【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)	【生揚げの中華飯】 ⑩冷凍生揚げ(30) たまねぎ(30) ○うずら卵(30) ⑫豚肉平切もも(20) キャベツ(20) たけのこ(20) にんじん(20) しょうが(0.5) おろしにんにく(0.3) ⑪⑫中華ガラスープの素 (2.5) ●⑩しょうゆ(1.5) 酒(1) 中双(0.4) 塩(0.03) こしょう(0.01) 米油(1) でん粉(1.5)	【スタミナ汁】 ⑩木綿豆腐(25) じゃがいも(20) たまねぎ(15) ⑫豚肉平切もも(15) にんじん(5) ねぎ(4) ⑩冷凍油揚げ(3) おろしにんにく(0.2) ⑩ミックスみそ(9.5) むろ削り(3)	【ふきごはん】 アルファ化米(50) もち米(10) ⑪鶏肉切込皮なし(15) ふき(15) ごぼう(10) たけのこ(10) にんじん(10) ⑩冷凍油揚げ(2) 糸切昆布(1) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.5) 和風だしの素(0.4) 塩(0.1) ボイル塩(0.5)	【春の肉じゃが】 新じゃがいも(80) たまねぎ(40) 糸こんにゃく(20) にんじん(20) ⑫豚肉平切(20) 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)
フライ缶	【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若鶏肉 ⑩しょうゆ	【揚げしゅうまい】 えび入りしゅうまい 2個(36) 米油(3.6) 《えび入りしゅうまい》 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	【ひじき入り 親子そぼろ】 炒り卵(20) たまねぎ(15) ⑪鶏挽肉(15) にんじん(10) ⑩冷凍むき枝豆(3) 乾燥米ひじき(1.5) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 《炒り卵》 ○鶏卵 ⑩カロチン色素	【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	【いわしの梅煮】 いわしの梅煮 1個(40) 《いわしの梅煮》 いわし 砂糖 しそ抽出液 ●⑩しょうゆ
あえ物・果物等	【ミニサラダ】 (2~6年生のみ) キャベツ(13) ホールコーン(10) にんじん(5) ●⑩しょうゆ(1) レモン果汁(0.5) 上白(0.4) オリーブ油(0.1) 塩(0.05) こしょう(0.01)	【ほうれんそうの ごま和え】 (2~6年生のみ) 冷凍ほうれん草(25) キャベツ(5) ⑮白すりごま(0.5) ⑮白むきいりごま(0.3) ●⑩しょうゆ(1) 上白(0.2)		【きゅうりの ごましょうゆ和え】 きゅうり(30) ⑮白すりごま(1) 花かつお(0.2) ●⑩しょうゆ(1) ⑮ごま油(0.2)	【パイナップル】 パイナップル 1袋(40)
その他		【アーモンド入り小魚】 (2~6年生のみ) ⑦アーモンド入り 干し小魚 1袋(5)	【いちごスティック ケーキ】 ⑩いちご豆乳スティック ケーキ 1個(25)	【いちごクレープ】 ⑩いちご豆乳クレープ 1個(35)	

() 内は純使用量 単位: グラム

	4月23日(木)	4月24日(金)	4月27日(月)	4月28日(火)	4月30日(木)
	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	スライスパン はっこう乳
食缶	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(20) じゃがいも(15) ごぼう(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) みつば(5) ●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)	【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) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)	【春雨スープ】 たまねぎ(30) ⑫豚肉平切もも(20) エリンギ(15) にんじん(10) チンゲン菜(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)	【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(40) たまねぎ(30) にんじん(10) ⑪鶏肉切込皮なし(10) かまぼこ(10) 冷凍さやいんげん(7) ⑩高野豆腐(5) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5)	【キャベツのクリームスープ】 キャベツ(30) じゃがいも(20) 白いんげんペースト(20) 鶏団子(20) たまねぎ(15) にんじん(10) マッシュルーム(5) ◎牛乳(30) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(6) ◎生クリーム(3) ◎脱脂粉乳(2) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(2) 塩(0.25) こしょう(0.04) 《鶏団子》 ⑪鶏肉 玉ねぎ 長ねぎ ●パン粉 ●⑩しょうゆ
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(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》 ●⑩⑪具 ●⑩皮	【プルコギ】 ⑥牛肉平切(40) たまねぎ(15) にんじん(10) 赤パプリカ(3) しょうが(0.8) おろしにんにく(0.2) ●⑩しょうゆ(2.8) 酒(2) ⑮りんごピューレ(1.6) 中双(1.5) でん粉(0.3) 米油(1)	【切り干し大根のやきそば風】 キャベツ(20) ⑫豚肉平切(20) にんじん(10) 切り干し大根(3) 青のり粉(0.03) ソース(4) 塩(0.15) こしょう(0.02) 米油(0.5)	【白身魚のフライ】 ●白身魚(ホキ)フライ 1個(50) 米油(5)
あえ物・果物等	【たくあん和え】 たくあん漬け(10) キャベツ(10) 《たくあん漬け》 大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 ●⑩しょうゆ	【もやしの和え物】 もやし(30) ●⑩うす口しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5) 米油(0.3)		【オレンジ】 ④オレンジ 1袋(40)	【にんじんサラダ】 にんじん(20) まぐろ水煮(3) 乾燥パセリ(0.01) ワインビネガー(0.5) 上白(0.5) 塩(0.15) オリーブ油(0.1) こしょう(0.02)
その他	【手巻きのり】 手巻きのり 5枚入り 1袋(2.5)		【野菜ゼリー】 にんじんとみかんの ゼリー 1個(70)		【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。くるみは使用しなくなりました。⑦はアーモンドに変更しています。

○…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…アーモンド
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・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

- 1 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。
- 2 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。)
- 3 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。
- 4 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。
- 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・いかが生かした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・フライ缶等に入る料理を調理する場所は分かれています。
- 8 揚げ油(米油)は、使用ごとにろ過をしていますが、毎回新品に交換していません。
- 9 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。