



令和2年度7月卵アレルギー献立表

	7月1日(水)	7月2日(木)	7月3日(金)	7月6日(月)	7月7日(火)
	わかめごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【五目汁】 大根(26) ⑪鶏肉切込皮なし(26) にんじん(13) 冷凍小松菜(13) かまぼこ(13) 突こんにやく(13) 乾燥しいたけ(0.65) ●⑩しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.39) むろ削り(3.9)	【じゃがいもスープ】 たまねぎ(52) じゃがいも(52) 冷凍マッシュポテト(26) にんじん(19.5) ⑪鶏肉切込皮なし(13) マッシュルーム(13) 乾燥パセリ(0.06) ◎牛乳(39) ◎生クリーム(3.9) ⑩⑫洋風だしの素(1.3) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.05) ローリエ(0.03)	【えがおの ハヤシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑫豚肉平切(26) にんじん(13) マッシュルーム(10.4) おろしにんにく(0.39) ハヤシルウ(えがお)(13) トマトピューレ(13) トマトケチャップ(6.5) ソース(2.6) 赤ワイン(1.3) 野菜ブイヨン(0.65) 中双(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【スタミナ汁】 ⑩冷凍豆腐(32.5) じゃがいも(26) たまねぎ(19.5) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(6.5) ねぎ(5.2) ⑩冷凍油揚げ(3.9) おろしにんにく(0.26) ⑩ミックスみそ(12.4) 和風だしの素(1.95)	【*セタ汁】 とうがん(39) ⑪鶏肉切込皮なし(13) にんじん(13) オクラ(10.4) ●サボテンきしめん(9.1) かまぼこ(10.4) 乾燥しいたけ(0.65) ●⑩うす口しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.9)
フライ缶	【*ゴーヤ チャンプルー】 ⑩冷凍生揚げ(45.5) ゴーヤ(19.5) ⑫豚肉平切(32.5) ●⑩しょうゆ(3.25) 中双(2.6) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.05) 米油(1.3)	【キャベツと ウインナーのソテー】 ⑫ポークウインナー(39) キャベツ(32.5) にんじん(6.5) ホールコーン(6.5) 塩(0.26) こしょう(0.03) 米油(0.65)	【いかなゲット】 いかなゲット 3個(60) 米油(6) 《いかなゲット》 ③いか タチウオ ⑫豚脂 ⑩大豆粉 ⑩粉末状大豆たん白 ●⑩衣 なたね油 加工デンプン	【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)	【ひじき入り豚そぼろ】 ⑫豚挽肉(26) たまねぎ(19.5) ホールコーン(13) にんじん(13) ⑩冷凍むき枝豆(3.9) 乾燥米ひじき(1.95) しょうが(1.3) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)
果物等 あえ物	【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120)				
その他		【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個(70)		【手巻きのり】 手巻きのり 6枚入 1袋(3)	【冷凍黄桃】 ⑬冷凍黄桃 1個(40)

( )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。



	7月8日(水)	7月9日(木)	7月10日(金)	7月13日(月)	7月14日(火)
	麦ごはん 牛乳	クロワッサン 牛乳	麦ごはん はっこう乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	<p>【マーボ豆腐】</p> <p>⑩冷凍豆腐(117) にんじん(26) たけのこ(26)</p> <p>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)</p> <p>⑩豆みそ(6.5) 中双(3.9) ●⑩しょうゆ(2.99)</p> <p>⑩⑪⑫⑬中華だしの素(1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3)</p> <p>⑱ごま油(1.04) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)</p>	<p>【白いんげんとコーンのポタージュ】</p> <p>たまねぎ(39) 白いんげん豆ペースト(39)</p> <p>にんじん(19.5) クリームコーン(19.5)</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(13) マッシュルーム(13)</p> <p>◎牛乳(39) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(7.8)</p> <p>◎生クリーム(2.6) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎バター(1.3) ●⑩⑪チキンコンソメ(1.3)</p> <p>塩(0.65) こしょう(0.05)</p>	<p>【厚揚げカレー丼】</p> <p>たまねぎ(65)</p> <p>⑩冷凍生揚げ(65) にんじん(26)</p> <p>⑫豚肉平切(26) エリンギ(10.4) ピーマン(6.5)</p> <p>●⑩しょうゆ(6.5) 本みりん(2.6)</p> <p>純カレー(0.65) 塩(0.26) でん粉(1.95) むろ削り(1.3)</p>	<p>【*野菜のうま煮】</p> <p>たまねぎ(65) かまぼこ(19.5)</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(32.5)</p> <p>にんじん(19.5) じゃがいも(32.5) 冷凍さやいんげん(6.5)</p> <p>乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(2.08) 本みりん(1.3) 塩(0.13) むろ削り(1.3)</p>	<p>【春雨スープ】</p> <p>たまねぎ(26)</p> <p>⑫豚肉平切もも(19.5) ⑬いか短冊(19.5)</p> <p>①冷凍えび(19.5) たけのこ(15.6) チンゲンサイ(13) もやし(6.5) はるさめ(3.9)</p> <p>⑫豚がらスープ(7.15) 酒(2.86) ●⑩うす口しょうゆ(1.76)</p> <p>●⑩⑪チキンコンソメ(1.69) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>
フライ缶	<p>【愛知の野菜春巻き】 愛知の野菜春巻き 1個(60)</p> <p>米油(6)</p> <p>《愛知の野菜春巻き》 キャベツ れんこん</p> <p>⑪鶏肉 にんじん ●⑩しょうゆ ⑱ごま油 ⑩大豆油 ●⑩皮</p>	<p>【*ソフトカレイフライ】</p> <p>●ソフトカレイフライ 1個(50)</p> <p>米油(5)</p>	<p>【ちくわのいそべ揚げ】</p> <p>焼きちくわ 3本(60)</p> <p>●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 青のり粉(0.16) 米油(5.88)</p>	<p>【ごぼうサラダ】</p> <p>ささがきごぼう(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)</p> <p>⑦縦割りアーモンド(6.5)</p> <p>⑱白ねりごま(2.6) ⑱白すりごま(1.95) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.95) 米酢(1.95) ⑱ごま油(1.04)</p>	<p>【ホキフライのサボテンカラフルあんかけ】</p> <p>●ホキフライ 1個(60)</p> <p>米油(6) うちわサボテン(3.9)</p> <p>⑩冷凍むき枝豆(3.9) 赤パプリカ(3.9) ホールコーン(3.9)</p> <p>●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) でん粉(0.39)</p>
果物等				【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120)	
その他		【小袋ケチャップ】 小袋トマトケチャップ 1袋(8)			【昆布ふりかけ】 昆布と抹茶のふりかけ 1袋(2.5)

( ) 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)				

	7月15日(水)	7月16日(木)	7月17日(金)
	ごはん 牛乳	白玉うどん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	<b>【肉じゃが】</b> 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)	<b>【カレーうどん】</b> たまねぎ(45.5) ⑫豚肉平切(26) にんじん(13) ねぎ(13) かまぼこ(13) ⑩冷凍油揚げ(6.5) えのきたけ(6.5) カレールウ(えがお) (15.6) ●⑩しょうゆ(2.6) 純カレー(0.26) 中双(0.13) でん粉(0.26) むろ削り(3.9)	<b>【牛肉とたまねぎの うま煮】</b> たまねぎ(78) しらたき(32.5) ⑥牛肉平切もも(32.5) ⑩焼き豆腐(32.5) にんじん(19.5) 冷凍さやいんげん (13) エリンギ(13) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(2.6)
フライ缶	<b>【いわしの しょうが煮】</b> いわしのしょうが煮 1尾(50) 《いわしの しょうが煮》 いわし ●⑩しょうゆ	<b>【フレンチポテトと 大豆の揚げ物】</b> フレンチポテト(52) ⑩蒸し大豆(19.5) でん粉(2.6) ●小麦粉(0.65) 米油(7.54) 塩(0.26) 青のり粉(0.08) こしょう(0.03)	<b>【おひたし】</b> 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) ⑮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)
果物等 あえ物			
その他	<b>【ももゼリー】</b> ⑬ももゼリー 1個(70)	<b>【キャンディチーズ】</b> ◎キャンディチーズ 2個(10)	<b>【ミックスナッツ】</b> ミックスナッツ 1個(10) 《ミックスナッツ》 ⑦アーモンド ⑰カシューナッツ ⑱マカダミアナッツ

( ) 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。
- 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・いかを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・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。
- 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。
- 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。