



令和2年度 10月 卵アレルギー献立表

	10月1日(木)	10月2日(金)	10月5日(月)	10月6日(火)	10月7日(水)
	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳	わかめごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食卓	<p>【*じゃがいもと鶏肉の煮物】</p> <p>じゃがいも(45.5) たまねぎ(58.5) ⑪鶏肉切込(26) かまぼこ(39) にんじん(26) 冷凍さやいんげん(6.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(2.6) 本みりん(0.65) むろ削り(1.3)</p>	<p>【けんちん汁】</p> <p>⑩木綿豆腐(26) 大根(19.5) 突こんにゃく(19.5) 冷凍さといも(13) ⑪鶏肉切込皮なし(13) にんじん(13) ねぎ(13) ⑩冷凍油揚げ(2.6) ●⑩しょうゆ(5.2) ⑩ごま油(0.65) 塩(0.39) むろ削り(3.9)</p>	<p>【たまねぎスープ】</p> <p>たまねぎ(52) ⑫ショルダーベーコン(13) キャベツ(13) にんじん(13) ひよこ豆(13) エリンギ(13) たまねぎロースト(3.9) 乾燥パセリ(0.07) ⑪チキンブイヨン(26) ●⑩うす口しょうゆ(3.9) ⑩⑫洋風だしの素(1.95) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.04)</p>	<p>【いも煮】</p> <p>カットさといも(52) ⑥牛肉平切(26) ごぼう(26) こんにゃく短冊(26) ねぎ(19.5) にんじん(19.5) ぶなしめじ(13) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(2.6) 酒(1.3) 塩(0.07) むろ削り(2.6)</p>	<p>【豚肉とたまねぎのうま煮】</p> <p>たまねぎ(84.5) しらたき(39) ⑩焼き豆腐(26) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(19.5) エリンギ(19.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(2.6)</p>
	フライ缶	<p>【かawaiiのたつた揚げ】</p> <p>かawaiiのたつた揚げ 1個(60) 米油(6)</p> <p>《かawaiiのたつた揚げ》 かawaii ●⑩しょうゆ 衣</p>	<p>【ひじき入り豚そぼろ】</p> <p>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)</p>	<p>【名古屋コーチんつくねの煮込みソースデミグラス】</p> <p>名古屋コーチんつくね(39) 米油(3.9) たまねぎ(26) じゃがいも(19.5) にんじん(10.4) ホールコーン(6.5) シェフのデミグラスソース(15.6) ⑪チキンブイヨン(13) ⑮りんごピューレ(3.12) ◎プレーンヨーグルト(2.6) トマトケチャップ(2.6) ◎バター(1.04) 米油(0.65) 塩(0.65) こしょう(0.01)</p> <p>《名古屋コーチんつくね》</p> <p>⑪名古屋コーチん ⑪鶏皮 たまねぎ ⑩粒状大豆たん白 ●◎⑩パン粉 ⑳オイスターソース ●白胡椒</p> <p>《シェフのデミグラスソース》</p> <p>⑥牛肉 ●⑩⑫ハヤシルウ 野菜(たまねぎ・セロリ) トマトピューレ トマトペースト ⑩植物油脂</p>	<p>【めひかりフライ】</p> <p>めひかりフライ 3尾(45) 米油(4.5)</p> <p>《めひかりフライ》 めひかり ●パン粉 ●小麦粉</p>
あそび				【冷凍りんご】 ⑮冷凍りんご 1個(40)	
その他		【月見団子】 ⑩お月見団子 1個(30)	【ミックスナッツ】 ミックスナッツ 1袋(10)		【のり佃煮】 のり佃煮 1個(10)
			《ミックスナッツ》 ⑦アーモンド ⑱カシューナッツ ⑲マカダミアナッツ		《のり佃煮》 水あめ 砂糖 ●⑩しょうゆ のり

( ) 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。



	10月8日(木)	10月9日(金)	10月12日(月)	10月13日(火)	10月14日(水)
	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん はっこう乳	中華めん 牛乳
食缶	【白みそ汁】 ⑩木綿豆腐(39) 大根(32.5) ⑪鶏肉切込皮なし(13) にんじん(13) 小松菜(13) ⑩冷凍油揚げ(2.6) ⑩米みそ(11.7) 本みりん(1.3) むろ削り(5.2)	【*八宝菜】 キャベツ(58.5) たまねぎ(58.5) ③いか短冊(39) にんじん(26) ⑫豚肉平切(39) チンゲンサイ(13) ●⑩しょうゆ(3.9) ⑩⑪⑫⑭中華だしの素 (1.95) でん粉(1.3) 中双(0.65) ⑩ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.07)	【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木綿豆腐(32.5) 大根(26) たまねぎ(19.5) ⑫豚肉平切もも(19.5) にんじん(6.5) チンゲンサイ(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(11.7) むろ削り(3.9)	【五日ラーメン】 キャベツ(26) もやし(19.5) ⑫豚肉平切(19.5) にんじん(10.4) たけのこ(10.4) ホールコーン(10.4) くきわかめ(5.2) しょうが(0.65) ⑪チキンブイヨン(19.5) ●⑩しょうゆ(9.1) ⑩⑪⑫⑭中華だしの素(2.6) 塩(0.13) こしょう(0.05) でん粉(1.95)
フライ缶	【さんまのかば焼き】 さんま開き粉付き 1尾(50) 米油(5) ●⑩しょうゆ(4.55) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 酒(1.3)	【鶏肉と大豆の炒めもの】 ⑪鶏肉角切もも(26) たけのこ(19.5) にんじん(13) ⑩蒸し大豆(13) ⑩冷凍むき枝豆(3.9) 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)	【男鹿なし入り フルーツゼリー】 クラッシュゼリー(39) 男鹿なし(26) パイナップル(26) ⑬黄桃(13)  《クラッシュゼリー》 ぶどう糖果糖液糖 食物繊維 ⑮りんご濃縮果汁 ⑬もも濃縮果汁	【ちくわのカレー揚げ】 焼きちくわ 3個(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 純カレー(0.26) 米油(6.55)	【サツマイモと鶏肉の 甘酢あん】 さつまいも角切り(45.5) ⑪鶏肉むね角切り(26) でん粉(2.6) 米油(6.5) ⑩冷凍むき枝豆(6.5) ●⑩しょうゆ(3.25) 米酢(2.6) 中双(2.6) 酒(1.3) ⑩ごま油(0.65)
おえ物・果物	【冷凍みかん】 冷凍みかん 1個(120)				【冷凍パイナップル】 冷凍パイナップル 1袋(40)
その他		【ブルーベリーゼリー】 ブルーベリーゼリー 1個(50)	【アーモンド入り小魚】 ⑦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

※ 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・ぎんなん・くり・ヘーゼルナッツ・ココナッツ・マカダミアナッツ)			
⑳…貝 (ほたて・あさり・かき・しじみ)				



	10月15日(木)	10月16日(金)	10月19日(月)	10月20日(火)	10月21日(水)	10月22日(木)
	玄米ごはん 牛乳	りんごパン 牛乳	ごはん 牛乳	サンドイッチロールパン 牛乳	牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(26) ⑭⑮ながいも(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)	【じゃがいものバター煮】 じゃがいも(117) たまねぎ(39) にんじん(26) ⑥牛挽肉(19.5) 冷凍グリーンピース(5.2) ●⑩しょうゆ(3.9) ◎バター(3.9) ◎脱脂粉乳(2.6) 中双(2.6) ◎ささがきチーズ(1.95) ⑩⑫洋風だしの素(0.52) 塩(0.13) こしょう(0.07)	【サボテンきしめん汁】 大根(26) にんじん(16.9) ①鶏肉切込皮なし(13) ●サボテンきしめん(10.4) チンゲンサイ(10.4) かまぼこ(6.5) ねぎ(6.5) ⑩冷凍油揚げ(2.6) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩うす口しょうゆ(6.5) 本みりん(2.6) 塩(0.13) むろ削り(3.9)	【*ポトフ】 じゃがいも(52) キャベツ(52) 大根(52) にんじん(26) ①鶏肉切込(32.5) ⑩⑫洋風だしの素(2.6) 白ワイン(1.3) ●⑩しょうゆ(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.05)	【秋のたきこみごはん】 アルファ化米(60) もちアルファ化米(12) 焼きちくわ(12) にんじん(12) ぶなしめじ(12) ⑱くり水煮(12) ⑩冷凍油揚げ(7.2) 糸切昆布(0.6) 乾燥大根葉(0.6) 酒(4.8) ●⑩しょうゆ(3.6) 本みりん(1.2) 和風だしの素(0.6) 塩(0.24)	【マーボ豆腐】 ⑩冷凍豆腐(117) にんじん(32.5) たけのこ(32.5) ⑫豚挽肉(26) 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中華だしの素(1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) ⑱ごま油(1.3) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)
フライ缶	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(58.5) にんじん(13) 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(0.65)	【*焼きウインナー】 ⑫ポークウインナー3本(60) 米油(1)	【米粉のホキフライ】 米粉のホキフライ1個(60) 米油(6)	【スラッピージョー】 たまねぎ(32.5) ⑫豚挽肉(19.5) ⑥牛挽肉(13) レンズ豆(10.4) マッシュルーム(7.8) ●◎⑩パン粉(2.6) トマトケチャップ(9.1) ソース(6.5) 中双(1.3) マスタード(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【コロッケ】 コロッケ1個(70) 米油(7) 《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乳化剤	【揚げえびしゅうまい】 しゅうまいえび入り3個(54) 米油(5.4) 《しゅうまいえび入り》 ①えび たまねぎ たら 食用精製加工油脂 ●パン粉 でん粉 ●①⑳調味料 ●皮
変						
その他	【手巻きのり】 手巻きのり6枚入1袋(3)		【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー1個(60)		【りんごタルト】 米粉豆乳りんごタルト1個(35) 《米粉豆乳りんごタルト》 ⑮りんご 水溶性食物繊維 ⑩豆乳 ⑩調整豆乳粉末 米粉 砂糖 ショートニング	

( ) 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・いかが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せん。
- 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。



	10月23日(金)	10月26日(月)	10月27日(火)	10月28日(水)	10月29日(木)	10月30日(金)
	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ミルクロールパン 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【吉野汁】 じゃがいも(26) 大根(19.5) 冷凍ほうれん草 (19.5) かまぼこ(19.5) ⑪鶏肉切込皮なし(13) えのきたけ(13) はくさい(13) ●⑩しょうゆ(3.9) 塩(0.65) でん粉(1.3) むろ削り(5.2)	【えがおのカレー シチュー】 たまねぎ(58.5) じゃがいも(45.5) 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)(14.3) 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)	【春雨スープ】 たまねぎ(39) ⑪鶏肉切込(19.5) たけのこ(19.5) ①冷凍えび(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)	【*煮みそ】 大根(45.5) さといも(26) にんじん(26) ⑩冷凍生揚げ(32.5) ⑫豚肉平切もも(32.5) ねぎ(13) こんにやく短冊(13) ⑩豆みそ(9.1) 中双(2.6) 酒(1.3) むろ削り(1.3)	【チキンビーンズ】 たまねぎ(52) じゃがいも(26) ⑪鶏肉角切もも(26) にんじん(26) ⑩水煮大豆(19.5) トマトダイス(13) トマトピューレ(13) 冷凍グリーンピース (5.2) ⑪チキンブイヨン(13) トマトケチャップ (10.4) ソース(2.6) 中双(1.95) 赤ワイン(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.05)	【ひきずり】 はくさい(52) ⑪鶏肉角切りもも(39) ⑩焼き豆腐(32.5) 糸こんにやく(32.5) ねぎ(26) にんじん(13) ぶなしめじ(13) ●⑩しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 酒(1.3)
フライ缶	【あつあげと小松菜の あんかけ】 ⑩冷凍生揚げ(39) ⑫豚挽肉(19.5) にんじん(19.5) 冷凍小松菜(13) しょうが(0.65) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) ⑮ごま油(0.65) でん粉(0.65)	【コーンサラダ】 キャベツ(32.5) ホールコーン(26) まぐろ油漬(13) にんじん(6.5) ●⑩しょうゆ(1.56) 上白(1.3) ワインビネガー (1.3) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【*ビビンバ】 ⑩小大豆もやし(26) ホールコーン(13) ⑥牛肉細切もも(39) 酒(1.3) 冷凍ほうれん草 (19.5) にんじん(6.5) 切り干し大根(2.6) しょうが(1.3) ⑮白むきごま(1.3) おろしにんにく (0.33) ●⑩しょうゆ(3.9) 中双(2.6) ⑩コチジャン(1.95) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素 (1.3) ⑮ごま油(0.65)	【いかバーグ】 いかバーグ 1個(60) 米油(1.3) 《いかバーグ》 魚肉 ③いか 玉ねぎ ⑩鉄製剤	【キャベツとウインナー のソテー】 キャベツ(39) ⑫ポークウインナー (32.5) にんじん(6.5) 米油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.03)	【たこナゲット】 たこナゲット 3個(60) 米油(6) 《たこナゲット》 たこ 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
あえ物・		【みかん】 みかん 1個(120)				
その他	【野菜ふりかけ】 野菜ふりかけ 1袋(1.2)		【ブルー】 ブルー 1袋(20)	【小袋中濃ソース】 小袋中濃ソース 1個(8)	【チーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)	【魚ふりかけ】 魚ふりかけ 1袋(2.8) 《魚ふりかけ》 ドロマイト ⑨混合削り節粉末 砂糖 ⑮ごま 食塩 ●⑩しょうゆ ●鰹風味調味料

( ) 内は純使用量 単位：グラム