

令和2年度12月卵アレルギー献立表



	12月1日(火)	12月2日(水)	12月3日(木)	12月4日(金)	12月7日(月)
	牛乳	サンドイッチロールパン 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【にんじんごはん】 アルファ化米(60) もち米(18) にんじん(42) ⑪鶏肉切込(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)	【*ポトフ】 じゃがいも(65) キャベツ(39) たまねぎ(39) にんじん(32.5) ⑪鶏肉角切もも(26) 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)	【豚汁】 ⑩木綿豆腐(32.5) さといも(26) 大根(19.5) ⑫豚肉平切(13) にんじん(13) ねぎ(13) ごぼう(6.5) ⑩豆みそ(11.7) むろ削り(3.9)	【のっぺい汁】 さといも(39) ⑩木綿豆腐(26) 大根(26) ⑪鶏肉切込皮なし(13) にんじん(13) かまぼこ(13) れんこん(9.1) ねぎ(6.5) ⑩冷凍油揚げ(2.6) 乾燥しいたけ(1.3) ●⑩しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.26) でん粉(1.3) むろ削り(3.9)	【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(5.2) 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)
フライ缶	【わかさぎの 南蛮漬け】 わかさぎ打ち粉つき (52) 米油(5.2) たまねぎ(13) 赤パプリカ(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)	【スラッピージョー】 たまねぎ(32.5) ⑫豚挽肉(16.9) ⑥牛挽肉(13) レンズ豆(10.4) マッシュルーム(7.8) 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) 《パン粉》 ●小麦粉 ⑩大豆粉 ◎乳化剤	【いかのてんぷらの 野菜あんかけ】 いかの天ぷら 1個(60) 米油(6) たまねぎ(13) えのきたけ(6.5) みつば(1.95) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) でん粉(0.65) 《いかの天ぷら》 ③いか ●小麦粉 澱粉(コーン) なたね油	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(60) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	【*ビビンバ】 ⑩小大豆もやし(26) ホールコーン(26) 冷凍ほうれん草 (19.5) ⑫豚肉細切もも(19.5) にんじん(13) 切り干し大根(2.6) しょうが(1.3) ⑱白むきいりごま(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) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1.3) ⑱ごま油(0.65)
あえ物・果物等				【みかん】 みかん1個(120)	【パイナップル】 パイナップル 1個(40)
その他	【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(100)		【納豆】 納豆1個(30) 《納豆》 ⑩大豆 ●⑩納豆のたれ		

()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。



	12月8日(火)	12月9日(水)	12月10日(木)	12月11日(金)	12月14日(月)
	麦ごはん 牛乳	愛知の大根葉ごはん はっこう乳	ソフトめん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【ちゃんこ鍋】 はくさい(45.5) ⑪鶏団子(32.5) ⑩冷凍生揚げ(26) もやし(19.5) しらたき(19.5) にら(6.5) ぶなしめじ(6.5) ⑪チキンブイヨン(13) ●⑩しょうゆ(5.2) 中双(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.04)	【*関東煮】 大根(52) 冷凍さといも(45.5) にんじん(26) こんにゃく(26) 焼きちくわ(26) 角切昆布(1.3) ●⑩しょうゆ(5.85) 中双(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)	【中華あんかけ】 ⑫豚肉平切(26) たまねぎ(26) キャベツ(26) ③いか短冊(19.5) にんじん(19.5) たけのこ(19.5) 冷凍くわかめ(6.5) 乾燥しいたけ(1.3) しょうが(0.65) ⑪チキンブイヨン(13) ●⑩しょうゆ(8.45) 中双(1.95) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.04) でん粉(3.25) 米油(1.3)	【かぼちゃ入り豆乳汁】 ⑩木綿豆腐(39) ⑩豆乳(32.5) かぼちゃ(26) 大根(13) えのきたけ(13) ねぎ(13) にんじん(13) ⑩ミックスみそ(12.35) 和風だしの素(1.3g)	【さけ団子汁】 ⑧鮭団子(39) ⑩木綿豆腐(26) 大根(19.5) たまねぎ(19.5) にんじん(13) えのきたけ(6.5) 水菜(6.5) ●⑩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	【にしんの柚子 しょうゆ煮】 にしんの柚子 しょうゆ煮 1尾(50) 《にしんの柚子 しょうゆ煮》 にしん 水あめ ●⑩しょうゆ	【チキンナゲット】 チキンナゲット 3個(60) 米油(6) 《チキンナゲット》 ⑪鶏肉 ⑩粒状植物性たん白 ●⑩パン粉 ⑩乾燥おから ⑩香辛料 ⑩たん白加水分解物 ●⑩衣	【さつまいもと大豆の ごまがらめ】 さつまいも(45.5) ⑩蒸し大豆(19.5) でん粉(2.6) 米油(6.76) しらす佃煮(3.9) ⑱白むきいりごま(1.3) 上白(1.3) ●⑩しょうゆ(1.3) 本みりん(0.33) 《しらす佃煮》 いわし稚魚 ●⑩しょうゆ	【根菜の カレーきんぴら】 ささがきごぼう(26) ⑥牛挽肉(13) れんこん(13) 糸こんにゃく(13) にんじん(6.5) 冷凍さやいんげん(6.5) ⑱白すりごま(1.3) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) ⑱ごま油(0.91) 純カレー(0.26)	【肉みそひじき丼】 たまねぎ(39) ⑫豚挽肉(39) にんじん(13) 乾燥米ひじき(1.95) しょうが(1.3) ⑩豆みそ(5.2) 中双(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.95) ●⑩しょうゆ(1.3) でん粉(0.65)
あえ物・果物等					【オレンジ】 ④オレンジ 1個(60)
その他	【ミニたい焼き】 ミニたい焼き 1個(27) 《ミニたい焼き》 ●小麦粉 砂糖 ○鶏卵 ○全粉乳 ⑩乳化剤 ○カゼインナトリウム	【干し小魚】 干し小魚 1個(5)	【りんごゼリー】 ⑮りんごゼリー 1個(70)	【プルーン】 プルーン 1袋(20)	

() 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。くろ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)			
⑳…貝 (ほたて・あさり・かき・しじみ)				



	12月15日(火)	12月16日(水)	12月17日(木)	12月18日(金)	12月21日(月)
	ごはん 牛乳	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳	スライスパン 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(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(0.2) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【*中華海鮮うま煮】 たまねぎ(52) キャベツ(39) たけのこ(26) 焼きちくわ(26) ③いか短冊(19.5) ①冷凍えび(19.5) にんじん(13) チンゲンサイ(13) ●⑩しょうゆ(2.99) 野菜ブイヨン(1.3) 中双(1.3) 酒(1.3) ●⑩②⑩オイスターソース (1.3) ⑱ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.95)	【ツナじゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) しらたき(39) にんじん(26) まぐろ油漬け(19.5) 冷凍さやいんげん (6.5) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 本みりん(1.3)	【ミネストローネ】 たまねぎ(45.5) キャベツ(26) トマトピューレ(13) にんじん(13) ひよこ豆(10.4) セロリ(1.95) ⑪チキンブイヨン(13) トマトケチャップ (7.8) ⑩⑫洋風だしの素 (1.95) オリーブ油(1.3) 赤ワイン(1.3) 中双(0.52) 塩(0.39) こしょう(0.04)	【冬至の煮物】 大根(26) ⑩生揚げ(26) さつま揚げ(26) こんにゃく(26) ⑪鶏肉角切もも(19.5) にんじん(19.5) れんこん(13) 冷凍さやいんげん (13) 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)
フライ缶	【和風ツナサラダ】 キャベツ(26) まぐろ油漬け(15.6) にんじん(13) ホールコーン(6.5) 切り干し大根(1.95) 海藻ミックス(0.39) ●⑩しょうゆ(2.6) 上白(1.95) 米酢(1.95) 塩(0.13)	【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 3個(54) 米油(5.4) 《ぎょうざ》 キャベツ たまねぎ ⑫豚肉 ●パン粉 ●⑩しょうゆ ⑫豚脂 ●⑩⑫皮	【あつあげと小松菜の あんかけ】 ⑩冷凍生揚げ(39) ⑫豚肉平切(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) ⑱ごま油(0.65) でん粉(0.65)	【ハンバーグの たれかけ】 ハンバーグ 1個(60) 米油(1.3) マッシュルーム(9.1) ●⑩しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 本みりん(1.3) でん粉(0.65) 《ハンバーグ》 ⑥牛肉 ⑫豚肉 ⑪鶏肉 玉ねぎ ⑩粒状大豆たん白 米粉	【愛知の野菜コロッケ】 愛知の野菜コロッケ 1個(60) 米油(6) 《愛知の野菜コロッケ》 ばれいしょ れんこん ●⑩しょうゆ ●⑩衣
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)
その他	【ミックスマッツ】 ミックスマッツ 1個(10) 《ミックスマッツ》 ⑦アーモンド ⑱カシューナッツ ⑱マカダミアナッツ		【のり佃煮】 のり佃煮 1個(10) 《のり佃煮》 水あめ 砂糖 ●⑩しょうゆ のり	【スライスチーズ】 ⑩スライスチーズ 1枚(15)	

()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。



	12月22日(火)
	ミルクロールパン 牛乳
食缶	<p>【冬野菜の クリームシチュー】 はくさい(45.5) たまねぎ(32.5) じゃがいも(26) 白いんげん豆(26) にんじん(13) エリンギ(13) ⑫ポークウインナー (13) カリフラワー(9.1) ⑩冷凍むき枝豆(6.5) ◎牛乳(39) ●◎⑩⑫ホワイトルウ (7.8) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎ささがきチーズ (1.3) ⑩⑫洋風だしの素 (1.3) 塩(0.52) こしょう(0.03)</p>
フライ缶	<p>【照り焼きチキン】 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</p>
あえ物・果物等	
その他	<p>【いちごモンブラン】 いちごモンブラン 1個(40) 《いちごモンブラン》 白餡 ⑩豆乳 砂糖 米粉 ⑩油脂加工食品 ⑩乳化剤</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・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。
- 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。