

令和2年度12月アレルギー献立表

小学校-1

	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)
	サンドイッチ ロールパン 牛乳	牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【ポトフ】 じゃがいも(40) キャベツ(30) たまねぎ(30) とうもろこし(25) にんじん(20) ⑪鶏肉角切もも(10) ⑩⑫洋風だしの素(2) 白ワイン(1) ●⑩しょうゆ(1) 塩(0.5) こしょう(0.04)	【にんじんごはん】 アルファ化米(50) もち米(15) にんじん(35) ⑪鶏肉切込(15) ごぼう(13) 突こんにゃく(12) ⑩冷凍油揚げ(2) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.5) 和風だしの素(0.4) 塩(0.1)	【のっぺい汁】 さといも(30) ⑩木綿豆腐(20) 大根(20) ⑪鶏肉切込皮なし(10) にんじん(10) かまぼこ(10) れんこん(7) ねぎ(5) ⑩冷凍油揚げ(2) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.2) でん粉(1) むろ削り(3)	【豚汁】 ⑩木綿豆腐(25) さといも(20) 大根(15) ⑫豚肉平切(10) にんじん(10) ねぎ(10) ごぼう(5) ⑩豆みそ(9) むろ削り(3)	【春雨スープ】 たまねぎ(30) ⑪鶏肉切込(15) たけのこ(15) ①冷凍えび(15) にんじん(10) チンゲンサイ(10) はるさめ(4) 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)
フライ缶	【スラッピースョー】 たまねぎ(25) ⑫豚挽肉(13) ⑥牛挽肉(10) レンズ豆(8) マッシュルーム(6) パン粉(2) トマトケチャップ(7) ソース(5) 中双(1) マスタード(0.1) 塩(0.1) 《パン粉》 ●小麦粉 ⑩大豆粉 ◎乳化剤	【わかさぎの南蛮漬け】 わかさぎ打ち粉つき(40) 米油(4) たまねぎ(10) 赤パプリカ(3) しょうが(0.3) 中双(2) ●⑩しょうゆ(2) 米酢(2) 酒(2)	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き(50) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	【いかのてんぷらの野菜あんかけ】 いかの天ぷら(50) 米油(5) たまねぎ(10) えのきたけ(5) みつば(1.5) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1) でん粉(0.5) 《いかの天ぷら》 ③いか ●小麦粉 澱粉(コーン) なたね油	【ビビンバ】 ⑩小大豆もやし(20) 炒り卵(20) 冷凍ほうれん草(15) ⑫豚肉細切もも(15) にんじん(10) 切り干し大根(2) しょうが(1) ⑮白むきいりごま(1) おろしにんにく(0.25) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) ⑩コチジャン(1.5) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(1) ⑮ごま油(0.5) 《炒り卵》 ○鶏卵 ⑩カロチン色素
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		【いちごヨーグルト】 ◎いちごヨーグルト 1個(80)		【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	麦ごはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【ちゃんこ鍋】 はくさい(35) ⑪鶏団子(25) ⑩冷凍生揚げ(20) もやし(15) しらたき(15) にら(5) ぶなしめじ(5) ⑪チキンビヨン(10) ●⑩しょうゆ(4) 中双(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.03)	【関東煮】 大根(40) 冷凍さといも(30) ○うずら卵(20) にんじん(15) こんにゃく(15) 焼きちくわ(15) 角切昆布(1) ●⑩しょうゆ(4.5) 中双(1) 本みりん(1) むろ削り(2)	【かぼちゃ入り 豆乳汁】 ⑩木綿豆腐(30) ⑩豆乳(25) かぼちゃ(20) 大根(10) えのきたけ(10) ねぎ(10) にんじん(10) ⑩ミックスみそ(9.5) むろ削り(3)	【中華あんかけ】 ⑫豚肉平切(20) たまねぎ(20) キャベツ(20) ③いか短冊(15) にんじん(15) たけのこ(15) 冷凍くきわかめ(5) 乾燥しいたけ(1) しょうが(0.5) ⑪チキンビヨン(10) ●⑩しょうゆ(6.5) 中双(1.5) ⑩⑪⑫⑭中華だしの素(1) 塩(0.5) こしょう(0.03) でん粉(2.5) 米油(1)	【さけ団子汁】 ⑧鮭団子(30) ⑩木綿豆腐(20) 大根(15) たまねぎ(15) にんじん(10) えのきたけ(5) 水菜(5) ●⑩しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(3)
フライ缶	【愛知の野菜 コロッケ】 愛知の野菜コロッケ 1個(50) 米油(5) 《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	【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	【根菜の カレーきんぴら】 ささがきごぼう(20) ⑥牛挽肉(10) れんこん(10) 糸こんにゃく(10) にんじん(5) 冷凍さやいんげん(5) ⑮白すりごま(1) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) ⑮ごま油(0.7) 純カレー(0.2)	【さつまいもと大豆の ごまがらめ】 さつまいも(35) ⑩蒸し大豆(15) でん粉(2) 米油(5.2) しらす佃煮(3) ⑮白むきいりごま(1) 上白(1) ●⑩しょうゆ(1) 本みりん(0.25) 《しらす佃煮》 いわし稚魚 ●⑩しょうゆ	【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)
あえ物・果物等					【オレンジ】 ④オレンジ 1個(60)
その他	【ゆかりふりかけ】 ゆかりふりかけ 1個(1.7)	【干し小魚】 干し小魚 1個(5)	【ブルー】 ブルー 1袋(20)	【りんごゼリー】 ⑮りんごゼリー 1個(70)	

() 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)			
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	スライスパン 牛乳	ごはん 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)	【中華海鮮うま煮】 たまねぎ(40) キャベツ(30) ○うずら卵(20) たけのこ(20) 焼きちくわ(10) ③いか短冊(10) ①冷凍えび(10) にんじん(10) チンゲンサイ(10) ●⑩しょうゆ(2.3) 野菜ブイヨン(1) 中双(1) 酒(1) ●⑩⑳オイスターソース (1) ⑩ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1.5)	【ミネストローネ】 たまねぎ(35) キャベツ(20) トマトピューレ(10) にんじん(10) ひよこ豆(8) セロリ(1.5) ⑪チキンブイヨン(10) トマトケチャップ (6) ⑩⑫洋風だしの素(1.5) オリーブ油(1) 赤ワイン(1) 中双(0.4) 塩(0.3) こしょう(0.03)	【ツナじゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) しらたき(30) にんじん(20) まぐろ油漬け(15) 冷凍さやいんげん(5) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1)	【冬至の煮物】 大根(20) ⑩生揚げ(20) さつま揚げ(20) こんにやく(20) ⑪鶏肉角切もも(15) にんじん(15) れんこん(10) 冷凍さやいんげん (10) 乾燥しいたけ(1) 糸切昆布(0.5) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1)
フライ缶	【和風ツナサラダ】 キャベツ(20) まぐろ油漬け(12) にんじん(10) ホールコーン(5) 切り干し大根(1.5) 海藻ミックス(0.3) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1.5) 米酢(1.5) 塩(0.1)	【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 2個(36) 米油(3.6) 《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	【ハンバーグの たれかけ】 ハンバーグ 1個(50) マッシュルーム(7) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) でん粉(0.5) 《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	【あつあげと小松菜の あんかけ】 ⑩冷凍生揚げ(30) ⑫豚肉平切(15) にんじん(15) 冷凍小松菜(10) しょうが(0.5) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) ⑯ごま油(0.5) でん粉(0.5)	【にしんの柚子 しょうゆ煮】 にしんの柚子 しょうゆ煮 1尾(40) 《にしんの柚子 しょうゆ煮》 にしん 水あめ ●⑩しょうゆ
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 ⑯カシューナッツ ⑰マカダミアナッツ		【スライスチーズ】 ◎スライスチーズ 1枚(15)	【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	

() 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)
	小型ロールパン 牛乳
食缶	<p>【冬野菜の クリームシチュー】 はくさい(35) たまねぎ(25) じゃがいも(20) 白いんげん豆(20) にんじん(10) エリンギ(10) ⑫ポークウィンナー (10) カリフラワー(7) ⑩冷凍むき枝豆(5) ◎牛乳(30) ●◎⑩⑫ホワイトルウ (6) ◎脱脂粉乳(2) ◎ささがきチーズ(1) ⑩⑫洋風だしの素(1) 塩(0.4) こしょう(0.02)</p>
フライ缶	<p>【フライドチキン】 フライドチキン 1個(50) 米油(5) 《フライドチキン》 ⑪若鶏肉 ⑩植物性蛋白 ●小麦粉 ⑩ガーリックパウダー ●⑩粉末しょうゆ ●バター液</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。