

令和2年度 1月卵アレルギー献立表

	1月8日(金)	1月12日(火)	1月13日(水)	1月14日(木)	1月15日(金)
	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	あいちの米粉パン はっこう乳
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)	【雑煮】 餅(30) はくさい(25) 小松菜(10) かまぼこ(10) にんじん(5) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(5) 本みりん(1) 花かつお(0.5) 塩(0.2) むろ削り(4)	【*鶏肉と野菜の煮物】 たまねぎ(45) じゃがいも(25) かまぼこ(20) ⑪鶏肉切込皮なし(25) にんじん(20) 冷凍さやいんげん(5) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(4) 中双(1.6) 本みりん(1) 塩(0.1) むろ削り(1)	【マーボ豆腐】 ⑩冷凍豆腐(90) にんじん(25) たけのこ(25) ⑫豚挽肉(20) 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) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1) 本みりん(1) 酒(1) ⑱ごま油(0.8) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)	【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(40) ⑩水煮大豆(35) にんじん(20) じゃがいも(20) トマト(20) ⑪鶏肉角切もも(15) ホールコーン(5) セロリ(2) おろしにんにく(0.5) トマトジュース(20) トマトケチャップ(7) ソース(2) 中双(2) ⑩⑫洋風だしの素(1) 赤ワイン(1) 塩(0.4) こしょう(0.05)
フライ缶	【コールスローサラダ】 キャベツ(30) きゅうり(10) まぐろ油漬け(10) ホールコーン(10) ●⑩しょうゆ(1.2) 上白(1) ワインビネガー(0.8) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【あじのフリッター】 あじフリッター 2個(40) 米油(4) 《あじフリッター》 あじ ●⑩醤油 ●小麦粉 ①オキアミ ⑩大豆油	【ブロッコリーサラダ】 ブロッコリー(20) キャベツ(15) きゅうり(10) まぐろ油漬け(10) 上白(2) 米酢(2) サラダ油(0.6) 塩(0.5) こしょう(0.02)	【チンゲンサイの 中華煮】 チンゲンサイ(20) ⑪チキンハム(10) ぶなしめじ(10) もやし(10) たまねぎ(10) かまぼこ(5) にんじん(5) ●⑩しょうゆ(2) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (0.2) 塩(0.03) でん粉(0.5) 米油(0.8)	【キャベツ入り メンチカツ】 キャベツ入り メンチカツ 1個(50) 米油(5) 《キャベツ入り メンチカツ》 ⑫豚肉 キャベツ ●パン粉
あえ物・果物	【りんご】 ⑮りんご 1個(40)		【みかん】 みかん 1個(120)	【いよかん】 いよかん 1個(60)	
その他		【黒豆】 ⑩黒豆 1袋(8)			

()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。

	1月18日(月)	1月19日(火)	1月20日(水)	1月21日(木)	1月22日(金)
	わかめごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	スライスパン 牛乳
食缶	【豆乳みそスープ】 たまねぎ(30) じゃがいも(25) にんじん(15) ⑪鶏肉切込皮なし(10) 冷凍ほうれん草(10) ⑩豆乳(30) ⑩ミックスみそ(8) ⑩⑫コンソメ(1) 塩(0.3) こしょう(0.02)	【大根と豚肉の煮物】 大根(55) さといも(35) ⑫豚肉平切(20) ⑩生揚げ(20) にんじん(20) 角切昆布(0.5) ●⑩しょうゆ(6) 中双(3) 酒(2) 本みりん(1) むろ削り(2)	【豆腐とキャベツの スープ】 キャベツ(45) ⑩木綿豆腐(30) ⑫豚肉細切もも(20) にんじん(10) おろしにんにく(0.2) ●⑩しょうゆ(3) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素 (2) ⑱ごま油(1) 塩(0.2) こしょう(0.03) でん粉(0.5)	【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) 糸こんにゃく(20) にんじん(20) ⑫豚肉平切(15) 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) こしょう(0.02)	【白いんげんと コーンのポタージュ】 たまねぎ(35) 白いんげん豆(30) ホールコーン(15) にんじん(10) ⑫ベーコン(10) マッシュルーム(10) ◎牛乳(30) ●◎⑩⑫ホワイトルウ (5) ◎脱脂粉乳(2) ◎生クリーム(2) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(1) 塩(0.2) こしょう(0.04)
フライ缶	【*ポークウインナー】 ⑫ポークウインナー 2個(40)	【おひたし】 もやし(20) 冷凍ほうれん草(10) キャベツ(10) にんじん(5) かまぼこ(5) しらす干し(2) ⑱白すりごま(1.6) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1.2) 米酢(0.6)	【つみれ団子の 甘酢あんかけ】 つみれ(30) 米油(3) たまねぎ(20) たけのこ(10) ホールコーン(10) 赤パプリカ(5) しょうが(0.3) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(2) 米酢(2) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素 (0.2) でん粉(0.5)	【切り干し大根と ツナのサラダ】 まぐろ油漬け(12) きゅうり(10) ホールコーン(5) にんじん(3) 切り干し大根(2.5) ⑱白ねりごま(2) ⑱白すりごま(1.5) ●⑩しょうゆ(1.6) 米酢(1) 上白(1) ⑱ごま油(0.5)	【フィッシュ ポーション】 ●ホキフライ 1個(50) 米油(5)
茶 あえ物・果物			【オレンジ】 ④オレンジ 1個(60)		
その他	【おさつスティック】 おさつスティック 1袋(5)	【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個(70)		【ココア牛乳のもと】 ⑩ココア牛乳のもと 1個(12.5)	【小袋卵なし タルタルソース】 小袋卵なしタルタル ソース 1袋(8) 《小袋卵なし タルタルソース》 食用植物油脂 醸造酢 砂糖類(水あめ・砂糖) ⑩⑮ピクルス ⑩大豆粉 ⑩粉末状植物性たん白 ●酵母エキス

() 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)				



	1月25日(月)	1月26日(火)	1月27日(水)	1月28日(木)	1月29日(金)
	ごはん 牛乳	牛乳	麦ごはん 牛乳	愛知の大根葉ごはん 牛乳	きしめん 牛乳
食缶	<p>【さわにわん】</p> <p>⑫豚肉平切もも(20) ながいも(15) ごぼう(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) 小松菜(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)</p> <p>《ながいも》</p> <p>⑭ながいも ⑮醸造酢</p>	<p>【名古屋コーチンめし】</p> <p>アルファ化米(50) もち米(10) ⑪鶏肉角切りもも(30) ごぼう(10) にんじん(10) 突こんにゃく(5) ⑩冷凍むぎ枝豆(5) ⑩冷凍油揚げ(2) 乾燥しいたけ(1) 糸切昆布(1) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.2) 和風だしの素(0.5) 塩(0.1)</p>	<p>【ハッシュドビーフ】</p> <p>たまねぎ(50) ⑥牛肉平切(30) にんじん(15) 冷凍グリーンピース(4) おろしにんにく(0.3) ハヤシルウ(えがお)(12) トマトピューレ(10) ●⑪⑫デミグラスソース(6) トマトケチャップ(5) 赤ワイン(1) ⑩⑫洋風だしの素(0.5) 塩(0.3) 中双(0.2) こしょう(0.03)</p>	<p>【*煮みそ】</p> <p>大根(40) さといも(30) 三角こんにゃく(20) ねぎ(10) ③いか短冊(10) ⑫豚肉平切(20) ⑩豆みそ(6) 角切昆布(1) 中双(2) 酒(1) むろ削り(1)</p>	<p>【五目きしめん】</p> <p>⑪鶏肉切込皮なし(20) 大根(15) ねぎ(10) 小松菜(10) にんじん(5) かまぼこ(5) ⑩冷凍油揚げ(3) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(6) 本みりん(1) 塩(0.3) でん粉(0.6) むろ削り(4)</p>
フライ缶	<p>【にじますのかんろ煮】</p> <p>にじますのかんろ煮 1尾(30)</p> <p>《にじますのかんろ煮》</p> <p>ニジマス さとう ●⑩しょうゆ ⑩調味料</p>	<p>【小えびとれんこんの揚げ物】</p> <p>①小えびのから揚げ(25) れんこん(25) 米油(5) 塩(0.1)</p>	<p>【コロコロポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(40) ⑫ポークウインナー(10) たまねぎ(10) ホールコーン(10) にんじん(5) オリーブ油(0.5) 上白(0.4) 塩(0.4) こしょう(0.02)</p>	<p>【生揚げのたれかけ】</p> <p>⑩冷凍生揚げ1個(50) たまねぎ(10) ⑪鶏挽肉(8) しょうが(0.4) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) 酒(1) でん粉(0.3)</p>	<p>【かきあげ】</p> <p>●かきあげ1個(40) 米油(4)</p>
あえ物・果物等				【しらぬい】 しらぬい1個(50)	
その他	<p>【納豆】</p> <p>納豆1個(30)</p> <p>《納豆》</p> <p>⑩大豆 ●⑩納豆のたれ</p>	<p>【米粉メープルマフィン】</p> <p>⑩米粉豆乳メープルマフィン1個(25)</p>	<p>【愛知のみかんゼリー】</p> <p>愛知のみかんゼリー1個(60)</p>		<p>【干し小魚】</p> <p>干し小魚1袋(5)</p>

() 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す。
- 揚げ油(米油)は、使用ごとにろ過していますが、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。