

令和2年度 2月アレルギー献立表

小学校-1

	2月1日(月)	2月2日(火)	2月3日(水)	2月4日(木)	2月5日(金)
	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	くろロールパン 牛乳
食缶	【えがおの牛肉 ごろごろ カレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(30) ⑥牛肉角切もも(30) 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)	【豚肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(65) しらたき(30) ⑫豚肉平切もも(20) ⑩焼き豆腐(20) ねぎ(15) にんじん(15) エリンギ(10) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 酒(2) 和風だしの素(0.5)	【おとしこし】 大根(40) さといも(30) にんじん(20) れんこん(15) 焼きちくわ(10) ⑩冷凍油揚げ(5) こんにゃく(5) ●⑩しょうゆ(4.5) 中双(1) 本みりん(1) むろ削り(1.5)	【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) ⑩⑪⑫⑯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)	【ポークビーンズ】 たまねぎ(50) ⑩水煮大豆(35) ⑫豚肉角切もも(20) にんじん(20) トマト(10) トマトピューレ(10) 冷凍グリーンピース(4) ⑪チキンブイヨン(10) トマトケチャップ(8) ソース(1.5) 中双(1.2) 赤ワイン(1) 塩(0.1) こしょう(0.04)
フライ缶	【チーズとヒジキの サラダ】 ホールコーン(10) ⑫ポークハム(10) にんじん(8) きゅうり(7) ⑩蒸し大豆(5) ◎チーズ(5) 乾燥米ひじき(1.5) ●⑩しょうゆ(1.8) 上白(1) 米酢(1) ⑱ごま油(0.5) 塩(0.1)	【いかナゲット】 いかナゲット 2個(40) 米油(4) 《いかナゲット》 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 揚げ油(なたね油) 加工デンプン	【いわしの梅煮】 いわしの梅煮 1尾(40) 《いわしの梅煮》 いわし 砂糖 しそ抽出液 ●⑩しょうゆ	【鶏肉のから揚げ】 鶏肉のから揚げ 1個(50) 米油(5) 《鶏肉のから揚げ》 ⑪若鶏肉 澱粉 ⑩しょうゆ	【ブロッコリー サラダ】 ブロッコリー(25) キャベツ(10) きゅうり(10) ⑪サラダチキン(10) にんじん(5) 米酢(2) 上白(2) サラダ油(0.6) 塩(0.5) こしょう(0.02)
あえ物・果物等		【いよかん】 いよかん 1個(60)		【オレンジ】 ④オレンジ 1個(60)	
その他			【節分豆】 ⑩節分豆 1袋(5)		【ミニゼリー】 ミニゼリー 1個(21) 《ミニ洋梨ゼリー》 異性化液糖 洋梨果肉

()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。

	2月8日(月)	2月9日(火)	2月10日(水)	2月12日(金)	2月15日(月)
	玄米ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	サンドイッチハンズパン 牛乳	麦ごはん 牛乳
食缶	【さわにわん】 ⑫豚肉平切もも(20) じゃがいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) 小松菜(10) ●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)	【えがおの ハヤシチュー】 たまねぎ(50) じゃがいも(30) ⑥牛肉平切もも(30) にんじん(15) トマトピューレ(10) 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) (10) トマトケチャップ(5) ソース(2) 赤ワイン(1) 野菜ブイヨン(0.5) 中双(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(45) たまねぎ(30) ⑪鶏肉切込皮なし(20) じゃがいも(20) にんじん(10) 冷凍さやいんげん(5) ⑩高野豆腐(5) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5)	【具だくさん コンソメスープ】 たまねぎ(25) キャベツ(25) ⑪鶏肉角切もも皮なし (20) にんじん(15) エリンギ(10) ●⑩しょうゆ(2) ⑩⑫洋風だし(1.5) 酒(1) 塩(0.3) こしょう(0.03)	【スキー汁】 大根(20) さつまいも(20) ⑩木綿豆腐(15) ⑫豚肉平切もも(15) ごぼう(10) 突こんにゃく(10) にんじん(5) ねぎ(4) ⑩ミックスみそ(9) むろ削り(3)
フライ缶	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(50) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ さとう	【メロン入り フルーツミックス】 みかんゼリー(30) パイナップル(25) ⑬黄桃(25) メロン(10) 《みかんゼリー》 ぶどう糖果糖液糖 みかん濃縮果汁	【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) ⑩白すりごま(1.6) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1.2) 米酢(0.6)	【ハンバーグ デミグラスソース】 ハンバーグ1個(50) たまねぎ(10) デミグラスソース(5) トマトケチャップ(5) 白ワイン(2) 中双(0.3) 《ハンバーグ》 ⑫豚肉 玉ねぎ ⑩粒状大豆たん白 《デミグラス ソース》 ●⑫ブラウンルウ (小麦粉・ラード) トマトペースト ⑪チキンエキス	【ひじき入り 親子そぼろ】 炒り卵(20) たまねぎ(20) ⑪鶏挽肉(15) にんじん(10) ⑩冷凍むき枝豆(3) 乾燥米ひじき(1.5) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) 《炒り卵》 ○鶏卵 ⑩カロチン色素
あえ物・果物					
その他	【りんごゼリー】 りんごゼリー 1個(70) 《りんごゼリー》 ⑮りんご果肉 ⑮5倍濃縮りんご果汁 砂糖	【干し小魚】 干し小魚 1袋(5)	【豆乳クリーム大福】 豆乳クリーム大福 1個(40) 《豆乳クリーム大福》 紫芋あん もち粉 砂糖 ⑩豆乳加工食品 麦芽糖 ⑩調整豆乳粉末 ⑩酵素	◎スライスチーズ 1枚(15)	【ブルー】 ブルー 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)				

	2月16日(火)	2月17日(水)	2月18日(木)	2月19日(金)	2月22日(月)
	ナン 牛乳	ごはん 牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	<p>【ドライカレー】 たまねぎ(55) にんじん(30) ⑥牛挽肉(30) マッシュルーム(12) ⑩クラッシュ大豆(12) ホールコーン(10) ピーマン(5) トマトピューレ(4) ⑮りんごピューレ(2) おろしにんにく(0.2) カレールウ(えがお) (4) ソース(2.5) トマトケチャップ(2) ⑩⑫洋風だしの素(1) 純カレー(0.3) 塩(0.3) こしょう(0.05) 米油(0.5)</p>	<p>【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)</p>	<p>【五目汁】 ⑩木綿豆腐(30) 大根(20) ⑪鶏肉切込皮なし(20) にんじん(10) ごぼう(10) ねぎ(10) ●⑩しょうゆ(3) 塩(0.4) むろ削り(3)</p> <p>《チキンコンソメ》 食塩 ぶどう糖 麦芽糖 ●⑩たん白加水分解物 ⑪チキンパウダー ⑪チキンオイル</p>	<p>【春雨スープ】 たまねぎ(30) ⑪鶏肉切込(15) たけのこ(15) ①えび(15) にんじん(10) チンゲンサイ(10) はるさめ(3.5) ⑪チキンブイヨン(5.5) 酒(2.2) ●⑩うす口しょうゆ (1.35) チキンコンソメ(1.3) 塩(0.22) こしょう(0.02)</p>	<p>【キムチ入りみそ汁】 ⑩木綿豆腐(25) ⑫豚肉平切もも(15) 大根(15) キムチ(13) ごぼう(10) えのきたけ(10) ⑩豆みそ(9) むろ削り(3) 《キムチ》 白菜</p>
フライ缶	<p>【キャベツと ウインナーのソテー】 キャベツ(35) ⑫ポークウインナー (30) にんじん(5) 塩(0.2) こしょう(0.02) 米油(0.5)</p>	<p>【ツナあえ】 キャベツ(20) ブロッコリー(20) まぐろ油漬け(12) にんじん(5) ●⑩しょうゆ(2) 上白(1.5) 塩(0.1)</p>	<p>【ニジマスの 野菜あんかけ】 にじます打粉付 1尾(30) 米油(3) たまねぎ(20) たけのこ(5) 冷凍グリーンピース(2) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) でん粉(0.2) 《にじます打粉付》 ニジマス でん粉</p>	<p>【ビビンバ】 もやし(20) 炒り卵(20) ⑫豚肉細切もも(20) 酒(1) 冷凍ほうれん草(15) にんじん(5) 切り干し大根(1.5) しょうが(1) ⑮白むきいりごま(1) おろしにんにく(0.2) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) ⑩コチジャン(1.5) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素 (1) ⑮ごま油(0.5)</p>	<p>【ぶりのてり焼き】 ぶりのてり焼き 1個(40) 《ぶりのてり焼き》 ぶり ●⑩しょうゆ</p> <p>《炒り卵》 ○鶏卵 ⑩カロチン色素</p>
あえ物・果物				【オレンジ】 ④オレンジ 1個(60)	
その他	<p>【ヨーグルト】 ヨーグルト 1個(80) 《ヨーグルト》 砂糖・異性化液糖 ◎加糖練乳 ◎脱脂粉乳 ◎全粉乳 ◎クリーム ◎乳たんぱく質濃縮物 ◎ホエーパウダー</p>	<p>【ココア牛乳のもと】 ココア牛乳のもと 1個(12.5) 《ココア牛乳のもと》 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 ココアパウダー ⑩植物レシチン</p>	<p>【納豆】 納豆 1個(30) 《納豆》 ⑩大豆 ●⑩たれ</p>		<p>【のり佃煮】 のり佃煮 1個(10) 《のり佃煮》 糖類(水あめ) 糖類(砂糖) ●⑩しょうゆ のり</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、卵及び牛乳を使用した製品(市販品等)を製造しています。

	2月24日(水)	2月25日(木)	2月26日(金)
	わかめごはん はっこう乳	麦ごはん 牛乳	中華めん 牛乳
食缶	<p>【ちゃんこ鍋】 鶏団子(30) はくさい(25) ⑩冷凍生揚げ(20) しらたき(15) もやし(10) にら(6) おろしにんにく(0.2) ⑪チキンブイヨン(10) ●⑩しょうゆ(3.5) ⑱ごま油(0.5) 中双(0.3) 塩(0.2) こしょう(0.03)</p> <p>《鶏団子》 ⑪鶏肉 たまねぎ でん粉</p>	<p>【みそおでん】 大根(40) さといも(35) ○うずら卵(25) ⑩冷凍生揚げ(20) こんにゃく(15) にんじん(15) 角切昆布(1) ⑩豆みそ(7) 中双(4) 本みりん(1) むろ削り(2)</p>	<p>【とんこつラーメン】 ⑫豚肉平切もも(20) たまねぎ(15) キャベツ(15) にんじん(10) もやし(10) ねぎ(10) しょうが(1) おろしにんにく(0.3) ⑩⑫豚骨ラーメン スープ(10) ●⑩うす口しょうゆ(2) でん粉(0.8)</p>
フライ缶	<p>【さつまいもと大豆のかりんとう】 さつまいも(40) ⑩蒸し大豆(20) でん粉(3) 米油(6.3) 黒砂糖(5) 上白(1) 塩(0.1)</p>	<p>【お好みはんぺんのたれかけ】 お好みはんぺん 1個(50) 葉ねぎ(3) しょうが(0.5) ●⑩しょうゆ(3) 中双(2) 本みりん(1) でん粉(0.5)</p> <p>《お好みはんぺん》 魚肉 (スケソウ・ママカリ) キャベツ ③いか ねぎ</p>	<p>【しそ入り春巻き】 しそ入り春巻き 1個(50) 米油(5)</p> <p>《しそ入り春巻き》 ⑪鶏肉 たまねぎ キャベツ ⑩粒状大豆たん白 ⑪チキンスープ ●⑩しょうゆ ⑩大豆油 ●⑩皮</p>
あえ物・果物		<p>【きよみ】 ④きよみ 1個(40)</p>	
その他			<p>【豆乳プリンタルト】 豆乳プリンタルト 1個(25)</p> <p>《豆乳プリンタルト》 ⑩豆乳 砂糖 米粉 ショートニング 加工油脂 ⑩調整豆乳粉末 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す。
- 8 揚げ油(米油)は、使用ごと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。