



令和3年度 2月卵アレルギー献立表

日	2月1日(火)	2月2日(水)	2月3日(木)	2月4日(金)	2月7日(月)
主食	麦ごはん	麦ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【中華海鮮うま煮】</p> <p>たまねぎ(52) キャベツ(39) ①いか(26) たけのこ(26) ちくわ(19.5) にんじん(19.5) チンゲンサイ(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.25) 野菜ブイヨン(1.3)</p> <p>中双(1.3) 酒(1.3) ●⑦⑩オイスターソース(1.3) 米油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.95)</p>	<p>【*高野豆腐のうま煮】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(26) にんじん(19.5) ⑧鶏肉(26) エリンギ(13) さやいんげん(6.5) ⑦高野豆腐(9.1)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2) 中双(2.6)</p> <p>本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25) でん粉(0.65)</p>	<p>【おとしこし】</p> <p>大根(52) さといも(39) にんじん(26) れんこん(13) ちくわ(13) ⑦油揚げ(6.5) ●⑦しょうゆ(5.85)</p> <p>中双(1.3) 本みりん(1.3)</p> <p>塩(0.26) むろ削り(1.95)</p>	<p>【えがおのハヤシシチュー】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑩豚肉(26) にんじん(13) マッシュルーム 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)</p> <p>ソース(2.6) 赤ワイン(1.3) 野菜ブイヨン(0.65)</p> <p>中双(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【スキージュース】</p> <p>大根(26) さつまいも(26) ⑦豆腐(19.5) ⑩豚肉(19.5) ごぼう(13) こんにゃく(13) にんじん(6.5)</p> <p>ねぎ(5.2) ⑦ミックスみそ(11.7)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>
フライ缶	<p>【揚げぎょうざ】</p> <p>ぎょうざ 3個(54)</p> <p>米油(5.4)</p> <p>《ぎょうざ》 キャベツ たまねぎ ⑩豚肉 ●パン粉 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等</p>	<p>【ひじきのと豚肉の炒め煮】</p> <p>こんにゃく(13)</p> <p>⑦さつま揚げ(13) にんじん(9.1) ⑩豚肉(6.5) ⑦枝豆(3.9) 米ひじき(2.6) ●⑦しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 酒(1.3) 本みりん(1.3)</p>	<p>【いわしのかば焼き】</p> <p>いわし打ち粉つき 1尾(50)</p> <p>米油(5) しょうが(1.3) ●⑦しょうゆ(2.6) 中双(2.6) 本みりん(1.95) 酒(1.3) でん粉(0.26)</p>	<p>【ツナサラダ】</p> <p>キャベツ(26)</p> <p>きゅうり(26) まぐろ油漬(19.5) とうもろこし(6.5) にんじん(3.9) 上白(1.3) ワインビネガー(1.3) ●⑦しょうゆ(1.04) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【ちくわのお好み揚げ】</p> <p>ちくわ 3個(60)</p> <p>●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) しょうが酢漬 米油(6.58)</p>
あえ物・果物	<p>【もやしのナムル】</p> <p>もやし(39) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 上白(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)</p>		<p>【ほうれん草の和えもの】</p> <p>ほうれん草(26) はくさい(13) ●⑦しょうゆ(1.3) 上白(1.04)</p>		<p>【きゅうりの塩昆布あえ】</p> <p>きゅうり(32.5) 塩昆布(1.56)</p> <p>《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等</p>
その他			<p>【節分豆】</p> <p>⑦節分豆 1袋(5)</p>		

() 内は純使用量 単位：グラム

- 1 パンに表示される⑦大豆については、添加物のレシチンに含まれる微量のアレルゲンを示します。
- 2 アレルギー献立表の見方については、「保存版NO. 1」を参照してください。



日	2月8日(火)	2月9日(水)	2月10日(木)	2月14日(月)	2月15日(火)
主食	わかめごはん	◎●⑦サンドイッチ ロールパン	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【牛肉とたまねぎの うま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) ③牛肉(26) ⑦豆腐(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(2.6)	【ミネストローネ】 たまねぎ(39) キャベツ(26) ⑧鶏肉(19.5) トマトピューレ(13) にんじん(13) とうもろこし(6.5) セロリ(1.95) トマトケチャップ (6.5) ●⑦⑧チキンコンソメ (2.6) 赤ワイン(1.3) 中双(0.52) 塩(0.26) こしょう(0.04)	【マーボ豆腐】 ⑦豆腐(117) にんじん(32.5) たけのこ(26) ⑩豚肉(26) ねぎ(19.5) しょうが(0.65) にんにく(0.26) ⑦豆みそ(6.5) 中双(3.9) ●⑦しょうゆ(2.99) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) ④ごま油(1.04) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)	【ごじる】 ⑦豆腐(26) 大根(26) ⑦豆乳(19.5) ごぼう(19.5) ⑦大豆(13) ねぎ(13) にんじん(13) ⑦ミックスみそ(11.7) 酒(2.6) むろ削り(3.9)	【*関東煮】 大根(52) さといも(52) こんにゃく(26) ⑦がんもどき(26) にんじん(19.5) 昆布(1.3) ●⑦しょうゆ(6.5) 中双(1.3) 本みりん(1.3) 和風だしの素(1.3)
	フライ缶	【おひたし】 もやし(32.5) はくさい(19.5) にんじん(6.5) ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6) ④白すりごま(1.3) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.95) 上白(1.56) 米酢(0.78)	【コロッケ】 コロッケ 1個(70) 米油(7) 《コロッケ》 ぱれいしょ たまねぎ ⑩豚肉 ③牛肉 ●小麦粉 ●パン粉 ⑦植物性たん白 ⑦調味料等	【ブロッコリー サラダ】 ブロッコリー(19.5) キャベツ(19.5) ⑧サラダチキン(19.5) きゅうり(13) 上白(2.6) 米酢(2.6) サラダ油(0.78) 塩(0.39) こしょう(0.03)	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(58.5) キャベツ(13) しょうが(1.3) 中双(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 米油(0.65)
あえ物・果物				【きざみたくあん】 たくあん漬け(16.9) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等	【菜花のごま和え】 菜花(19.5) キャベツ(13) ④白すりごま(0.65) ④白ごま(0.39) ●⑦しょうゆ(1.3) 上白(0.26)
その他	【ヨーグルト】 ヨーグルト 1個(80) 《ヨーグルト》 ◎脱脂粉乳 ◎全粉乳 ⑭ゼラチン 調味料等	【大豆チョコ クリーム】 大豆チョコクリーム 1個(10) 《大豆チョコ クリーム》 ⑦大豆粉 ココアパウダー ◎脱脂粉乳 ⑦調味料等		【手巻きのり】 手巻きのり6枚入り 1袋(3)	

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の21品目について、次のように表示しています。

○…卵	◎…乳	●…小麦	△…えび	▲…かに
①…いか	②…オレンジ	③…牛肉	④…ごま	⑤…さけ
⑥…さば	⑦…大豆	⑧…鶏肉	⑨…バナナ	⑩…豚肉
⑪…もも	⑫…やまいも	⑬…りんご	⑭…ゼラチン	
⑮…種実(ぎんなん・くり・ココナッツ)			⑯…貝(あさり・ほたて等)	

令和3年度より、表示記号に大幅な変更がありますので、十分ご注意ください。



日	2月16日(水)	2月17日(木)	2月18日(金)	2月21日(月)	2月22日(火)
主食	●中華めん	◎●⑦くろロールパン	ごはん	ごはん	◎●⑦ ミルクロールパン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳
食 缶	<p>【しょうゆラーメン】</p> <p>もやし(19.5) ⑩豚肉(19.5)</p> <p>なると(13) とうもろこし(13) ねぎ(13) たけのこ(13) にんじん(13) わかめ(0.78) ⑧チキンブイヨン(39)</p> <p>●⑦しょうゆ(9.75)</p> <p>⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.95) ④ごま油(0.39) 塩(0.16)</p> <p>こしょう(0.05)</p>	<p>【白いんげんのポタージュ】</p> <p>たまねぎ(39) 白いんげんペースト(26)</p> <p>じゃがいも(26) にんじん(19.5) ⑧鶏肉(19.5) マッシュルーム(13) ◎牛乳(39) ホワイトルウ(7.8) ◎脱脂粉乳(2.6)</p> <p>◎生クリーム(2.6)</p> <p>◎チーズ(2.6)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.65)</p> <p>こしょう(0.05)</p> <p>《ホワイトルウ》 ●小麦粉 ◎脱脂粉乳 ◎⑦調味料等</p>	<p>【ツナじゃが】</p> <p>じゃがいも(117) たまねぎ(52)</p> <p>しらたき(39) にんじん(26) まぐろ油漬け(19.5) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 本みりん(1.3)</p>	<p>【いちじく入りドライカレー】</p> <p>たまねぎ(71.5) にんじん(39)</p> <p>③牛肉(39) マッシュルーム ⑦大豆(15.6) とうもろこし(13) ピーマン(6.5) トマトピューレ(5.2) いちじくピューレ(3.9)</p> <p>にんにく(0.26)</p> <p>カレールウ(えがお)(5.2) ソース(3.25) トマトケチャップ(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 純カレー(0.39) 塩(0.39) こしょう(0.07)</p>	<p>【大豆とチキンのトマト煮】</p> <p>⑦大豆(52) たまねぎ(52)</p> <p>にんじん(26) じゃがいも(26) トマト(26) ⑧鶏肉(19.5) セロリ(2.6) にんにく(0.39) トマトジュース(26)</p> <p>トマトケチャップ(9.1) ソース(2.6)</p> <p>中双(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.07)</p>
	フライ缶	<p>【からふとししゃもフライ】</p> <p>●子持ちししゃもフライ 3尾(60) 米油(6)</p>	<p>【*ポークウインナー】</p> <p>⑩ポークウインナー 3個(60)</p>	<p>【愛知のれんこん入りつくね】</p> <p>れんこん入りつくね 3個(60)</p> <p>《れんこん入りつくね》</p> <p>⑧鶏肉 れんこん たまねぎ ⑦粒状植物性たん白 ⑦粉末状植物性たん白 ⑦調味料等</p>	<p>【ごぼうサラダ】</p> <p>ささがきごぼう(19.5) まぐろ油漬け(13) きゅうり(13)</p> <p>にんじん(10.4) 切り干し大根(1.3) ④白ねりごま(2.6) ④白すりごま(1.95) ●⑦しょうゆ(2.6) 上白(1.95) 米酢(1.95) ④ごま油(1.04)</p>
あえ物・果物	<p>【キャベツのゆかり和え】</p> <p>キャベツ(32.5) ゆかり粉(0.65)</p>				
その他					

() 内は純使用量 単位：グラム



日	2月24日(木)	2月25日(金)	2月28日(月)
主食	ごはん	麦ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【五目汁】 大根(26) ⑦豆腐(19.5) ⑧鶏肉(19.5) こんにゃく(19.5) にんじん(13) 小松菜(13) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.39) むろ削り(3.9)	【豆腐とキャベツのスープ】 キャベツ(45.5) ⑦豆腐(39) ⑩豚肉(26) にんじん(13) にんにく(0.26) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(2.6) 塩(0.26) こしょう(0.04) でん粉(0.65)	【ワントンスープ】 ⑦豆腐(32.5) はくさい(19.5) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) たまねぎ(13) ●ワントン(9.1) いら(6.5) ⑧チキンブイヨン(6.5) ●⑦しょうゆ(2.6) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.04) ④ごま油(0.13)
	【ぶりフライ】 ●ぶりフライ 1個(50) 米油(5)	【たっぷり野菜と甘酢あん肉団子】 肉団子(52) 米油(5.2) たまねぎ(19.5) にんじん(13) ブロッコリー(13) 中双(3.25) ●⑦しょうゆ(3.25) 米酢(2.6) ④ごま油(0.39) でん粉(0.65) 《肉団子》 ⑧鶏肉 でん粉 ●パン粉 ●⑦粉末状植物性たん白 たまねぎ ⑦粒状大豆たん白	【*ビビンバ】 もやし(26) とうもろこし(13) ③牛肉(32.5) ほうれん草(13) 切り干し大根(2.6) にんにく(0.26) 中双(3.9) ●⑦しょうゆ(3.25) コチジャン(1.95) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.3) こしょう(0.03)
あえ物・果物	【もやしとひじきの和え物】 もやし(39) 味付けひじき(3.9) 《味付けひじき》 干しひじき ⑦●調味料等	【オレンジ】 ②オレンジ 1個(60)	
その他	【野菜ゼリー】 にんじんとみかんのゼリー 1個(70)		【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》 ココアパウダー ⑦調味料等

() 内は純使用量 単位：グラム