



令和4年度 2月卵アレルギー献立表

	2月1日(水)	2月2日(木)	2月3日(金)	2月6日(月)	2月7日(火)
主食	わかめごはん	ごはん	ごはん	ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【牛肉とたまねぎのうま煮】 たまねぎ(65) しらたき(39) ③牛肉(32.5) ⑦焼き豆腐(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 酒(2.6)	【わかめスープ】 たまねぎ(26) ⑦豆腐(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) ねぎ(7.8) とうもろこし(6.5) ④白ごま(1.3) わかめ(0.65) ⑧チキンブイヨン(26) ●⑦しょうゆ(3.25) ⑦⑧⑩⑬中華だし(1.3) 塩(0.52) ④ごま油(0.13) こしょう(0.04)	【おとしこし】 大根(52) さといも(39) にんじん(26) れんこん(19.5) ちくわ(19.5) ⑦油揚げ(6.5) ●⑦しょうゆ(5.85) 中双(1.3) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(1.95)	【えがおのハヤシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ③牛肉(26) にんじん(13) マッシュルーム(10.4) 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) ソース(2.6) 赤ワイン(1.3) 野菜ブイヨン(0.65) 中双(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) 糸こんにゃく(26) にんじん(26) ⑩豚肉(26) グリンピース(5.2) ●⑦しょうゆ(5.85) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)
	【根菜サラダ】 ごぼう(19.5) まぐろ油漬(15.6) きゅうり(10.4) にんじん(6.5) とうもろこし(6.5) 切り干し大根(1.95) コーンクリーミードレッシング(7.8) ●⑦しょうゆ(0.39) 上白(0.13) 塩(0.07)	【*肉団子の甘酢あん】 肉団子(52) 米油(1.3) たまねぎ(26) たけのこ(19.5) ピーマン(6.5) トマトケチャップ(3.25) ●⑦しょうゆ(2.6) 中双(1.95) 米酢(1.3) でん粉(0.65)	【いわしのかば焼き】 いわし打粉付き1尾(50) 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)	【大豆ナゲット】 大豆ナゲット3個(60) 米油(6) 《大豆ナゲット》 ⑧鶏肉 ⑦大豆 ⑦粉末状食物性たん白 ⑦きな粉 ⑦調味料等	【おひたし】 もやし(26) キャベツ(26) にんじん(6.5) ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) ⑦油揚げ(3.9) 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)
フライ缶					
あえ物・果物		【パイナップル】 パイナップル 1個(40)	【はくさいとほうれん草のごま和え】 はくさい(32.5) ほうれん草(10.4) ④白すりごま(0.65) ④白ごま(0.39) ●⑦しょうゆ(1.69) 上白(0.65)	【ブロッコリーのマリネ】 ブロッコリー(26) マリネドレッシング(2.6)	
その他	【ヨーグルト】 ヨーグルト 1個(100) 《ヨーグルト》 ◎脱脂粉乳 ◎クリーム ◎全粉乳 ⑭ゼラチン 調味料等	《肉団子》 ⑩豚肉 たまねぎ ●⑦パン粉 ⑦大豆蛋白 ●⑦⑩調味料等	【節分豆】 ⑦節分豆 1袋(5)		【ひじき佃煮】 ひじきのり佃煮 1袋(10) 《ひじきのり佃煮》 のり ひじき ●⑦調味料等 ●⑦調味料等 【豆乳ムース大福】 ⑦豆乳クリーム大福 1個(40)

() 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)	

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。



	2月8日(水)	2月9日(木)	2月10日(金)	2月13日(月)	2月14日(火)
主食	麦ごはん	●◎⑦サンドイッチ ロールパン	玄米ごはん	三河赤鶏五目ごはん	●◎⑦クロス ロールパン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【*中華風スープ】 たまねぎ(52) ⑧鶏肉(26) チンゲンサイ(19.5) えのきたけ(13) とうもろこし(19.5) ●⑦しょうゆ(3.25) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.95) 酒(1.3) 塩(0.13) でん粉(1.3)</p>	<p>【ABCスープ】 じゃがいも(39) たまねぎ(26) ⑧鶏肉(13) とうもろこし(13) にんじん(13) ひよこ豆(10.4) ●ABCパスタ(3.9) パセリ(0.03) ⑦⑩洋風だしの素(2.6) 白ワイン(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.04)</p>	<p>【スキー汁】 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) ねぎ(5.2) ⑦あわせみそ(11.7) むろ削り(3.9)</p>	<p>【さわにわん】 ⑩豚肉(19.5) ⑫ながいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 小松菜(13) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) むろ削り(3.9)</p>	<p>【白菜のクリーム煮】 はくさい(52) たまねぎ(32.5) 白いんげん豆 ペースト(19.5) カリフラワー(13) にんじん(13) ⑩ベーコン(6.5) マッシュルーム(6.5) ◎牛乳(39) ホワイトルウ(9.1) ◎生クリーム(6.5) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎バター(1.3) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.03) 《ホワイトルウ》 ●小麦粉 ◎脱脂粉乳 ◎⑦調味料等</p>
	<p>《三河赤鶏五目ごはん》 米 ⑧鶏肉 にんじん ごぼう ⑦油揚げ ●⑦調味料等</p>	<p>【高野豆腐のマーボ】 ⑩豚肉(26) たまねぎ(26) にんじん(13) ⑦高野豆腐(9.1) ねぎ(6.5) しょうが(0.39) にんにく(0.26) ●④⑦甜面醬(2.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 中双(1.3) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(0.91) ④ごま油(0.65) 豆板醬(0.13) でん粉(1.04)</p>	<p>【ウインナー】 ⑩ポークウインナー 3本(60) 米油(1)</p>	<p>【いかスティック】 いから揚げ 3本(60) 米油(6) 《いから揚げ》 ①いか でん粉 ⑦調味料等</p>	<p>【*けんちん信田の みそかけ】 しのだ煮 1個(50) ⑦豆みそ(5) 中双(4) 本みりん(1) 《しのだ煮》 ⑦豆腐 ⑦油揚げ 魚肉すり身 調味料等</p>
あえ物・果物	【いよかん】 いよかん 1個(60)	【ボイルキャベツ】 キャベツ(32.5)	【白菜の たくあん和え】 はくさい(26) たくあん漬け(13) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等	【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》 ひじき ●⑦調味料等	
その他		【小袋ケチャップ】 トマトケチャップ 1袋(8)	【手巻きのり】 手巻きのり 1袋(3)	【チーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)	【いちごジャム】 いちごジャム 1袋(15)

() 内は純使用量 単位：グラム



	2月15日(水)	2月16日(木)	2月17日(金)	2月20日(月)	2月21日(火)
主食	ごはん	麦ごはん	ごはん	●ソフトめん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食 缶	<p>【ぶたキムチ ガツリスープ】</p> <p>⑩豚肉(39)</p> <p>大根(39)</p> <p>キムチ(13)</p> <p>えのきたけ(13)</p> <p>にら(10.4)</p> <p>④白ごま(0.65)</p> <p>にんにく(0.07)</p> <p>⑦あわせみそ(6.5)</p> <p>⑧⑩中華ガラスープ の素(2.6)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.3)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>④ごま油(0.65)</p>	<p>【じゃがいも だんご汁】</p> <p>じゃがいもだんご (32.5)</p> <p>たまねぎ(26)</p> <p>かまぼこ(13)</p> <p>にんじん(10.4)</p> <p>ねぎ(10.4)</p> <p>⑦油揚げ(3.9)</p> <p>しいたけ(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>むろ削り(5.2)</p>	<p>【*大根ととり肉の さっぱり煮】</p> <p>大根(65)</p> <p>⑧鶏肉(45.5)</p> <p>ごぼう(13)</p> <p>こんにやく(19.5)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>さやいんげん(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.85)</p> <p>中双(2.6)</p> <p>酒(2.6)</p> <p>米酢(2.6)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>和風だしの素(0.39)</p>	<p>【ミートソース】</p> <p>たまねぎ(65)</p> <p>⑩豚肉(19.5)</p> <p>③牛肉(19.5)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>⑦大豆(13)</p> <p>マッシュルーム(13)</p> <p>グリーンピース(5.2)</p> <p>トマトケチャップ (26)</p> <p>トマトルウ(16.9)</p> <p>ソース(3.9)</p> <p>◎チーズ(2.6)</p> <p>◎脱脂粉乳(1.3)</p> <p>中双(0.65)</p> <p>塩(0.13)</p> <p>こしょう(0.03)</p> <p>《トマトルウ》</p> <p>●小麦粉</p> <p>●⑦⑩調味料等</p>	<p>【ちゃんこ】</p> <p>キャベツ(39)</p> <p>鶏団子(39)</p> <p>⑦生揚げ(32.5)</p> <p>もやし(19.5)</p> <p>しらたき(13)</p> <p>えのきたけ(10.4)</p> <p>水菜(6.5)</p> <p>⑧チキンブイヨン(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.9)</p> <p>中双(0.39)</p> <p>塩(0.26)</p> <p>こしょう(0.04)</p> <p>《鶏団子》</p> <p>⑧鶏肉</p> <p>でん粉</p> <p>●パン粉</p> <p>●⑦粉末状 植物性たん白</p> <p>たまねぎ</p> <p>⑦粒状大豆たん白 調味料等</p>
	フ ラ イ 缶	<p>【生揚げと小松菜の 中華炒め】</p> <p>⑦生揚げ(39)</p> <p>⑧鶏肉(15.6)</p> <p>小松菜(15.6)</p> <p>にんじん(10.4)</p> <p>たけのこ(10.4)</p> <p>しょうが(0.65)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.6)</p> <p>中双(1.3)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>⑦⑧⑩⑬中華だしの素 (1.04)</p>	<p>【まぐろの レモンソースかけ】</p> <p>まぐろ打粉付き(65)</p> <p>米油(6.5)</p> <p>中双(2.6)</p> <p>レモン果汁(2.6)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.3)</p>	<p>【いわしの しょうが煮】</p> <p>いわしのしょうが煮 1尾(40)</p> <p>《いわしの しょうが煮》</p> <p>いわし</p> <p>●⑦調味料等</p>	<p>【花野菜サラダ】</p> <p>ブロッコリー(26)</p> <p>まぐろ油漬け(13)</p> <p>カリフラワー(10.4)</p> <p>きゅうり(6.5)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>上白(1.95)</p> <p>米酢(1.95)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.04)</p> <p>サラダ油(0.78)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>こしょう(0.03)</p>
あ え 物 ・ 果 物		<p>【菜花とキャベツの おひたし】</p> <p>菜花(26)</p> <p>キャベツ(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.56)</p> <p>上白(0.65)</p>	<p>【オレンジ】</p> <p>②オレンジ 1個(60)</p>		
そ の 他	<p>【りんごゼリー】</p> <p>⑬りんごゼリー 1個(70)</p>			<p>【ブルーベリー】</p> <p>ブルーベリー 1袋(20)</p>	<p>【いわしの佃煮】</p> <p>いわしの佃煮 1袋(10)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム

	2月22日(水)	2月24日(金)	2月27日(月)	2月28日(火)
主食	ごはん	麦ごはん	麦ごはん	●◎⑦あいちの米粉パン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【*関東煮】</p> 大根(52) さといも(45.5) ⑦がんもどき(39) こんにゃく(19.5) ちくわ(26) 昆布(1.3) ●⑦しょうゆ(6.5) 中双(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)	<p>【みぞれ汁】</p> 大根おろし(32.5) ⑦豆腐(26) ⑧鶏肉(13) にんじん(13) ごぼう(13) 小松菜(13) なめこ(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 酒(1.3) 本みりん(1.04) 塩(0.39) むろ削り(3.9) でん粉(1.3)	<p>【打ち豆汁】</p> 大根(32.5) さといも(26) にんじん(13) 小松菜(9.1) ごぼう(9.1) ねぎ(6.5) ⑦打ち豆(6.5) ⑦油揚げ(2.6) ⑦あわせみそ(11.7) むろ削り(3.9)	<p>【じゃがいもスープ】</p> たまねぎ(52) じゃがいも(52) ◎牛乳(39) マッシュポテト(26) にんじん(13) マッシュルーム(13) ⑩ベーコン(6.5) パセリ(0.03) ◎生クリーム(6.5) ◎脱脂粉乳(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(2.6) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.04) ローリエ(0.03)
フライ缶	<p>【愛知のれんこん入りつくね】</p> れんこん入りつくね 3個(60) 《れんこん入りつくね》 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>【からふとししゃもフライ】</p> からふとししゃもフライ 3尾(60) 米油(6) 《からふとししゃもフライ》 からふとししゃも ●打粉 ●小麦粉 ●⑦パン粉 ●⑦調味料等	<p>【*ひじき入り豚そぼろ】</p> ◎豚肉(36.4) たまねぎ(26) にんじん(13) グリンピース(3.9) 米ひじき(1.95) しょうが(1.3) ●⑦しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 酒(1.3) 本みりん(0.65)	<p>【てり焼きチキン】</p> 照り焼きチキン 1個(60) 《照り焼きチキン》 ⑧鶏肉 ⑦粉末状大豆たん白 ●⑦調味料等
あえ物・果物	<p>【キャベツのゆかり和え】</p> キャベツ(32.5) ゆかり粉(0.65)	<p>【きゅうりのごまじょうゆ和え】</p> きゅうり(26) ④白すりごま(0.65) ●⑦しょうゆ(1.3) ④ごま油(0.26)		<p>【コールスロー】</p> キャベツ(32.5) にんじん(3.9) コールスロー ドレッシング(2.6)
その他		<p>【ココア牛乳のもと】</p> 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	<p>【きらず揚げ】</p> きらず揚げ 1袋(10) 《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おから 調味料等	

() 内は純使用量 単位：グラム