

	主食	献立名	アレルギー名(食品名)	調味料 ◎表1を参考にしてください	微量アレルギー	
5	火	ミルクロールパン牛乳	野菜スープ	豚肉(ベーコン)	洋風だし、しょうゆ、コンソメ	
			オムレツ(トマト入り)	卵、大豆油、鶏肉、米油		
			甘夏みかんサラダ			
			卓上ドレッシング(フレンチ)			大豆
6	水	ごはん牛乳	カレーマーマー	豚肉、大豆(豆腐)	カレールウ(N社、R社)、しょうゆ、酒	
			ショーロンボー	小麦、大豆油、豚肉、	しょうゆ、発酵調味料(米)、オイスターソース	
			中華あえ	ごま油	しょうゆ、酢	
7	木	スライスパン牛乳	ミートボールシチュー	米油、乳(脱脂粉乳)、小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・魚介エキス(いわし)・カカオ(ミト)	ハヤシルウ(R社、B社)、洋風だし、しょうゆ	
			コールスローサラダ			
			卓上ドレッシング(コールスロー)	卵、大豆油、りんご		大豆
			いちごジャム			
8	金	わかめごはん牛乳	野菜いっぱいみそ汁	大豆(豆腐、油揚げ)	ミックスみそ、和風だし、だしパック	
			ミンチカツ	小麦、豚肉、米		
			キャベツの梅かおりあえ			
			卓上ソース			
11	月	ごはん牛乳	親子煮	鶏肉、卵、魚(かまぼこ)	しょうゆ、和風だし	
			さばのみそ煮	さば	みそ(大豆)、発酵調味料(米)	
			おひたし(もやし)		しょうゆ	
12	火	クロールパン牛乳	キャベツのツナ煮	魚・米油(まぐろ油漬)	コンソメ	
			米粉チキンナゲット	大豆、鶏肉		
			カラフルサラダ			
			卓上ドレッシング(コーンクリーム)			大豆
13	水	ごはん牛乳	すまし汁(えびしんじょ)	大豆(豆腐)、えび・魚・小麦・そば・大豆油(えびしんじょ)	和風だし、薄口しょうゆ、だしパック、酒、みりん	
			豚肉の生姜炒め	豚肉、米油、	酒、みりん、しょうゆ	
			お祝いゼリー			
14	木	ごはん牛乳	じゃがいもの白みそ汁	大豆(油揚げ)	だしパック、和風だし、白みそ	
			照り焼きハンバーグ	豚肉・小麦(ハンバーグ)、米油	しょうゆ、みりん	
			◎竹の子ごはんの具	鶏肉、たけのこ、	しょうゆ、みりん	
			角チーズ	乳		
15	金	ごはん牛乳	豆腐のオイスターソース炒め	豚肉、大豆(豆腐)、たけのこ、	しょうゆ、オイスターソース、中華だし、酒	
			揚げ米粉ぎょうざ	豚肉、大豆、米		
			きゅうりのナムル	ごま油	しょうゆ	
18	月	麦ごはん牛乳	カレーライス(チキン)	鶏肉、乳(チーズ、脱脂粉乳)	カレールウ(N社、R社)、チャツネ、洋風だし	
			キャベツとヤングコーンのソテー	豚肉(ソーセージ)、米油	コンソメ	
			ミックスフルーツ	パイナップル、もも		
19	火	ごはん牛乳	豆腐のみそ汁	大豆(豆腐、油揚げ)	ミックスみそ、だしパック	
			鶏肉のレモンソースかけ	鶏肉	しょうゆ、みりん、酒	
			ごまきゅうり	ごま		
20	水	わかめごはん牛乳	新じゃがいものそぼろ煮	鶏肉、魚(はんぺん)	しょうゆ、みりん、和風だし	
			厚焼き卵	卵、魚	発酵調味料(米)	
			小松菜のごまあえ	ごま	しょうゆ	
21	木	小型ロールパン牛乳	イタリアンスパゲティ	小麦(スパゲティ)、豚肉	洋風だし	
			白身魚のフリッター	小麦、大豆油、魚、そば、アヲ(※1)、米		
			枝豆	大豆		
22	金	ごはん牛乳	わかめスープ		鶏豚湯、中華だし、薄口しょうゆ	
			たこやきはんぺん	魚(※1)、米油		
			チャプチェ	牛肉、たけのこ、ごま油、ごま、米油	しょうゆ、酒	
			りんごミニゼリー	りんご		
25	月	ごはん牛乳	高野豆腐の卵とじ	大豆(高野豆腐)、鶏肉、卵	しょうゆ、薄口しょうゆ、みりん、和風だし	
			さつまいもの天ぷら	小麦、大豆油		
			ひじきとじゃこのふりかけ	魚・米油(まぐろ油漬)、しらす干し(※1)、魚(かつお節)	しょうゆ、酒	
26	火	米粉パン牛乳	あさりのチャウダー	あさり、乳(脱脂粉乳)、米油	コンソメ、ホワイトルウ	
			若鶏のマーマレード焼き	鶏肉、オレンジ	しょうゆ(大豆)	
			レモンサラダ		酢	
27	水	ごはん牛乳	沢煮鮭	豚肉、大豆(油揚げ)、たけのこ	だしパック、和風だし、しょうゆ、みりん、酒	
			いわしの生姜煮	魚、米	しょうゆ、みりん	
			アーモンドあえ	アーモンド	しょうゆ	
28	木	ラーメン牛乳	五目ラーメン	豚肉、たけのこ(メンマ)、ごま油	ラーメンの素(鶏肉、魚、米)、しょうゆ、鶏豚湯	
			コーンフライ	小麦、大豆		
			ゆかりあえ			
			ヨーグルト(いちご)	乳		

含有状況表のみかた

◎ 表示しているアレルギー

卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、魚、あさり、たけのこ、ナッツ類、米、アーモンド、カカオ、パイナップル、麦(小麦以外)

アレルギー名 : 調理に使う食品のアレルギー名を表示しています
油は、大豆油、ごま油、米油のみ表示しています

調味料 : 調理に使う調味料のアレルギーは、「表1」に表示しています
「表1」にない調味料およびアレルギーが違う調味料は、「調味料(アレルギー)」で表示しています

微量アレルギー : アレルギー表示の義務がない微量アレルギーについて表示しています

※1 えび、かにが混ざる漁法で採取しています

注意!

- ※ 調理の工程によっては、他の材料が混ざる可能性があります
- ※ 調理場では、落花生、そばは使用していません

調理場で使用する調味料

表1

- ※ 微量アレルギーは、「*」で表示しています
- ※ カレールウ、ハヤシルウ、ホワイトルウは、小麦抜きです
- ※ 前年度とアレルギーが変わっているものは、**太字**にしています
- ◎ 和風だし(魚) ◎ 洋風だし(大豆、豚肉、魚)
- ◎ 中華だし(大豆、鶏肉、豚肉、魚、米) ◎ だしパック(魚)
- ◎ しょうゆ(大豆、小麦) ◎ 薄口しょうゆ(大豆、小麦、米)
- ◎ コンソメ(魚、*麦) ◎ 鶏豚湯(鶏肉、豚肉、米)
- ◎ みりん(米) ◎ 酒(米) ◎ 酢(米)
- ◎ オイスターソース(小麦、大豆、魚) ◎ 卓上ノンエッグマヨネーズ(大豆、米)
- ◎ 赤みそ(大豆、麦、米) ◎ 白みそ(大豆、麦)
- ◎ ミックスみそ(大豆、麦、米) ◎ 卓上甘みそ(大豆、麦、ごま)
- ◎ チャツネ(りんご) ◎ ホワイトルウ(米)
- ◎ カレールウ(N社)(米、*豚肉) ◎ カレールウ(R社)(米、カカオ)
- ◎ ハヤシルウ(R社)(米、カカオ) ◎ ハヤシルウ(B社)(米)

問い合わせ先

中部調理場 TEL 0566-71-1051
FAX 0566-74-6784

主食

- ※パン工場、卵、落花生を含む製品を製造しています
- ◎ スライスパン、小型ロールパン、レーズンロールパン、クロワッサン、ツイストロールパン、クロスロールパン、サンドイッチパンズパン、サンドイッチロールパン、ミルクロールパン、クロールパン(小麦、乳、大豆)
- ◎ 米粉パン(小麦、乳、大豆、米) ◎ りんごパン(小麦、乳、大豆、りんご)

めん

- ※めん工場、そばを製造しています
- ◎ ソフトめん、うどん、ラーメン、きしめん(小麦)

ごはん

- ◎ 麦ごはん、五穀ごはん(麦)