



[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月10日 金曜日 献立1 0:通常献立

献立名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	
	料理名/食品名	単位																												g
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[ハヤシライス]																														
牛肉		40.00											○						△	△										
にんにく		0.10																												
玉ねぎ		60.00																												
マッシュルーム		10.00				△						△							△			△								
鶏がらスープ		3.20																○												
豚骨スープ		0.80	○		△	△		△					△				○	○	○					△				△		
赤ワイン		0.80																												
こしょう		0.01																												
トマトピューレ		10.00				△						△							△			△								
米粉ブラウルウ (N)		9.00	△			△							△					△	△	○										
米粉ブラウルウ (R)		9.00																												
粉末昆布		0.01																												
トマトケチャップ		2.00																												
ウスターソース		0.80																												
濃口醤油		0.80	○																											
とんかつソース		0.80																												
なたね油		2.00																												
[キャベツのソテー]																														
カットウィンナー		8.00	△		△	△								△				△	△	○				△	△			△		
キャベツ		40.00																												
にんじん		15.00																												
なたね油		0.30																												
淡口醤油		0.50	○															○												
藻塩		0.20																												
こしょう		0.02																												
[ハッシュポテト]																														
ハッシュポテト	1.00 個	40.00	△			△													○											
揚げ油		7.00																												

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \* この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)

[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月14日 火曜日 献立1 0:通常献立

献立名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	単位	g																											
[コーヒー牛乳]																													
コーヒー牛乳	1.00 本	207.40				○																							
[ごはん]																													
水稻穀粒(精白米)		100.00																											
[つみれのみそ汁]																													
白菜		20.00																											
玉ねぎ		35.00																											
にんじん		10.00																											
しめじ		10.00																											
きざみ揚げ		5.00																○											
豆腐		30.00																○											
青ねぎ		5.00																											
つみれ		20.00	△		△	△		△	△									○											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50															△												
有機赤みそ		7.30																○											
有機白みそ		3.20																○											
藻塩		0.10																											
[赤魚の煮付け]																													
赤魚切り身	1.00 切	50.00																											
しょうが		0.50																											
濃口醤油		7.00		○														○											
砂糖		4.00																											
日本酒		1.30																											
本みりん		1.30																											
[小松菜の鶏肉炒め]																													
有機小松菜		10.00																											
にんじん		10.00																											
しめじ		3.00																											
鶏肉		10.00																	○										
藻塩		0.10																											
こしょう		0.05																											
砂糖		0.90																											
濃口醤油		1.50		○														○											
[味付のり(小袋)]																													
味付のり(小袋)	1.00 個	1.00							△	△																			

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \* この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)

[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月15日 水曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳 ごはん		大根と豚肉の中華煮 マーボー春雨											焼き餃子																
	料理名/食品名	一人分量	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	オレンジ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳		200.00				○																								
[ごはん]																														
水稻穀粒(精白米)		100.00																												
[大根と豚肉の中華煮]																														
大根		40.00																												
白菜		30.00																												
冷凍いんげん		15.00																	△											
にんじん		10.00																												
豚肉		20.00													△						△	○								
しょうが		0.20																												
たけのこ水煮(短冊)		20.00																												
藻塩		0.10																												
こしょう		0.01																												
鶏がらスープ		1.00																												
オイスターソース		4.50																												
砂糖		1.50																												
濃口醤油		4.00			○														○											
ごま油		1.00																											○	
片栗粉		2.20																												
なたね油		1.00																												
[マーボー春雨]																														
春雨		6.00																												
鶏ひき肉		16.00													△						○	△								
青ピーマン		12.00																												
玉ねぎ		20.00																												
干し椎茸		0.30																												
にんにく		0.10																												
しょうが		0.40																												
なたね油		0.40																												
砂糖		0.60																												
濃口醤油		1.80			○														○											
有機赤みそ		1.90																	○											
豆板醤		0.10																												
片栗粉		0.60																												
[焼き餃子]																														
豚肉の餃子	2.00 個	2.00	○		△	△															○	○								△

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \* この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)

[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月16日 木曜日 献立 0:通常献立

献立名	牛乳 山型食パン		ホバインチュー にんじんツナサラダ		お豆腐と野菜のナゲット さつまいもチップス (小袋)																										
	料理名/食品名	一人分量 単位 g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[山型食パン]																															
小麦粉		43.8	○																												
砂糖		3.5																													
バター		3.5				○																									
パン酵母		1.3																													
米粉		1.1																													
発酵種		0.9																													
食塩		0.8																													
醸造酒		0.2																													
[ホバインチュー]																															
鶏肉		20.00																		○											
玉ねぎ		30.00																													
じゃがいも		50.00																													
しめじ		15.00																													
有機ほうれん草		15.00																													
鶏がらスープ		11.00																		○											
豚骨スープ		0.50	○		△	△	△								△				○	○	○					△		△			
バター		5.50				○																									
米粉		5.50																													
牛乳		12.00				○																									
牛乳		13.00				○																									
ミックスチーズ		2.00				○																									
藻塩		1.00																													
こしょう		0.03																													
白ワイン		1.00																													
[にんじんツナサラダ]																															
にんじん		13.00																													
玉ねぎ		15.00																													
ツナフレーク油漬け		18.00																													
濃口醤油		2.00	○																○												
オリーブ油		5.00																													
マスタード		2.00	○																○	○					○						
ワインビネガー		2.00																													
藻塩		0.05																													
黒こしょう		0.01																													
[お豆腐と野菜のナゲット]																															
お豆腐と野菜のナゲット	2.00 個	40.00	○		△	△	△	△	△	△				△			△	△	○	△	△			△	△			△			
揚げ油		6.00																													
[さつまいもチップス (小袋)]																															
さつまいもチップス (小袋)	1.00 個	5.00																													

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \*この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)



[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月17日 金曜日 献立1 0:通常献立

献立名	一人分量		チンゲン菜と平天のきんぴら																												
	単位	g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	
[のむヨーグルト]																															
のむヨーグルト	1.00 個	180.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[じゃぶ]																															
鶏肉		25.00																			○										
豆腐		37.00																	○												
ささがきごぼう		12.00																													
にんじん		12.00																													
冷凍里芋		20.00																													
干し椎茸		1.00																													
きざみ揚げ		3.70																	○												
突きこんにゃく		31.00																	○												
白ねぎ		12.00																													
なたね油		1.00																													
出し昆布		1.50																													
削り節		1.50																	△												
砂糖		2.50																													
日本酒		3.70																													
濃口醤油		6.20	○																○												
[さわらのおろしだれ]																															
さわら切り身	1.00 切	40.00	△	△			△		△									△	△										△		
大根		11.00																													
濃口醤油		3.60	○																○												
本みりん		1.20																													
砂糖		1.20																													
削り節		0.40																	△												
出し昆布		0.10																													
[チンゲン菜と平天のきんぴら]																															
チンゲン菜		25.00																													
平天		18.00			△																										
淡口醤油		2.00	○																○												
白ごま(煎り)		0.40																													○
日本酒		1.50																													
本みりん		1.80																													
素材力かつおだし		0.20	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
ごま油		0.60																													○

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \* この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)



[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月21日 火曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳		かきたま汁(卵入り)		すまし汁(卵抜き)【卵アレルギー対応】		ふりかけ(抹茶昆布)																						
	ごはん		豚肉の生姜炒め		たこ焼き																								
料理名/食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	オレンジ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	アーモンド
	単位	g																											
[牛乳]																													
牛乳		200.00			○																								
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[かきたま汁(卵入り)]																													
液卵		20.00			○																								
豆腐		30.00																	○										
にんじん		30.00																											
青ねぎ		5.00																											
白菜		25.00																											
しめじ		5.00																											
大根		15.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																	△										
藻塩		0.52																											
淡口醤油		4.50	○																○										
片栗粉		1.00																											
[すまし汁(卵抜き)】【卵アレルギー対応】																													
にんじん		12.00																											
豆腐		23.00																	○										
玉ねぎ		45.00																											
青ねぎ		5.00																											
白菜		28.00																											
しめじ		6.00																											
大根		15.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																	△										
藻塩		0.50																											
淡口醤油		4.80	○																○										
片栗粉		1.10																											
[豚肉の生姜炒め]																													
豚肉		45.00													△					△	○								
しょうが		0.50																											
玉ねぎ		20.00																											
日本酒		0.70																											
本みりん		0.70																											
砂糖		1.40																											
濃口醤油		3.40	○																○										
なたね油		1.00																											
[たこ焼き]																													
たこ焼き		40.00	○																○										
揚げ油		10.00																											
[ふりかけ(抹茶昆布)]																													
ふりかけ(抹茶昆布)		2.50						△	△																				

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \*この項目は28品目記載されています。

○:アレルギー対象食品      △:コンタミネーション(微量混入)



[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月22日 水曜日 献立1 0:通常献立

献立名	アシドミルク ごはん		カレーライス ミックスフルーツ		ヒレかつ																									
	料理名/食品名	一人分量	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	アーモンド	
	単位	g																												
[アシドミルク]																														
アシドミルク	1.00 本	150.00			○																									
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[カレーライス]																														
豚肉		25.00													△						△	○								
しょうが		0.20																												
にんにく		0.20																												
玉ねぎ		40.00																												
にんじん		15.00																												
じゃがいも		40.00																												
鶏がらスープ		8.00																												
豚骨スープ		2.60	○		△	△		△							△						○	○	○			△				
赤ワイン		1.30																												
りんごピューレ		6.50																							○					
トマトケチャップ		3.60																												
米粉カレールウ (N)		18.00	△			△									△						△	△	○							
粉末昆布		0.02																												
ウスターソース		1.30																												
カレー粉		0.04																												
こしょう		0.03																												
とんかつソース		1.30																												
濃口醤油		1.30	○																											
なたね油		1.00																												
[ミックスフルーツ]																														
ミックスフルーツ		35.00																												
[ヒレかつ]																														
ヒレカツ	1.00 個	30.00	○		△	△		△																						
揚げ油		7.00																												

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \* この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)

[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月23日 木曜日 献立1 0:通常献立

献立名	お茶		アーサ汁			イリチー																																		
	ごはん(発芽玄米入り)		南め豚のラフテー			いちごヨーグルト																																		
料理名/食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド										
	単位	g																																						
[お茶]																																								
お茶	1.00 本	250.00																																						
[ごはん(発芽玄米入り)]																																								
水稲穀粒(精白米)		85.00																																						
発芽玄米		15.00																	△										△											
[アーサ汁]																																								
豆腐		28.00																																						
にんじん		12.00																																						
大根		15.00																																						
玉ねぎ		20.00																																						
あおさのり		1.00																																						
白ねぎ		1.00																																						
有機赤みそ		7.30																																						
有機白みそ		3.20																																						
出し昆布		0.50																																						
削り節		2.50																																						
[南め豚のラフテー]																																								
南め豚		40.00																																						
大根		10.00																																						
にんじん		5.00																																						
角切りこんにやく		5.00																																						
青ねぎ		1.00																																						
素材力かつおだし		0.40	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			△	△	△	△												
日本酒		6.50																																						
砂糖		1.20																																						
しょうが		0.60																																						
濃口醤油		3.60	○																																					
[イリチー]																																								
南め豚		10.00																																						
糸こんにやく		10.00																																						
しょうが		0.50																																						
きざみ揚げ		2.00																																						
にら		3.00																																						
切干大根		4.00																																						
刻み昆布		1.00																																						
なたね油		0.30																																						
淡口醤油		1.50																																						
砂糖		1.00																																						
本みりん		0.50																																						
藻塩		0.10																																						
素材力かつおだし		0.50	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			△	△	△	△												
[いちごヨーグルト]																																								
いちごヨーグルト	1.00 個	80.00			○																																			

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
このため、別のおかずからアレルギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。

\* この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品     △ : コンタミネーション(微量混入)

[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月24日 金曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳		マセドアンスープ		ハムのマリネ																									
	キャロットピラフ		鶏肉のハーブ焼き																											
	料理名/食品名	一人分量	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[キャロットピラフ]																														
水稲穀粒(精白米)		85.00																												
キャロットピラフの素		25.00	△		△	△		△										△	△	○	○	△	△			△	△			
[マセドアンスープ]																														
セロリー		3.00																												
豚肉		20.00													△						△	○								
白ワイン		0.50																												
玉ねぎ		25.00																												
にんじん		10.00																												
大根		25.00																												
パセリ粉		0.03																												
鶏がらスープ		11.00																			○									
藻塩		0.50																												
こしょう		0.02																												
淡口醤油		4.00			○																○									
なたね油		1.00																												
[鶏肉のハーブ焼き]																														
鶏肉		60.00																			○									
オリーブ油		0.60																												
藻塩		0.60																												
こしょう		0.02																												
バジル粉		0.05																												
[ハムのマリネ]																														
ボンレスハム		5.00																				○								
大根		20.00																												
きゅうり		25.00																												
冷凍ホールコーン		5.00																												
藻塩		0.25																												
こしょう		0.02																												
オリーブ油		1.30																												
砂糖		1.00																												
淡口醤油		1.50																				○								
ワインビネガー		1.60																												
本みりん		0.40																												
なたね油		0.10																												

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \* この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)



[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月28日 火曜日 献立1 0:通常献立

献立名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	牛乳	ごはん																											
[牛乳]																													
牛乳						○																							
[ごはん]																													
水稻穀粒(精白米)																													
[韓国風豚じゃが]																													
豚肉														△						△	○								
にんにく																													
じゃがいも																													
玉ねぎ																													
にんじん																													
糸こんにゃく																													
冷凍いんげん																													
白菜キムチ							△			△								△		△								△	
コチジャン																		△										△	
濃口醤油																		○											
砂糖																													
本みりん																													
日本酒																													
白ごま(煎り)																													○
ごま油																													○
[トッポギ]																													
トッポギ																													
カットウィンナー																													△
キャベツ																													
にんじん																													
玉ねぎ																													
トマトケチャップ																													
砂糖																													
濃口醤油																													○
日本酒																													
コチジャン																													△
りんごビュレ																													○
なたね油																													
[きゅうりともやしのナムル]																													
きゅうり																													
りよくとうもやし																													
砂糖																													
本みりん																													
藻塩																													
淡口醤油																													○
なたね油																													

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \*この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)



[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月29日 水曜日 献立1 0:通常献立

献立名	一人分量		アレルギー対象食品																											
	単位	g	小麦	そば	卵	乳	落花生	かに	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド		
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[白菜とベーコンの塩こうじスープ]																														
ベーコン		15.00																		○										
白菜		20.00																												
有機ほうれん草		15.00																												
えのぎ		5.00																												
パセリ粉		0.03																												
鶏がらスープ		11.00																		○										
塩麹		5.00																												
藻塩		0.40																												
こしょう		0.01																												
白ワイン		0.50																												
淡口醤油		4.00	○														○													
なたね油		1.00																												
[豚肉のバーベキューソテー]																														
豚肉		50.00										△							△	○										
玉ねぎ		30.00																												
藻塩		0.20																												
こしょう		0.02																												
しょうが		0.30																												
ガーリックパウダー		0.03																												
りんごピューレ		3.60																					○							
砂糖		1.30																												
濃口醤油		3.60	○															○												
[キャベツのペペロンチーノ]																														
ベーコン		5.00																			○									
キャベツ		30.00																												
にんにく		0.20																												
にんじん		5.00																												
オリーブ油		0.50																												
日本酒		0.20																												
藻塩		0.30																												
こしょう		0.01																												
一味唐辛子		0.01																												

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。  
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \*この項目は28品目記載されています。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)

[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月30日 木曜日 献立1 0:通常献立

献立名	アシドミルク		吉野煮		わかさぎフリッター																																		
	ごはん		れんこんと鶏肉の甘辛炒め		ふりかけ(お魚)																																		
	料理名/食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	キウイフルーツ	牛 肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏 肉	豚 肉	まつたけ	も も	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド									
単位		g																																					
[アシドミルク]																																							
アシドミルク	1.00 本	150.00																																					
[ごはん]																																							
水稲穀粒(精白米)		100.00																																					
[吉野煮]																																							
ミートボール		30.00	△			△△		△△										○	○	○																			
にんじん		20.00																																					
白菜		35.00																																					
冷凍里芋		30.00																																					
冷凍いんげん		10.00																	△																				
突きこんにやく		20.00																																					
冷凍絹厚揚げ		30.00																																					
削り節		1.50																△																					
出し昆布		1.00																																					
砂糖		2.25																																					
濃口醤油		6.00	○																○																				
本みりん		3.00																																					
片栗粉		1.25																																					
[れんこんと鶏肉の甘辛炒め]																																							
鶏肉		10.00																		○																			
れんこん水煮		25.00																																					
さつまいも		20.00																																					
なたね油		0.50																																					
濃口醤油		3.00	○																○																				
日本酒		2.00																																					
本みりん		2.50																																					
砂糖		1.00																																					
一味唐辛子		0.02																																					
[わかさぎフリッター]																																							
わかさぎフリッター		30.00	○		△			△		△								△	○																				
揚げ油		6.00																																					
藻塩		0.20																																					
[ふりかけ(お魚)]																																							
ふりかけ(お魚)	1.00 個	2.80	○					△△										○	○																				

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。○：アレルギー対象食品      △：コンタミネーション（微量混入）  
 このため、別のおかずからアレルギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \*この項目は28品目記載されています。

[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2025年1月31日 金曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳 山型食パン		豆乳クラムチャウダー コロコロサラダ		あじのオニオンソース 青じそドレッシング (小袋)																												
	料理名/食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いわし	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド				
		単位	g																														
【牛乳】																																	
牛乳	1.00 本	200.00				○																											
【山型食パン】																																	
小麦粉		43.8	○																														
砂糖		3.5																															
バター		3.5				○																											
パン酵母		1.3																															
米粉		1.1																															
発酵種		0.9																															
食塩		0.8																															
醸造酒		0.2																															
【豆乳クラムチャウダー】																																	
ベーコン		20.00																			○												
玉ねぎ		30.00																															
じゃがいも		30.00																															
有機ほうれん草		15.00																															
しめじ		5.00																															
あさり		15.00																															
鶏がらスープ		12.00																			○												
豚骨スープ		0.60	○		△	△		△						△						○	○	○			△			△					
小麦粉		6.00	○																														
調整豆乳		14.00																			○												
調整豆乳		15.00																			○												
藻塩		1.20																															
こしょう		0.03																															
白ワイン		1.20																															
なたね油		0.50																															
【コロコロサラダ】																																	
むき枝豆		3.50																			○												
にんじん		12.00																															
冷凍ホールコーン		5.00																															
大根		12.00																															
きゅうり		12.00																															
【あじのオニオンソース】																																	
あじ切り身	1.00 個	50.00	△			△					△										△	△	△										
日本酒		1.00																															
藻塩		0.20																															
こしょう		0.02																															
片栗粉		5.00																															
揚げ油		7.00																															
たまねぎ		20.00																															
にんにく		0.10																															
レモン汁		0.50																															
濃口醤油		3.00	○																		○												
砂糖		2.00																															
赤ワイン		0.50																															
黒こしょう		0.02																															
オリーブ油		0.20																															
【青じそドレッシング (小袋)】																																	
青じそドレッシング (小袋)	1.00 個	8.00	○		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	

\* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。 ○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)  
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。  
 \*この項目は28品目記載されています。