

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年10月1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	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																											
[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]																													
豚肉		40.00													△						△	○							
にんにく		0.10																											
玉ねぎ		60.00																											
マッシュルーム		10.00				△							△							△		△							
鶏ガラスープ		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																											
米粉ブラウシルウ (N)		9.00	△			△								△						△	△	○							
米粉ブラウシルウ (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																											
[ツナサラダ]																													
ツナフレーク油漬け		25.00																											
にんじん		5.00																											
きゅうり		30.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
穀物酢		2.00																											
濃口醤油		3.00	○																										
砂糖		1.50																											
こしょう		0.01																											
なたね油		1.80																											
[ハッシュポテト]																													
ハッシュポテト		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]

2024年10月2日 水曜日 献立1 0:通常献立

献立名	ジョア (ブルーベリー)		吉野煮		香味和え																														
	献立名	ジョア (ブルーベリー)	ごはん	鶏肉の照り焼き	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			
料理名/食品名	単位	g																																	
ジョア (ブルーベリー)	1.00 本	100.00																																	
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																																	
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																																	
鶏肉の照り焼き																																			
鶏肉		45.00																																	
れんこん		20.00																																	
青ピーマン		15.00																																	
藻塩		0.10																																	
こしょう		0.01																																	
しょうが		0.20																																	
砂糖		2.75																																	
本みりん		2.75																																	
濃口醤油		5.00	○																																
日本酒		0.55																																	
片栗粉		1.45																																	
香味和え																																			
キャベツ		40.00																																	
冷凍ホールコーン		6.00																																	
砂糖		1.10																																	
本みりん		3.50																																	
淡口醤油		4.50	○																																
ゆず果汁		0.50																																	

* 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)

献立名	牛乳		オニオンスープ		ホキのトマトソース																									
	山型食パン		ほうれん草とベーコンのクリームペンネ		さつまいもチップス (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	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				○																								
[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																												
[オニオンスープ]																														
鶏肉		20.00																			○									
にんじん		12.00																												
玉ねぎ		42.00																												
キャベツ		20.00																												
ソテードオニオン		12.00																												
パセリ粉		0.10																												
なたね油		0.50																												
野菜ブイヨン		2.40	△		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
淡口醤油		3.10	○																											
藻塩		0.25																												
こしょう		0.01																												
[ほうれん草とベーコンのクリームペンネ]																														
ペンネ		10.00	○																											
ベーコン		5.00																			○									
ほうれん草		10.00																												
牛乳		13.00				○																								
コンソメ		0.40	○																		○	○								
藻塩		0.05																												
オリーブ油		0.10																												
ミックスチーズ		3.00				○																								
黒こしょう		0.01																												
[ホキのトマトソース]																														
ホキのバジルフライ	1.00 個	40.00	○		△	△		△		△																		△	△	
揚げ油		6.00																												
トマト水煮缶		10.00																												
玉ねぎ		8.00																												
にんにく		0.10																												
砂糖		0.20																												
トマトケチャップ		1.30																												
コンソメ		0.30	○																		○	○	○							
藻塩		0.10																												
こしょう		0.01																												
オリーブ油		0.20																												
[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]

2024年10月4日 金曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳		鶏じゃが		かき揚げ																											
	ごはん		きゅうりの酢の物		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	しま	アーモンド
料理名/食品名	単位	g																														
牛乳	1.00 本	200.00		○																												
ごはん		100.00																														
鶏じゃが																																
鶏肉		35.00																				○										
じゃがいも		55.00																														
たまねぎ		30.00																														
にんじん		25.00																														
糸こんにゃく		25.00																														
冷凍いんげん		5.00																				△										
濃口醤油		5.00	○																			○										
砂糖		4.00																														
本みりん		2.00																														
日本酒		1.00																														
素材力かつおだし		0.40	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			△	△	△	△	△	△	△
なたね油		1.00																														
きゅうりの酢の物																																
きゅうり		30.00																														
乾燥わかめ		0.20																														
ツナフレーク油漬け		10.00																														
粉末昆布		0.01																														
砂糖		1.10																														
藻塩		0.03																														
穀物酢		1.00																														
淡口醤油		1.50	○																			○										
かき揚げ																																
かき揚げ	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]

2024年10月8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	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				○																									
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																													
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																													
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																													
【ちくわの天ぷら】																															
ちくわ	2.00 個	25.00																													
小麦粉		5.00				○																									
藻塩		0.20																													
揚げ油		12.00																													
【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]

2024年10月10日 木曜日 献立1 0:通常献立

献立名	お茶 ごはん (発芽玄米入り)		目の愛護みそ汁 ブルーベリーゼリー		うなぎの蒲焼き 豚肉となすの炒め物																													
	献立名	お茶 ごはん (発芽玄米入り)	目の愛護みそ汁 ブルーベリーゼリー	うなぎの蒲焼き 豚肉となすの炒め物	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		
料理名/食品名	一人分量	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	△																	△													
[目の愛護みそ汁]																																		
ほうれん草			15.00																															
にんじん			20.00																															
西洋かぼちゃ			20.00																															
乾燥大豆			5.00																		○													
青ねぎ			5.00																															
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																															
[ブルーベリーゼリー]																																		
ブルーベリーゼリー	1.00 個		40.00	△		△	△	△							△						△					△	△							
[うなぎの蒲焼き]																																		
うなぎ切り身	1.00 個		30.00	○																	○													
[豚肉となすの炒め物]																																		
豚肉			35.00														△					△	○											
なす			23.00																															
藻塩			0.20																															
こしょう			0.03																															
コンソメ			0.30	○																		○	○	○										
淡口醤油			2.00	○																		○												
なたね油			0.20																															

* 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]

2024年10月11日 金曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳 ごはん		さつまい 鶏肉と根菜のしぐれ煮		わかさぎフリッター																									
	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				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[さつまい]																														
大根		20.00																												
にんじん		10.00																												
玉ねぎ		30.00																												
ほうれん草		15.00																												
平天		10.00			△																									
さつまいも		30.00																												
白ねぎ		5.00																												
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																△												
有機赤みそ		9.00																	○											
有機白みそ		4.00																	○											
藻塩		0.10																												
[鶏肉と根菜のしぐれ煮]																														
鶏肉		22.00																		○										
れんこん		10.00																												
ごぼう(ささがき)		7.00																												
にんじん		7.00																												
しょうが		0.10																												
日本酒		9.00																												
濃口醤油		2.70	○																○											
本みりん		2.70																												
砂糖		1.60																												
なたね油		0.10																												
[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																												

* 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)

献立名 山型食パン	マセドアンスープ		キャベツのペペロンチーノ																											
	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	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																												
[マセドアンスープ]																														
セロリー		3.00																												
鶏肉		15.00																		○										
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		0.90																												
こしょう		0.02																												
淡口醤油		4.00			○														○											
なたね油		1.00																												
[豚肉の塩レモンペッパー]																														
豚肉		30.00										△								△	○									
赤パプリカ		20.00																												
にら		10.00																												
りよくとうもやし		20.00																												
にんにく		0.50																												
日本酒		3.00																												
藻塩		0.60																												
レモン汁		3.00																												
黒こしょう		0.01																												
なたね油		2.00																												
[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 〕

2024年10月16日 水曜日 献立1 0:通常献立

献立名	アシドミルク		鶏肉と大根の煮物				野菜ミンチカツ																							
	ごはん		三色お浸し				ふりかけ(抹茶昆布)																							
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																												
[アシドミルク]																														
アシドミルク	1.00 本	150.00				○																								
[ごはん]																														
水稻穀粒(精白米)		100.00																												
[鶏肉と大根の煮物]																														
鶏肉		50.00																		○										
しょうが		0.20																												
大根		35.00																												
玉ねぎ		25.00																												
白菜		20.00																												
ミニがんと		20.00	△	△	△	△	△	△											○											
出し昆布		1.00																												
削り節		1.50																△												
藻塩		0.33																												
本みりん		1.80																												
日本酒		0.50																												
淡口醤油		5.00	○																○											
なたね油		2.00																												
[三色お浸し]																														
にんじん		3.00																												
りょくとうもやし		15.00																												
ほうれん草		30.00																												
粉末昆布		0.01																												
本みりん		0.50																												
砂糖		1.00																												
淡口醤油		3.00	○																○											
[野菜ミンチカツ]																														
野菜ミンチカツ	1.00 個	60.00	○																○	○	○									
揚げ油		9.00																												
[ふりかけ(抹茶昆布)]																														
ふりかけ(抹茶昆布)	1.00 個	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。

○：アレルギー対象食品 △：コンタミネーション(微量混入)

* 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]

2024年10月17日 木曜日 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	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	ごはん																												
料理名/食品名	単位	g																												
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
ごはん		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																												
ごしょう		0.03																												
とんかつソース		1.30																												
濃口醤油		1.30	○															○												
なたね油		1.00																												
枝豆とコーンのソテー																														
むぎ枝豆		35.00																												
冷凍ホールコーン		17.00																												
ベーコン		12.00																												
藻塩		0.10																												
黒ごしょう		0.05																												
なたね油		1.00																												
ミックスフルーツ																														
ミックスフルーツ		35.00																						○	○					

* 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]

2024年10月18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	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	しほ	アーモンド
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[京ごもくごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		85.00																												
京ごもくごはんの素(三島)		25.00	○																○	○										
[めった汁]																														
豚肉		18.00													△						△	○								
大根		12.00																												
にんじん		7.00																												
ごぼう(ささがき)		5.00																												
突きこんにゃく		9.00																												
冷凍里芋		14.00																												
干し椎茸		1.00																												
白ねぎ		5.00																												
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																	△											
有機赤みそ		9.00																	○											
有機白みそ		4.00																	○											
藻塩		0.10																												
[なすのオランダ煮]																														
なす		30.00																												
なたね油		0.20																												
むぎ枝豆		5.00																	○											
日本酒		1.50																												
砂糖		0.30																												
本みりん		3.70																												
濃口醤油		3.70	○																○											
素材力かつおだし		0.10	△		△	△		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			△	△	△	△	△	
輪切り唐辛子		0.10	△		△														△	△	△				△	△	△			
[ぶり味噌漬けフライ]																														
ぶり味噌漬けフライ		40.00	○		△	△						△							○											
揚げ油		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。
 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]

2024年10月21日 月曜日 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	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	ごはん																													単位	g						
[牛乳]	牛乳	1.00 本	200.00				○																															
[ごはん]	水稲穀粒(精白米)		100.00																																			
[秋野菜の塩こうじスープ]	ベーコン		15.00																		○																	
	れんこん		22.00																																			
	しめじ		13.00																																			
	ごぼう(ささがき)		10.00																																			
	青ねぎ		3.00																																			
	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																																			
[デミグラスハンバーグ]	鶏豚ハンバーグ	1.00 個	50.00																		○	○																
	マッシュルーム		5.00			△						△								△					△													
	トマト水煮缶		4.00																																			
	玉ねぎ		7.00																																			
	なたね油		0.10																																			
	トマトケチャップ		3.00																																			
	米粉ブラウnlウ(N)		1.50	△		△									△				△	△	○																	
	砂糖		0.10																																			
	赤ワイン		0.30																																			
	ウスターソース		0.70																																			
[コーンサラダ]	ツナフレーク油漬け		10.00																																			
	にんじん		5.00																																			
	キャベツ		15.00																																			
	きゅうり		10.00																																			
	冷凍ホールコーン		10.00																																			
	なたね油		0.50																																			
[フレンチドレッシング(小袋)]	フレンチドレッシング(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。
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。

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

*この項目は28品目記載されています。

2024年10月22日 火曜日 献立1 0:通常献立

献立名 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	リンゴ	ゼラチン	カシューナッツ	バナナ	アーモンド
	単位	g																											
【牛乳】																													
牛乳	1.00	本	200.00			○																							
【ごはん】																													
水稲穀粒(精白米)			100.00																										
【中華風コンソープ(卵入り)】																													
鶏肉			18.00																		○								
玉ねぎ			15.00																										
チンゲン菜			13.00																										
にんじん			10.00																										
白ねぎ			5.00																										
豆腐			15.00																										
しょうが			0.10																										
冷凍ホールコーン			10.00																		○								
クリームコーン			20.00																										
液卵			25.00			○																							
鶏がらスープ			11.00																		○								
淡口醤油			3.50	○																○									
日本酒			1.00																										
濃塩			0.55																										
こしょう			0.02																										
片栗粉			1.00																										
なたね油			1.00																										
【中華風コンソープ(卵抜き)】【卵アレルギー対応】																													
鶏肉			25.00																		○								
玉ねぎ			19.50																										
りょくどうもやし			13.00																										
チンゲン菜			10.00																										
にんじん			6.50																										
白ねぎ			6.50																										
しょうが			0.13																										
冷凍ホールコーン			13.00																										
クリームコーン			32.50																										
豆腐			32.50																										
鶏がらスープ			14.50																		○								
淡口醤油			4.50	○																	○								
日本酒			1.30																										
濃塩			0.65																										
こしょう			0.02																										
片栗粉			1.30																										
なたね油			1.00																										
【ホイコーロー】																													
豚肉			20.00												△						△	○							
青ピーマン			3.00																										
キャベツ			30.00																										
にんにく			0.10																										
にんじん			8.00																										
なたね油			0.50																										
テンメシジャン			2.00	○																							○		
日本酒			2.00																										
砂糖			0.40																										
淡口醤油			1.00	○																									
豆板醤			0.10																										
片栗粉			0.40																										
【小籠包】																													
小籠包	1.00	個	25.00	○																	○	○					○		
【ごまなしミニフィッシュ】																													
ごまなしミニフィッシュ	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]

2024年10月23日 水曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳 ごはん		肉豆腐 小松菜のごま和え		さばのおろしだれ																														
	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	1.00 本	200.00			○																														
ごはん		100.00																																	
肉豆腐		35.00													△						△	○													
豚肉		0.20																																	
なたね油		0.30																																	
しょうが		0.05																																	
にんにく		1.20																																	
日本酒		45.00																																	
焼き豆腐		12.00																																	
にんじん		35.00																																	
玉ねぎ		6.00																																	
しめじ		6.00																																	
白ねぎ		35.00																																	
系ごんにやく		7.50	○																																
濃口醤油		2.50																																	
砂糖		0.70																																	
本みりん		20.00																																	
有機小松菜		15.00																																	
キャベツ		10.00																																	
きゅうり		1.20																																	
本みりん		1.50																																	
砂糖		4.50	○																																
淡口醤油		0.60																																	
白ごま(すり)		50.00																																	
さばのおろしだれ		50.00	△	△			△				△																								
さば切り身		11.00																																	
大根		3.60	○																																
濃口醤油		1.20																																	
本みりん		1.20																																	
砂糖		0.40																																	
削り節		0.10																																	
出し昆布																																			

* 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]

2024年10月24日 木曜日 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	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	
お茶	1.00 本	250.00																												
お茶																														
ごはん (発芽玄米入)																														
水稲穀粒(精白米)		85.00																												
発芽玄米		15.00	△																△										△	
鮭の豆乳シチュー																														
鮭角切り		30.00						△	△	△								○	△											△
にんじん		16.00																												
さつまいも		26.00																												
白いんげん豆ペースト		11.00																												
かぶ		25.00																												
バセリ粉		0.03																												
鶏がらスープ		8.40																				○								
豚骨スープ		1.00	○		△	△		△						△					○	○	○					△			△	
オリーブ油		0.60																												
調整豆乳		12.00																		○										
米粉		6.00																												
調整豆乳		12.00																		○										
藻塩		1.00																												
こしょう		0.03																												
白ワイン		1.00																												
鶏肉ときのこのガーリック炒め																														
鶏肉		24.00																				○								
えのき		8.00																												
エリンギ		8.00																												
にんにく		1.00																												
藻塩		0.10																												
濃口醤油		1.20	○																											
オリーブ油		1.20																												
れんこんのサラダ																														
ボンレスハム		5.00																				○								
れんこん		25.00																												
むぎ枝豆		5.00																				○								
藻塩		0.20																												
黒こしょう		0.03																												
ノンエッグマヨネーズ		10.00			△																									
ヨーグルト																														
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。

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

* 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]

2024年10月29日 火曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳 おにぎり		あんかけキムチラーメン 中華麺		春巻き ほうれん草の中華和え																									
	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																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[おにぎり]																														
水稲穀粒(精白米)		45.00																												
藻塩		0.60																												
なたね油		0.15																												
[あんかけキムチラーメン]																														
豚肉		15.00													△						△	○								
しょうが		0.10																												
にんじん		10.00																												
白菜		20.00																												
白菜キムチ		30.00	△					△		△									△		△						△			
りょくとうもやし		20.00																												
青ねぎ		5.00																												
鶏がらスープ		4.00																			○									
藻塩		0.10																												
本みりん		0.50																												
日本酒		0.50																												
有機赤みそ		10.00																			○									
コチジャン		1.00	△																		○						△			
テンメンジャン		1.00	○																		○						○			
なたね油		0.20																												
濃口醤油		0.20	○																		○									
片栗粉		3.50																												
[中華麺]																														
中華麺		65.00	○																		○									
なたね油		2.00																												
[春巻き]																														
春巻き	1.00 個	50.00	○	△	△		△	△	△	△	△				△					○	△	○						△		
揚げ油		7.00																												
[ほうれん草の中華和え]																														
焼き豚		5.00	○																		○	○								
キャベツ		15.00																												
ほうれん草		25.00																												
穀物酢		1.00																												
砂糖		1.00																												
濃口醤油		1.50	○																		○									
なたね油		0.20																												

* 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。

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

* 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]

2024年10月30日 水曜日 献立1 0:通常献立

献立名	のむヨーグルト		厚揚げのみそ汁				肉団子の和風あん																								
	ごはん		鶏ときゅうりの塩こうじ和え				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	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																													
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																													
厚揚げのみそ汁																															
ほうれん草		30.00																													
玉ねぎ		35.00																													
にんじん		15.00																													
冷凍絹厚揚げ		30.00																	○												
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																													
鶏ときゅうりの塩こうじ和え																															
チキンフレーク水煮		5.00	△		△	△		△	△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	○	△		△		△	△			△		
きゅうり		35.00																													
なたね油		0.10																													
塩麴		2.00																													
素材力鶏だし		1.00	△		△	△		△	△	△		△	△	△	△	△	△	△	○	△				△	△	△			△		
黒こしょう		0.01																													
肉団子の和風あん																															
ミートボール		50.00	△		△	△		△	△										○	○	○										
揚げ油		5.00																													
えのき		4.50																													
にんじん		4.50																													
青ねぎ		1.80																													
淡口醤油		2.20			○														○												
本みりん		1.40																													
砂糖		0.20																													
片栗粉		1.00																													
出し昆布		1.50																													
削り節		1.50																													
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。
 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)

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	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	
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																												
豚ひき肉		20.00													△					△	○									
乾燥大豆		13.00																	○											
玉ねぎ		50.00																												
にんじん		5.00																												
セロリー		5.00																												
冷凍ブロッコリー		10.00																												
にんにく		0.50																												
ソテッドオニオン		4.50																	○											
デミグラスソース		15.00				○														○										
鶏がらスープ		17.80																		○										
豚骨スープ		7.00				○	△	△	△						△				○	○						△			△	
米粉ブラウシルウ (N)		6.50	△			△									△				△	△	○									
トマトケチャップ		4.50																	△	△	△	○								
トマトピューレ		4.50																	△				△		△					
とんかつソース		3.00																												
砂糖		2.20																												
濃口醤油		0.20				○													○											
素材力鶏だし		0.13	△			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△				△	△	△		△	
なたね油		2.00																												
ツナフレーク油漬け		10.00																												
キャベツ		15.00																												
赤パプリカ		15.00																												
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		1.20																												
甘酒		0.80																												
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																												
かぼちゃコロッケ	1.00 個	50.00	○																○											
揚げ油		7.00																												
ハロウィンミニゼリー	1.00 個	22.00					△	△		△	△		○	△				△	△	△		△		△	△	△				

* 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）