

○揚げ物に使用する油には、アレルギー物質が含まれている場合があります ○牛乳は毎日あります  
 ○しらす干し、いりこ、あさり、わかめ、昆布(だし用)などの海産物は、「えび」「かに」「いか」が生息している海域で採集しています

日	2024/5/1	2024/5/2	2024/5/7	2024/5/8	2024/5/9	2024/5/10	2024/5/13	2024/5/14	2024/5/15	2024/5/16	2024/5/17
曜	水	木	火	水	木	金	月	火	水	木	金
	ぶどうパン★81	麦ご飯	麦ご飯	胚芽パン★85	麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯	米パン★83	麦ご飯	麦ご飯
	豆乳チャウダー	こめむぎ	こめむぎ	ビーンズシチュー	こめむぎ	こめむぎ	こめむぎ	こめむぎ	チキンとマトのスパゲッティ	こめむぎ	こめむぎ
	鶏肉	けんちん汁	若竹汁	牛肉	中華丼の具	高野豆腐の煮物	みそ汁	がんもどきのうま煮	スバゲッティ★1	鶏肉	ビーフン(米)
	たまねぎ	こんにやく	わかめ	赤ワイン	豚肉	高野豆腐★15	ミニ絹厚揚げ★14	鶏肉	スバゲッティ★1	鶏肉	ビーフン(米)
	にんじん	じゃがいも	えのきたけ	赤いんげん豆	生姜	鶏肉	キャベツ	生姜	鶏肉	鶏肉	豚肉
	じゃがいも	しめじ	たけのこ	大豆	たまねぎ	菜種油	えのきたけ	<b>がんもどき</b>	たまねぎ	たまねぎ	酒
	とうもろこし	豆腐★11	たまねぎ	じゃがいも	キャベツ	たけのこ	ねぎ	豆腐	にんじん	じゃがいも	干しいたけ
	白ワイン	油揚げ★12	ねぎ	にんじん	たけのこ	にんじん	天祥みそ★41	豆腐用凝固剤	エリンギ	にんじん	にんじん
	パセリ	ねぎ	酒	たまねぎ	にんじん	干しいたけ	いりこ(だし用)	粉状大豆たん白	トマト水煮★44	ほうれん草	チンゲン菜
	無調整豆乳	しょうゆ★33	しょうゆ★33	マッシュルーム★16	干しいたけ	むぎ枝豆★17	和風ハンバーグ	なたね油	トマト	エリンギ	たまねぎ
	塩	うすくちしょうゆ★34	昆布(だし用)	ハヤシルウ★29	いしか	じゃがいも	ハンバーグ★8	にんじん	トマトケチャップ★43	白いんげん豆	鶏がらスープ★51
	白こしょう	酒	鰹節(だし用)	トマト水煮★44	<b>うす切りかまぼこ</b>	しょうゆ★33	菜種油	でん粉(とうもろこし)	デミグラスソース★45	コンソメ★49	うすくちしょうゆ★34
	コンソメ★49	塩	塩	トマト	イトヨリ	みりん★42	しょうゆ★33	米粉	コンソメ★49	塩	白こしょう
	薄力粉	鰹節(だし用)	<b>さわらフリッター</b>	トマトケチャップ★43	すけそうだら	酒	砂糖	<b>大豆</b>	ウスターソース★35	白こしょう	塩
	豆乳バター★28	昆布(だし用)	さわら	砂糖	でん粉(馬鈴薯)	砂糖	みりん★42	<b>※ごま</b>	塩	パセリ	<b>ホキの大豆がらめ</b>
	ウイナー★24	かつお節の煮物	小麦粉	塩	塩	<b>いわしの甘露煮</b>	でん粉★32	たけのこ	白こしょう	フライドチキン	<b>ホキ角切(粉付)</b>
	パブリカサラダ	<b>かつお節付き</b>	小麦粉(コーン)	白こしょう	塩	いわし	ポテトサラダ	じゃがいも	菜種油	鶏肉	ホキ
	キャベツ	かつお	植物性たん白	ブロッコリーサラダ	本みりん	砂糖	じゃがいも	にんじん	ほうれん草	でん粉(とうもろこし)	でん粉(馬鈴薯)
	パブリカ(赤)	馬鈴薯でん粉	ベーキングパウダー	ブロッコリー	着色料	しょうゆ	にんじん	玉ねぎ	<b>きゅうりとツナのサラダ</b>	小麦粉	菜種油
	パブリカ(黄)	菜種油	塩	パブリカ(黄)	調味料(アミノ酸)	本みりん	むぎ枝豆★17	干しいたけ	きゅうり	塩	大豆
	オリーブ油	たけのこ	菜種油	オリーブ油	鶏がらスープ★51	でん粉(馬鈴薯)	パンエッグマヨネーズ★55	むぎ枝豆★17	ツナ★18	香辛料	パブリカ(赤)
	りんご酢★37	絹さや	<b>大豆・いりこ</b>	りんご酢★37	しょうゆ★33	塩	りんご酢★37	しょうゆ★33	パンエッグマヨネーズ★55	デキストリン	砂糖
	砂糖	生姜	<b>※えび・いか</b>	砂糖	塩	糖蜜	塩	砂糖	塩	砂糖	しょうゆ★33
	塩	砂糖	<b>※さば・ごま</b>	塩	白こしょう	塩	白こしょう	みりん★42	塩	大豆粉	酒
	白こしょう	しょうゆ★33	菜種油	白こしょう	砂糖	<b>小麦・大豆</b>	白こしょう	酒	りんご酢★37	粉末大豆たんぱく	みりん★42
		みりん★42	もやし	オレンジ	ごま油	切干大根の即席漬		<b>焼きししゃも</b>	オレンジ	粉末油脂	<b>高菜の炒め物</b>
		酒	ごまみそ和え	でん粉★32	でん粉★32	切干大根		塩		異性化液糖	<b>高菜漬</b>
		鰹節(だし用)	にんじん	<b>揚げ焼売</b>	<b>スクールシュウマイ</b>	昆布		菜種油		酵母エキス	高菜
		昆布(だし用)	もやし	スクールシュウマイ	たまねぎ	醸造酢		<b>きんぴらごぼう</b>		重曹 PH調整剤	塩
		しそひじきの	白ごま	しょうが	しょうが	しょうゆ★33		ごぼう		ソルビット 増粘剤	うこん
		ごまだれ和え	みそだれ★54	鶏肉	豚肉	純米酢(米)		さやいんげん		香辛料抽出物	調味料(アミノ酸等)
		しそひじき★61	ノンエッグマヨネーズ★55	鶏肉	豚肉	砂糖		こんにやく		大豆	調味料(アミノ酸等)
		ごぼう	みりん★42	鶏肉	豚肉	白ごま		菜種油		<b>小麦・大豆 鶏肉</b>	大豆
		にんじん	レモン汁	でん粉(馬鈴薯)	豚肉			砂糖		菜種油	しらす干し
		とうもろこし		粒状大豆たん白	豚肉			砂糖		<b>野菜の炒め物</b>	酒
		ごまドレッシング★53		砂糖	豚肉			しょうゆ★33		しらす干し	ごま油
		白ごま		塩	豚肉			酒		キャベツ	白ごま
		粕餅		しょうゆ	豚肉			塩		もやし	<b>アセロラゼリー★75</b>
		金時豆		酵母エキス	豚肉			白ごま		パブリカ(赤)	
		手亡豆		こしょう	豚肉			一味とうがらし		白こしょう	
		寒天		小麦粉	豚肉					菜種油	
		上新粉		<b>小麦・大豆</b>	豚肉						
		砂糖		<b>豚肉・鶏肉</b>	豚肉						
		酵素		海藻サラダ	豚肉						
		<b>※小麦・大豆</b>		もやし	豚肉						
				きゅうり	豚肉						
				海藻サラダ★27	豚肉						
				青じそドレッシング★52	豚肉						
エネルギー(100g)	652	655	635	613	611	641	680	600	633	643	632
たんぱく質(g)	24.4	25.6	19.8	24.0	25.0	27.2	22.6	22.1	26.7	28.6	24.2
脂質(g)	29.0	15.4	24.0	24.2	18.5	18.8	24.8	17.8	19.9	20.1	16.8

日	2024/5/20	2024/5/21	2024/5/22	2024/5/23	2024/5/24	2024/5/27	2024/5/28	2024/5/29	2024/5/30	2024/5/31
曜	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
	麦ご飯	麦ご飯	普通パン★79	麦ご飯	麦ご飯	しそ麦ご飯	麦ご飯	普通パン★79	麦ご飯	麦ご飯
	こめむぎ	こめむぎ	ミネストローネ	こめむぎ	こめむぎ	こめむぎ	こめむぎ	ポトフ	こめむぎ	こめむぎ
	じゃが芋と厚揚げの	トック	<b>ラビオリ</b>	みそ汁	レンズ豆のドライカレー	うどん	常套豆腐	鶏肉	肉じゃが	さつまい
	オイスターソース煮	(もち入りわかめスープ)	小麦粉	ミニ絹厚揚げ★14	豚肉	うどん類★2	豚肉	菜種油	豚肉	鶏肉
	豚肉	わかめ	鶏肉	じゃがいも	レンズ豆	<b>うす切りかまぼこ</b>	酒	じゃがいも	生姜	さつまいも
	菜種油	<b>トック</b>	豚肉	小松菜	<b>ソテー・オニオン</b>	イトヨリ	しょうゆ★33	たまねぎ	じゃがいも	にんじん
	酒	うるち米粉	玉ねぎ	天祥みそ★41	たまねぎ	すけそうだら	にんにく	にんじん	にんじん	豆腐★11
	にんにく	馬鈴薯でん粉	パン粉	いりこ(だし用)	大豆油	でん粉(馬鈴薯)	たまねぎ	キャベツ	たまねぎ	こんにやく
	生姜	塩	粒状植物性たん白	鶏の和風レモンソース煮	にんじん	砂糖	たけのこ	セロリ	こんにやく	ねぎ
	絹厚揚げ★13	グリシン	豚脂	鶏肉	たまねぎ	塩	干しいたけ	コンソメ★49	干しいたけ	米みそ★39
	じゃがいも	pH調整剤	酵母エキス	菜種油	ピーマン	本みりん	絹厚揚げ★13	塩	むぎ枝豆★17	麦みそ★38
	にんじん	豆腐★11	ホークエキス	しょうゆ★33	とうもろこし	着色料	大豆	白こしょう	しょうゆ★33	いりこ(だし用)
	むぎ枝豆★17	えのきたけ	塩 砂糖 香辛料	砂糖	カレールウ★30	調味料(アミノ酸)	ねぎ	ローリエ	砂糖	<b>さばの塩焼き</b>
	オイスターソース★46	ねぎ	調味料(アミノ酸等)	でん粉★32	カレー粉	生薑	パセリ	酒	<b>さば文化干し</b>	さば
	砂糖	鶏がらスープ★51	加エデンプン(とうもろこし)	レモン汁	トマト	ねぎ	酒	<b>肉団子のケチャップ煮</b>	みりん★42	さば
	うすくちしょうゆ★34	塩	<b>小麦・鶏肉</b>	白ワイン	オールスパイス	しょうゆ★33	砂糖	肉団子★9	じゃがふりかけ	塩
	みりん★42	白こしょう	<b>豚肉・大豆</b>	キャベツのおかか和え	にんにく	うすくちしょうゆ★34	しょうゆ★33	菜種油	しらす干し	<b>さば</b>
	<b>きびなご</b>	うすくちしょうゆ★34	大豆	キャベツ	生姜	塩	赤みそ★40	赤ワイン	鰹節	菜種油
	カリカリフライ★5	コンソメ★49	いんげん豆	もやし	塩	酒	豆板じゃん★47	トマトケチャップ★43	<b>きざみのり</b>	<b>さわかめの炒め煮</b>
	菜種油	にんにく	たまねぎ	うすくちしょうゆ★34	しょうゆ★33	みりん★42	でん粉★32	砂糖	大豆のサラダ	油揚げ★12
	中華サラダ	デジブルコギ	にんじん	みりん★42	ウスターソース★35	福神漬★64	<b>焼きぎょうざ</b>	大豆	<b>※小麦・大豆</b>	ごぼう
	もやし	(豚肉の炒め物)	じゃがいも	鰹節	福神漬★64	肉うどんの具	スクールぎょうざ★6	大豆	油揚げ★12	さわかめ
	きゅうり	豚肉	トマト水煮★44	一食やさいふりかけ	フルーツミックス	豚肉	菜種油	とうもろこし	砂糖	大豆
	純米酢(米)	菜種油	トマト	広島菜	みかんレトルト★67	菜種油	中華炒め	むぎ枝豆★17	しょうゆ★33	しょうゆ★33
	うすくちしょうゆ★34	たまねぎ	トマトケチャップ★43	京菜	パイレトルト★68	ごぼう	ビーフン(米)	きゅうり	酒	しょうゆ★33
	ごま油	しょうゆ★33	にんにく	大根葉	黄桃レトルト★69	たまねぎ	もやし	<b>サウザンアイランド</b>	ブロッコリーの	砂糖
	塩	生姜	パセリ	砂糖	アセロラジュレ★71	砂糖	にんじん	<b>ドレッシング</b>	ごまみそ和え	菜種油
	白こしょう	にんにく	コンソメ★49	鰹節り節		しょうゆ★33	キャベツ	食用植物油	ブロッコリー	
	砂糖	砂糖	塩 白こしょう	塩蔵赤しそ		酒	コンソメ★49	醸造酢	パブリカ(赤)	
		みりん★42	ナツメグ オレガノ	塩		<b>にんじんとツナの炒め物</b>	しょうゆ★33	水あめ	白ごま	
		<b>りんごピューレ</b>	<b>鯖フライ</b>	かぼちゃフレーク		にんじん	菜種油	砂糖	みそだれ★54	
		りんご	鮭	にんじんフレーク		キャベツ	冷凍黄桃	トマトケチャップ	ノンエッグマヨネーズ★55	
		香料	パン粉	みりん		ツナ★18	黄桃シロップ漬	ビクルス	みりん★42	
		酸味料	小麦粉	酵母エキス		塩	酸味料	塩	レモン汁	
		酸化防止剤	でん粉(とうもろこし)	食用植物油		コンソメ★49	<b>もも</b>	にんじんエキス		
		<b>りんご</b>	塩	昆布エキス		白こしょう	<b>※オレンジ・キウイ</b>	ブルー		
		菜種油	香辛料	酸味料		菜種油	<b>※りんご・バナナ</b>	酵母エキスパウダー		
		<b>ナムル(和え物)</b>	<b>さば・小麦・大豆</b>	酸化防止剤			<b>※大豆・ゼラチン</b>	乳化剤		
		ほうれん草	菜種油					増粘剤		
		もやし	ほうれん草とコーンのソテー					香辛料抽出物		
		にんじん	とうもろこし							
		しょうゆ★33	ほうれん草							
		白ごま	キャベツ							
		ごま油	塩							
		砂糖	コンソメ★49							
			白こしょう							
			菜種油							
			一食いちごミックスジャム							
			水あめ 砂糖							
			いちご							
			りんご							
			ゲル化剤(ペクチン) 酸味料							
			<b>りんご</b>							
エネルギー(100g)	697	610	626	604	701	619	682	645	605	668
たんぱく質(g)	24.7	23.3	25.9	23.5	20.7	24.0	23.8	28.5	23.3	25.0
脂質(g)	24.6	17.8	20.1	18.3	18.0	16.0	19.4	26.4	15.6	23.9

平均 エネルギー:641kcal たんぱく質:24.3g 脂質:20.5g

表示凡例

献立名 加工品名 加工品のアレルギー ※コンタミネーション