

○ 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	2019/4/9	2019/4/11	2019/4/12	2019/4/15	2019/4/16	2019/4/17	2019/4/18	
曜	火	木	金	月	火	水	木	
献 立 及 び 材 料	こめ むぎ 厚揚げとじゃが芋のうま煮	こめ むぎ 三平汁	こめ むぎ 麻婆豆腐	こめ むぎ わかめ	こめ むぎ みそ汁	鶏肉 ミネストローネ	こめ むぎ チキンカレー	
	鶏肉 絹厚揚げ★11	たら角切 すけとうだら	豆腐★9 豚肉	うどん うどん★2	絹厚揚げ★11 じゃがいも	ラビオリ 小麦粉	鶏肉 生姜	
	じゃがいも にんじん	※さば・さけ・いか 酒	にんにく 生姜	鶏肉 たまねぎ	たまねぎ にんじん	鶏肉 玉ねぎ	にんにく ゆでレンズ豆★13	
	たまねぎ むき枝豆★17	にんじん だいこん	たまねぎ 葉ねぎ	干しいたけ しょうゆ★35	干しいたけ しょうゆ★35	鶏肉 豚肉	たまねぎ にんじん	
	砂糖 しょうゆ★35	たまねぎ じゃがいも	干しいたけ 赤みそ★42	塩 酒	いりこ(だし用) あじの塩焼き	パン粉 粒状大豆たん白	じゃがいも グリーンピース	
	本みりん★44	豆腐★9 根菜ねぎ	砂糖 しょうゆ★35	酒 油揚げ★10	あじ 塩	豚脂 酵母エキス	薄力粉 菜種油	
	酒 菜種油	米みそ★40 小麦みそ★41	菜種油 でん粉(馬鈴薯)	油揚げ★10 砂糖	切干大根の煮つけ 切干大根	ポークエキス たん白加水分解物	カレー粉 カレールウ★33	
	高菜のじゃこ炒め 高菜漬	鰹節(だし用) 昆布(だし用)	一味とうがらし 豆板じゃん★48	しょうゆ★35 しょうゆ★35	切干大根 にんじん	たん白加水分解物 砂糖	ウスターソース★37 しょうゆ★35	
	高菜 アミノ酸液	昆布(だし用) ザンギ	豆板じゃん★48 塩	酒 ごぼうのごまだれ和え	むき枝豆★17 菜種油	調味料(アミノ酸等) 加工デンプン(とうもろこし)	塩 白こしょう	
	塩 酵母エキス	鶏肉 にんにく	中華炒め ピーマン(米)	ごぼう ごぼや	菜種油 砂糖	加工デンプン(とうもろこし) 小麦・鶏肉	塩 福神漬★30	
	酸味料 ウコン色素	しょうゆ★35 酒	塩 チンゲン菜	とうもろこし ごまドレッシング★53	しょうゆ★35 アセロラゼリー★78	豚肉・大豆 たまねぎ	フルーツミックス みかんレトルト	
	大豆 たけのこ	薄力粉 でん粉(馬鈴薯)	塩 中華スープ★50			みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖	
	しらす干し 純正ごま油	菜種油 アスパラガスとコーンのソテー	塩 中華スープ★50			キャベツ ミックスビーンズ★14	酸味料 乳酸カルシウム	
	海藻サラダ きゅうり	とうもろこし グリーンアスパラガス	しょうゆ★35 菜種油			トマト トマトケチャップ★45	酸味料 乳酸カルシウム	
	もやし 海藻サラダ★29	グリーンアスパラガス 塩	ニューサマーオレンジ			にんにく パセリ	パインレトルト★68 黄桃レトルト★69	
	青じそドレッシング★52	白こしょう コンソメ★49				コンソメ★49 塩		
		菜種油				白こしょう ナツメグ		
						オレガノ ベーコンポテト		
						ベーコン★24 じゃがいも		
						菜種油 塩		
						白こしょう ブロッコリーサラダ		
						ブロッコリー とうもろこし		
						ノンエッグマヨネーズ★54 塩		
						白こしょう りんご酢★39		
						一食いりこ★61		
	エネルギー(kcal)	766	779	775	749	732	802	791
	たんぱく質(g)	30.8	31.5	28.9	25.4	30.5	30.6	21.8
	脂質(g)	17.9	22.7	21.1	16.0	18.6	32.7	16.9

日	2019/4/19	2019/4/22	2019/4/23	2019/4/24	2019/4/25	2019/4/26	
曜	金	月	火	水	木	金	
献 立 及 び 材 料	こめ むぎ 新玉ねぎのスープ	こめ むぎ たけのこご飯の具	こめ むぎ 肉じゃが	普通パン★81 スパゲッティミートソース	こめ むぎ 魚そうめん汁	こめ むぎ 八宝菜	
	ベーコン★24 たまねぎ	鶏肉 たけのこ	豚肉 生姜	豚肉 大豆	魚そうめん★21 ほうれん草	鶏肉 菜種油	
	ソテーオニオン★55 セロリ	にんじん 干しいたけ	じゃがいも にんじん	たまねぎ にんじん	にんじん 干しいたけ	うす切かまぼこ イトヨリ	
	えのきたけ コンソメ★49	むき枝豆★17 しらす干し	たまねぎ こんにゃく	ソテーオニオン★55 マッシュルーム★16	万能ねぎ しょうゆ★35	すけとうだら でん粉(馬鈴薯)	
	塩 黒こしょう	しょうゆ★35 本みりん★44	干しいたけ むき枝豆★17	トマトケチャップ★45 トマト	酒 塩	砂糖 塩	
	パセリ ハンバーグのケチャップソース	砂糖 野菜たっぷりみそ汁	しょうゆ★35 砂糖	マイルドデミソース★46 ウスターソース★37	昆布(だし用) 鰹節(だし用)	本みりん 着色料	
	ハンバーグ 鶏肉	小松菜 ごぼう	さばの味噌煮 本みりん★44	白こしょう コンソメ★49	きびなごカリカリフライ きびなご	調味料(アミノ酸) 生姜	
	たまねぎ 豚脂	だいこん キャベツ	さば みそ	パセリ 塩	還元水飴 たん白加水分解物	たまねぎ たけのこ	
	粒状植物性たん白 豚肉	豆腐★9 いりこ(だし用)	さば みそ	ツナと野菜のソテー グリーンアスパラガス	砂糖 しょうが	チンゲン菜 にんじん	
	水溶性食物繊維 粉末状植物性たん白	天祥みそ★43 かぼちゃココロケ	発酵調味料 でん粉(とうもろこし)	キャベツ ツナ★15	塩 発酵調味料	干しいたけ しめじ	
	砂糖 ぶどう糖	かぼちゃ たまねぎ	でん粉(馬鈴薯) さば・大豆	塩 白こしょう	塩 でん粉(コーンスターチ)	中華スープ★50 しょうゆ★35	
	塩 酵母エキス	ほうれん草 大根菜	ほうれん草の香りおえ もやし	コンソメ★49 パセリ	塩 でん粉(馬鈴薯)	塩 白こしょう	
	にんにくペースト 香辛料	小松菜 豚肉	もやし もみのり★28	オレンジ	米粉 オリーブオイル	でん粉(馬鈴薯) 焼き餃子	
	しょうがペースト 加工デンプン(キャッサバ)	マッシュポテト 豆乳	しょうゆ★35 本みりん★44		イースト 玄米粉	スクールぎょうざ★6 菜種油	
	加工デンプン(とうもろこし) セルロース	白ワイン セルロース			植物油 酵母エキス	春雨の酢の物 緑豆春雨	
	貝カルシウム ピロリン酸第二鉄	大豆油 塩			なたね油 パーム油	キャベツ きゅうり	
	大豆・鶏肉・豚肉 菜種油	白こしょう パン粉			菜種油 鰹節	パプリカ(赤) 純米酢★38	
	トマトケチャップ★45 ウスターソース★37	粉末状植物性たん白 加工でんぷん(タピオカ)			たけのこの土佐煮 たけのこ	砂糖 塩	
	赤ワイン 砂糖	加工でんぷん(パン粉) 炭酸カルシウム			しょうゆ★35 砂糖	淡口しょうゆ★36 一食いりこ★61	
	でん粉(馬鈴薯) 春キャベツとじゃこのソテー	炭酸カルシウム ピロリン酸第二鉄			本みりん★44 菜種油		
	もやし キャベツ	小松菜 菜種油			鰹節 一食しほじき★63		
	にんじん しらす干し						
	塩 白こしょう						
	菜種油						
	エネルギー(kcal)	760	762	849	778	730	769
	たんぱく質(g)	25.3	24.2	34.8	31.9	24.7	32.3
	脂質(g)	22.8	23.3	24.7	23.1	19.2	16.9

表示凡例
献立名

平均 エネルギー:772kcal たんぱく質:28.6g 脂質:21.2g

加工品名
加工品のアレルギー
※コンタミネーション