

○ 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	2020/8/3	2020/8/4	2020/8/5	2020/8/6	2020/8/18	2020/8/19	2020/8/20
曜	月	火	水	木	火	水	木
献 立 及 び 材 料	麦ご飯	麦ご飯	米粉パン★86	麦ご飯	麦ご飯	ぶどう食パン★84 豆とじゃがいものスープ	麦ご飯
	こめ むぎ	こめ むぎ	スパゲッティミートソース	こめ むぎ	こめ むぎ		こめ むぎ
	つみれ汁	じゃが芋のカレー風味	スパゲッティ★1	ワンタンスープ	肉団子のスープ	ベーコン★24	沢煮碗
	つみれ★22	鶏肉	牛肉	ロースハム★23	肉団子	にんじん	豚肉
	にんじん	菜種油	豚肉	もやし	鶏肉	じゃがいも	酒
	ほうれん草	じゃがいも	大豆	にら	たまねぎ	白いんげん豆	生姜
	えのきたけ	にんじん	たまねぎ	ワンタン★3	でん粉(馬鈴薯)	キャベツ	にんじん
	たまねぎ	たまねぎ	にんじん	干しいたけ	豚肉	セロリ	ごぼう
	葉ねぎ	干しいたけ	ソテードオニオン★54	鶏がらスープ★50	還元水あめ	コンソメ★48	糸こんにゃく
	酒	むき枝豆★18	マッシュルーム★17	中華スープ★49	植物性たん白	塩	葉ねぎ
	うすくちしょうゆ★35	砂糖	トマトケチャップ★44	しょうゆ★34	チキンオイル	白こしょう	しょうゆ★34
	塩	しょうゆ★34	トマト	塩	大豆油	バセリ	塩
	鰹節(だし用)	カレー粉	デミグラスソース★45	青椒肉絲	塩	豚肉のマリネ	いりこ(だし用)
	昆布(だし用)	酒	ウスターソース★36	豚肉	香辛料	豚肉	昆布(だし用)
	かぼちゃコロッケ	アスパラガスのアーモンド和え	白こしょう	酒	ドロマイト	菜種油	かつおフライ
	かぼちゃ	キャベツ	コンソメ★48	生姜	ピロリン酸鉄	たまねぎ	かつお
	豚肉 豚脂	グリーンアスパラガス	バセリ	にんにく	焼成カルシウム	パプリカ(赤)	加工でん粉(とうもろこし)
	たまねぎ	水菜	塩	たけのこ	鶏肉・豚肉・大豆	にんにく	調味料(アミノ酸等)
	植物性たん白	しょうゆ★34	キャベツとツナのソテー	ピーマン	※えび・かに・小麦・卵・乳	オリーブ油	パン粉
	パン粉	みりん★43	パプリカ(赤)	パプリカ(赤)	緑豆春雨	純米酢★37	小麦粉
	でん粉(とうもろこし)	砂糖	キャベツ	パプリカ(黄)	酒	塩	塩
	小麦粉	アーモンド	ツナ★16	しょうゆ★34	えのきたけ	白こしょう	乳化剤
	植物油脂	いりこのふりかけ	塩	砂糖	チンゲン菜	レモン汁	増粘多糖類
	還元水あめ	いりこ	コンソメ★48	オイスターソース★46	にんじん	バジル	小麦・大豆
	砂糖 しょうゆ	鰹節	白こしょう	木くらげの佃煮	鶏がらスープ★50	コーンソテー	※乳・卵
	発酵調味料	のり	菜種油	きくらげ	うすくちしょうゆ★35	とうもろこし	菜種油
	小麦グルテン酵素分解物	白ごま	白桃コンポート	砂糖	塩	菜種油	昆布和え
	ウスターソース	ごま油	白桃	しょうゆ★34	白こしょう	塩	キャベツ
	香辛料	砂糖	砂糖	酒	麻婆なす	白こしょう	きゅうり
	加工デンプン(キャッサバ)	しょうゆ★34	酸味料	みりん★43	なす		昆布佃煮
	加工デンプン(とうもろこし)	酒	ビタミンC	白ごま	菜種油		昆布
	アミノ酸		もも	アセロラゼリー★79	酒		しょうゆ
	乳化剤				豚肉		砂糖
	着色料				にんにく		水あめ
	豚肉・大豆・小麦				生姜		魚介エキス
	※えび・かに・卵・乳				たまねぎ		米酢
	菜種油				干しいたけ		寒天
	ごぼうのごまだれ和え				赤みそ★41		小麦・大豆
	ごぼう				砂糖		みりん★43
	むき枝豆★18				しょうゆ★34		しょうゆ★34
	とうもろこし				でん粉(馬鈴薯)		
	白ごま				一味とうがらし		
	ごまドレッシング★52				豆板じやん★47		
	レモン汁				塩		
	一食しそひじき				わかめとじゃこのさつと煮		
	しょうゆ				わかめ		
	砂糖				しらす干し		
	ひじき				酒		
	酵母エキス				みりん★43		
	寒天				しょうゆ★34		
	クエン酸鉄ナトリウム				ごま油		
	しそ香料						
	大豆・小麦						
エネルギー (kcal)	645	612	674	611	590	632	656
たんぱく質 (g)	19.0	23.5	29.6	22.0	20.9	25.2	24.5
脂質 (g)	19.3	16.0	20.3	15.6	17.2	24.9	20.3

日	2020/8/21	2020/8/24	2020/8/25	2020/8/26	2020/8/27	2020/8/28	2020/8/31
曜	金	月	火	水	木	金	月
献 立 及 び 材 料	雑穀ご飯★93	わかめ麦ご飯	麦ご飯	普通パン★82	麦ご飯	麦ご飯	麦ご飯
	レンズ豆のドライカレー	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
	牛肉	わかめ	高菜そぼろ丼の具	ベーコン★24	韓国風肉じゃが	冬瓜スープ	みそ汁
	ゆでレンズ豆★15	うどん	高菜漬	ラビオリ	豚肉	ロースハム★23	かぼちゃ
	大豆	うどん麺★2	高菜	小麦粉	にんにく	とうがん	たまねぎ
	にんじん	かまぼこ★19	アミノ酸液	鶏肉	大豆	にんじん	しめじ
	たまねぎ	干しいたけ	塩	豚肉	じゃがいも	干しいたけ	油揚げ★12
	トマト水煮	葉ねぎ	酵母エキス	玉ねぎ	にんじん	たまねぎ	小松菜
	トマト	しょうゆ★34	酸味料	パン粉	たまねぎ	葉ねぎ	天拝みそ★42
	塩	うすくちしょうゆ★35	ウコン色素	粒状植物性たん白	絹さや	鶏がらスープ★50	いりこ(だし用)
	クエン酸	塩	大豆	豚脂	キムチ	うすくちしょうゆ★35	鶏の照り煮
	カレールウ★32	酒	鶏肉	酵母エキス	白菜	塩	鶏肉
	カレー粉	みりん★43	にんにく	ポーケエキス	異性化液糖	大豆とレバーの揚げ煮	菜種油
	シナモン	いりこ(だし用)	とうもろこし	塩	醸造酢	鶏肉	生姜
	クミン	肉うどんの具	にんじん	砂糖	塩	鶏肝タツタ★10	砂糖
	コリアンダー	豚肉	たけのこ	香辛料	唐辛子	大豆	しょうゆ★34
	黒こしょう	菜種油	菜種油	調味料(アミノ酸等)	にんにく	でん粉(馬鈴薯)	酒
	コンソメ★48	ごぼう	しょうゆ★34	加工デンプン(加工品)	調味料(アミノ酸等)	菜種油	みりん★43
	にんにく	たまねぎ	酒	小麦・鶏肉	酸味料	パプリカ(赤)	でん粉(馬鈴薯)
	生姜	砂糖	砂糖	豚肉・大豆	着色料(パプリカ色素)	しょうゆ★34	野菜炒め
	塩	しょうゆ★34	みりん★43	たまねぎ	ビタミンB1	砂糖	てんぷら★20
	しょうゆ★34	酒	茎わかめのお吸い物	にんじん	砂糖	酒	キャベツ
	ウスターソース★36	ピーマン	えのきたけ	キャベツ	しょうゆ★34	みりん★43	もやし
	福神漬★30	もやし	豆腐★11	赤いんげん豆	さばの塩焼き	生姜	にんじん
	フルーツミックス	しらす干し	葉ねぎ	白いんげん豆	さば	カットりんご	塩
	みかんレトルト★67	うすくちしょうゆ★35	酒	うずら豆	さば	りんご	白こしょう
	パイナップル★68	みりん★43	うすくちしょうゆ★35	ひよこ豆	菜種油	塩	うすくちしょうゆ★35
	黄桃レトルト★69		しょうゆ★34	トマト	ナムル	ビタミンC	菜種油
	ダイスゼリーりんご★72	ぶどうゼリー★77	昆布(だし用)	トマト	ほうれん草	pH調整剤	
	ダイスゼリーマスカット★71		鰹節(だし用)	塩	もやし	りんご	
	ダイスゼリーいちご★74		塩	クエン酸	しょうゆ★34	一食お魚ふりかけ★63	
			きびなごカリフライ	トマトケチャップ★44	ごま油		
			きびなご	にんにく	砂糖		
			還元水飴	バセリ			
			たん白加水分解物	コンソメ★48			
			砂糖	塩			
			しょうが	白こしょう			
			塩	ナツメグ			
			発酵調味料	オレガノ			
			じゃがいも	ほうれん草オムレツ★9			
			でん粉(コーンスターチ)	菜種油			
			でん粉(馬鈴薯)	ポテトサラダ			
			米粉	じゃがいも			
			オリーブオイル	とうもろこし			
			イースト	ノンエッグマヨネーズ★53			
			玄米粉	りんご酢★38			
			植物油脂	塩			
			酵母エキス	白こしょう			
			香辛料				
			なたね油				
			バーン油				
			菜種油				
エネルギー (kcal)	700	639	634	661	704	647	615
たんぱく質 (g)	22.2	23.4	24.9	22.7	27.5	24.9	24.4
脂質 (g)	18.2	14.9	19.4	29.1	25.0	20.8	18.6

平均 エネルギー:644kcal

たんぱく質:23.9g

脂質:19.9g

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