

年 組 様

※除去するメニューがある場合は、プリントアウトして赤の二重線で消してください。

Menu (普通食)

	一日目	二日目	三日目
朝		白身魚の西京焼き ケチャップボール 白菜と人参のお浸し かぼちゃ煮 ご飯 みそ汁 キャベツと小松菜 デザート みかんシロップ漬け	鶏のてりやき 野菜炒め ブロッコリーのマヨ和え ご飯 みそ汁 豆腐とわかめ デザート プリン
昼	2日目昼食は「2・3年生 山の上2日目昼食メニュー」 をご確認ください。→	メンチカツカレー ツナ春雨サラダ 生野菜(レタス) カットトマト デザート 青りんご風ゼリー	ハンバーグハヤシソース 白身フライ フライドポテト アスパラソテー ナポリタン ご飯 コンソメスープ デザート オレンジゼリー
タ	豚肉の生姜炒め コロッケ ミックス野菜(キャベツ・紫キャベツ) マカロニサラダ ご飯 みそ汁 大根と油揚げ デザート オレンジゼリー	鶏肉の唐揚げ ほうれん草しゅうまい ミックス野菜(キャベツ・きゅうり・人参) カットトマト ビーフンソテー ご飯 みそ汁 なめこと長ねぎ デザート はちみつレモンゼリー	

原材料一覧表

日	朝昼夕	献立名	原材料	アレルギー
一日目	夕	豚肉の生姜炒め	豚肉、たまねぎ、生姜焼きのたれ(醤油、砂糖、アミノ酸液、発酵調味料、生姜、食塩、レッドペッパー)、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	小麦
				豚肉
				大豆
		コロッケ	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト、豚脂、パン粉、小麦粉、植物油、コーンフラワー、デキストリン、なたね油、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	小麦
				大豆
				豚肉
		ミックス野菜	キャベツ、紫キャベツ	
		マカロニサラダ	マカロニ(強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ)、きゅうり、人参、卵不使用マヨネーズ(食用食物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料)、食塩、こしょう	小麦
二日目	朝			大豆
		ごはん	米	
		みそ汁 大根と油揚げ	大根、油揚げ、合わせみそ(大豆、米、食塩)、和風だし(食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末)、澱粉)	大豆
		デザート オレンジゼリー	オレンジ果汁、砂糖、水、ゲル化剤	オレンジ
		白身魚の西京焼き	ほぎ、西京焼き用みそ(米みそ、還元水飴、発酵調味料、砂糖、たん白加水分解物)、酒(加塩清酒、醸造アルコール、食塩)	大豆
		ケチャップボール	鶏肉、豚肉、たまねぎ、でん粉、植物性たん白、水あめ、食塩、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)、ケチャップ(トマトペースト、果糖ぶどう糖液糖、砂糖液糖、高酸度ピネガー、食塩、オニオンエキス、香辛料、タマリンドシードガム)	豚肉
				鶏肉
				大豆
	朝	お浸し	白菜、人参	
		かぼちゃ煮	かぼちゃ、醤油(アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖)、砂糖、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	小麦
				大豆
		ごはん	米	
		みそ汁 キャベツと小松菜	キャベツ、小松菜、合わせみそ(大豆、米、食塩)、和風だし(食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末)、澱粉)	大豆
		デザート みかんシロップ漬け	みかん、砂糖、酸味料	

日	朝昼夕	献立名	原材料	アレルゲン
二 日 目	昼	メンチカツカレー	米、豚肉、たまねぎ、人参、サラダ油(食用なたね油、シリコーン) カレーフレーク：でん粉、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー メンチカツ：(具) キャベツ、鶏肉、たまねぎ、豚すり身(豚肉、水)、粉末状植物性たん白、豚脂、砂糖、食塩、小麦不使用しょうゆ、粒状植物性たん白、酵母エキス、香辛料、水 (衣) 粒状植物性たん白、植物油、食塩、水 サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	豚肉
				鶏肉
				大豆
	タ	ツナ春雨サラダ レタス トマト	春雨(緑豆でん粉、えんどう豆でん粉)、ツナフレーク(カツオ、メバチマグロ、大豆油、野菜スープ、食塩)、きゅうり、コーン、醤油(アミノ酸液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖)、砂糖、酢(穀物、アルコール、食塩、酒かす)、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)、レタス、トマト	小麦
				大豆
		デザート 青りんご風ゼリー	りんご果汁(国内製造)、糖類(水あめ、グラニュー糖、果糖ぶどう糖液糖、果糖)、りんごピューレ	りんご
		鶏肉の唐揚げ	鶏肉、食塩、こしょう、おろし生姜、酒(加塩清酒、醸造アルコール、食塩)、片栗粉(加工でん粉)、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	鶏肉
		ほうれん草しゅうまい	豆腐、魚肉すり身、ほうれん草ペースト、たまねぎ、なたね油、ショートニング、しょうゆ、砂糖、食塩、ジンジャーペースト、清酒、かつおエキス、皮(小麦粉、なたね油、大豆粉)	小麦
				大豆
		ミックス野菜	キャベツ、きゅうり、人参	
		カットトマト	トマト	
		ビーフンソテー	ビーフン(米)、たまねぎ、食塩、こしょう、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	
		ご飯	米	
		みそ汁 なめこと長ねぎ	なめこ、長ねぎ、合わせみそ(大豆、米、食塩)、和風だし(食塩、糖類(ぶどう糖、砂糖)、デキストリン、風味原料(かつおぶし粉末)、澱粉)	大豆
		デザート はちみつレモンゼリー	糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖)、レモン果汁、はちみつ、ゲル化剤	

卓上調味料 その他	醤油	醤油(脱脂加工大豆、小麦、食塩、みりん、醸造酢)、大豆、アルコール、調味料	小麦
			大豆
	中濃ソース	野菜・果実(トマト、りんご、にんじん、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、アミノ酸液、香辛料、コーンスターチ、発酵調味料、増粘多糖類、甘味料	大豆
			りんご
	醤油ドレッシング	しょうゆ(国内製造)、食用植物油脂、醸造酢、砂糖、乾燥たまねぎ、食塩、香味食用油	小麦
			大豆
	ふりかけ ゆかり	塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、食塩、砂糖	
	お茶 麦茶	麦茶(焙煎大麦、焙煎裸麦)	
	ポカリスエット	砂糖、果糖ぶどう糖液糖、果汁、食塩、酸味料、香料、塩化K、乳酸Ca、調味料(アミノ酸)、塩化Mg、酸化防止剤(ビタミンC)	
	マシュマロ	コーンシラップ、砂糖、コーンスターチ(分別生産流通管理済み)、ゼラチン、香料、乳化剤	ゼラチン

コンタミネーションリスクについて

厨房内では同じ調理器具を使用し、アレルギー原因食物を調理しています

お料理の提供時に同じ食器を使用しています

揚げ油は他の食材と同一のものを使用しています

~~飯盒炊さんのカレーは、2日目昼食と同じカレーを使用します~~

仕入れ等の都合により食材が変更となる場合があります