

年 組 様

# Menu アレルギー対応食

※除去するメニューがある場合は、赤の二重線で消してください。

	一日目	二日目	三日目
朝			
昼			
夕			

	一日目	二日目	三日目
朝		白身魚の塩焼き ミートボール トマト味 白菜と人参のお浸し かぼちゃ煮 ご飯 コーンスープ デザート みかんシロップ漬け	鶏の醤油焼き 野菜炒め ブロッコリー ご飯 コーンスープ デザート プリン
昼	2日目昼食は「飯盒炊さん」です。 ・ご飯、カレー、マッシュマロ、 ポカリスウェット →	<del>               コロッケカレー                生野菜(レタス)                カットトマト                デザート 青りんご風ゼリー             </del>	野菜入りハンバーグブラウンソース 白身フライ フライドポテト アスパラソテー ご飯 コンソメスープ(玉ねぎ・人参) デザート オレンジゼリー
夕	豚肉の生姜炒め 大根のそぼろ煮 ミックス野菜(キャベツ・紫キャベツ) ご飯 コンソメスープ(玉ねぎ・コーン) デザート オレンジゼリー	鶏肉の唐揚げ 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 コンソメスープ(玉ねぎ・コーン) デザート はちみつレモンゼリー	

# 原材料一覧表      アレルギー対応食

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、玉ねぎ、おろし生姜、※1:米しょうゆ(米(国産)、食塩)、砂糖、※2:サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	豚肉
		※3:大根のそぼろ煮	大根(国産)、玉ねぎ、豚肉、人参、つゆ(食塩、酵母エキス、昆布エキス、しいたけエキス)、しょうゆ風調味料(食塩、酵母エキス、昆布エキス)、てんさい糖、昆布粉末/増粘剤(加工デンプン)、トレハロース、(一部に豚肉を含む)	豚肉
		ミックス野菜	キャベツ・紫キャベツ	
		ご飯	米	
		コンソメスープ	※4:野菜ブイヨン、玉ねぎ、コーン、食塩、こしょう	
		デザート ※5:オレンジゼリー	オレンジ果汁、砂糖、水、ゲル化剤	オレンジ
二日目	朝	白身魚の塩焼き	ほき、酒(加塩清酒、醸造アルコール、食塩)、食塩	
		※6:ミートボール トマト味	鶏肉(国産)、たまねぎ、つなぎ(さといも、米粉)、しょうがペースト、食塩、なたね油、ソース〔砂糖、トマトペースト、醸造酢、みりん、ばれいしょでん粉、食塩〕	鶏肉
		お浸し	白菜、人参、米しょうゆ(米(国産))	
		かぼちゃ煮	かぼちゃ、米しょうゆ(米(国産)、食塩)、砂糖	
		ご飯	米	
		※7:コーンスープ	スイートコーン(国産)、でん粉(じゃがいも)、デキストリン、食塩、野菜エキス(白菜、デキストリン、食塩)、酵母エキス	
		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	アレルギー	
二 日 目	昼	コロッケカレー	米 ※8:カレー：野菜（じゃがいも、人参）、炒め玉ねぎ（玉ねぎ、なたね油） （国内製造）、砂糖、豚肉、トマトペースト、カレー粉、食塩、ポテトフレーク、 ポークエキス、パーム油、酵母エキス、にんにく ※9:コロッケ：野菜【じゃがいも（国産）、たまねぎ（国産）、にんじん（国産）、 ほうれん草（国産）】、米粉【米（国産）】、シチュールゥ（粉末油脂、砂糖、 とうもろこし澱粉、パーム油、食塩、ばれいしょ澱粉、酵母エキスパウダー、 オニオンパウダー）、鶏肉（国産）、衣【米粉パン粉（米粉、砂糖、イースト、食塩、 菜種油）、米粉】、揚げ油（米油） サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	豚肉	
				鶏肉	
	夕	生野菜(レタス) トマト	レタス、トマト		
		デザート ※10: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	
		タ	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
			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	※11: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				
コンソメスープ	野菜ブイヨン、玉ねぎ、コーン、食塩、こしょう				
デザート ※12: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				

日	朝昼夕	献立名	原材料	アレルギー
三 日 目	朝	鶏の醤油焼き	鶏肉、米しょうゆ(米(国産)、食塩)、みりん(液状ぶどう糖、加塩清酒、加塩みりん)	鶏肉
		野菜炒め	豚肉、キャベツ、たまねぎ、人参、食塩、こしょう、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)、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)	豚肉
		ブロッコリー	ブロッコリー	
		ご飯	米	
		コーンスープ	スイートコーン(国産)、でん粉(じゃがいも)、デキストリン、食塩、野菜エキス(白菜、デキストリン、食塩)、酵母エキス	
		デザート ※13プリン(卵不使用)	糖類、豆乳加工食品、豆乳	大豆
	昼	※14:野菜入りハンバーグブラウンソース	豚肉(カナダ)、玉ねぎ、トマトケチャップ、澱粉(サゴ椰子)、濃厚ソース、中華スープ、食用なたね油、てんさい糖、食塩、こしょう	豚肉
				大豆
		※15:白身フライ	メルルーサ、衣(米粉パン粉、米粉、食塩、香辛料、砂糖) サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	
		フライドポテト アスパラソテー	じゃがいも、食塩、こしょう、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)、アスパラ、食塩、こしょう、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)	
		ご飯	米	
		コンソメスープ	野菜ブイヨン、玉ねぎ、人参、食塩、こしょう	
		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

		原材料	アレルギー
その他	※16:和風ドレッシング	砂糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、なたね油、醸造酢(米酢)、たまねぎ、食塩、酵母エキス、澱粉(コーンスターチ)、かつおエキス、赤ピーマン、香辛料	
	ふりかけ ゆかり ※17:おかか	ゆかり：塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、食塩、砂糖 おかか：調味顆粒(ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶)(国内製造)、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、海苔/貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE)	
	お茶 麦茶	麦茶(焙煎大麦、焙煎裸麦)	
	ポカリスエット (飯盒炊さん)	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 (飯盒炊さん)	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

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