

2024 冬 新12年生用、10年生用

年組名前

※ 除去するメニューを赤線で消してください。

# Menu

このページのみご提出ください。

|   | 一日目  | 二日目   | 三日目   |
|---|--|---|---|
| 朝 |  | 白身魚の西京焼き<br>ケチャップボール<br>白菜と人参のお浸し<br>さつま芋煮<br>ご飯<br>みそ汁 キャベツと小松菜<br>デザート みかんシロップ漬                       | 鶏のてりやき<br>野菜炒め<br>ブロッコリーのマヨ和え<br>ご飯<br>みそ汁 豆腐とわかめ<br>デザート プリン                     |
| 昼 |  | メンチカツカレー<br>ツナ春雨サラダ<br>生野菜(レタス)<br>カットトマト<br>デザート 青りんご風ゼリー  | 豚肉の生姜炒め<br>コロッケ<br>ミックス野菜(キャベツ・人参)<br>マカロニサラダ<br>ご飯<br>みそ汁 大根と油揚げ<br>デザート オレンジゼリー |
| 夕 | ハンバーグハヤシソース<br>野菜グラタン<br>フライドポテト アスパラソテー<br>ナポリタン<br>ご飯<br>コンソメスープ<br>デザート オレンジゼリー | 鶏肉の唐揚げ<br>ほうれん草しゅうまい<br>ミックス野菜(キャベツ・紫キャベツ)<br>カットトマト<br>ビーフンソテー<br>ご飯<br>みそ汁 なめこと長ねぎ<br>デザート はちみつレモンゼリー | その他<br>醤油<br>中濃ソース<br>醤油ドレッシング<br>ふりかけ ゆかり<br>お茶(麦茶)                              |

## 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                      | ハンバーグハヤシソース     | ハンバーグ：たまねぎ（日本）、豆腐、鶏肉、おから、植物油、粒状植物性たん白、にんじん、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、水溶性食物繊維、小麦不使用しょうゆ、酵母エキス、にんにくペースト、液状混合調味料、しょうがペースト、香辛料、<br>ハヤシフレック：パーム油・なたね油混合油脂、でん粉、砂糖、食塩、デキストリン、トマトパウダー、オニオンパウダー、キャベツエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、酵母エキスパウダー、焙煎米粉、野菜ペースト、マッシュルームエキスパウダー、香辛料、ソースパウダー、サラダ油(食用なたね油、シリコーン) | 豚肉                     |
|              |                        |                 |  | 鶏肉                     |
|              |                        |                 |  | 大豆                     |
|              |                        | 野菜グラタン          | ショートニング、乾燥マッシュポテト、豆乳、米粉、おから、じゃがいも（国産）、たまねぎ（国産）、にんじん（国産）、スイートコーン（国産）、粉末水あめ、ほうれんそう（国産）、植物油、水溶性植物繊維、ソテーオニオン、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、酵母エキス、香辛料、水   | 大豆                     |
|              |                        | 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)   | 揚げ油は他の食材と同一のものを使用しています |
|              |                        | ナポリタン           | スパゲティ(強力小麦粉、デュラム小麦のセモリナ)、たまねぎ、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)、食塩、こしょう、サラダ油(食用なたね油、シリコーン)  | 小麦                     |
|              |                        | ご飯              | 米  |                        |
| コンソメスープ      | 野菜ブイヨン、たまねぎ、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            |  |                        |
| 二日目          | 朝                      | 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<br>鶏肉<br>大豆         |
|              |                        | お浸し             | 白菜、人参  |                        |
|              |                        | さつま芋煮           | さつま芋、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<br>大豆               |
|              |                        | ご飯              | 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  | アレルギー  |
|-----------------|--------------------------------------|-----------------|--|--|
| 二<br>日<br>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)<br>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、<br>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<br>ダー、香辛料、トマトパウダー<br>メンチカツ：(具)<br>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<br>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<br>エキス、香辛料、水<br>(衣)<br>粒状植物性たん白、植物油、食塩、水 | 豚肉<br>鶏肉<br>大豆<br><br>揚げ油は他の食材と同一<br>のものを使用してい<br>ます |
|                 |                                      | 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<br>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<br>液、食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖)、砂糖、酢(穀物、<br>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<br>タス、トマト   | 小麦<br>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<br>糖、果糖)、りんごピューレ   | りんご  |
|                 | 夕                                    | 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<br>コール、食塩)、片栗粉(加工でん粉)、サラダ油(食用なたね油、<br>シリコーン)  | 鶏肉<br>揚げ油は他の食材と同一<br>のものを使用しています                     |
|                 |                                      | 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<br>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<br>粉)  | 小麦<br>大豆   |
|                 |                                      | ミックス野菜          | キャベツ、紫キャベツ   |  |
|                 |                                      | 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<br>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<br>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、<br>ゲル化剤 |                 |  |  |

| 日           | 朝昼夕 | 献立名          | 原材料  | アレルギー   |                |
|-------------|-----|--------------|--|---|----------------|
| 三<br>日<br>目 | 朝   | 鶏のてりやき       | 鶏肉、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)、みりん(液状ぶどう糖、加塩清酒、加塩みりん)、てりやきのたれ(糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、しょうゆ、食塩、醸造酢、チキンエキス、増粘剤、カラメル色素) | 小麦<br>鶏肉<br>大豆  |                |
|             |     | 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  |                |
|             |     | ブロッコリーのマヨ和え  | ブロッコリー、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)  | 大豆  |                |
|             |     | ご飯           | 米  |   |                |
|             |     | みそ汁 豆腐とわかめ   | 豆腐(丸大豆、にがり)、わかめ、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 プリン     | 糖類、豆乳加工食品、豆乳   | 大豆  |                |
|             | 昼   | 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<br>豚肉<br>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<br>大豆<br>豚肉 |
|             |     |              | ミックス野菜   | キャベツ、人参   |                |
|             |     | 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)、ミックスベジタブル(グリーンピース、人参、コーン)、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<br>大豆  |                |
|             |     | ご飯           | 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  |                |

|              |          |  |           |
|--------------|----------|--|-----------|
| 卓上調味料<br>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<br>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<br>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<br>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)  |           |
|              |          |  |           |

#### 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

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