

2024冬 1年生用

年 組 名前

※ 除表するメニューを赤線で消してください。

Menu

このメニュー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 ケチャップボール 白菜と人参のお浸し さつま芋煮 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		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	豚肉の生姜炒め コロッケ ミックス野菜(キャベツ・人参) 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
タ	ハンバーグハヤシソース 野菜グラタン 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	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・紫キャベツ) カットトマト ピーマンソテー 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	その他 醤油 中濃ソース 醤油ドレッシング ふりかけ ゆかり 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、 ハヤシフレーク：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 鶏肉 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 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 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	豚肉 鶏肉 大豆 揚げ油は他の食材と同一のものを使用しています
		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 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
	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 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 揚げ油は他の食材と同一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 ゆ、砂糖、食塩、ジンジャーペースト、清酒、かつおエキス、衣(小麦粉、なたね油、大豆 粉)	小麦 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 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			

日	朝昼夕	献立名	原材料	アレルギー
三 日 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 鶏肉 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 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、植物油脂、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、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 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 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)	

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