

年 組 名前

※ 除去するメニューを赤線で消してください。このページのみご提出
 ください

Menu アレルギー対応食

| | | | |
|---|-----|-----|-----|
| | 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 さつまい煮 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 | | コロケカレー 生野菜(レタス) カットトマト デザート 青りんご風ゼリー ※2年はインターマウンテンで昼食 3~9年は南郷対馬で昼食 | 豚肉の生姜炒め 大根のそぼろ煮 ミックス野菜(キャベツ・人参) 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 | 野菜入りハンバーグブラウンソース 野菜グラタン 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 | 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 | その他 和風ドレッシング ふりかけ ゆかり、おがか お茶(麦茶) |

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 | ※1: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 |
| | | ※2: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、※3: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 | ※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 | |
| | | さつま芋煮 | さつま芋、※7:米しょうゆ(米(国産)、食塩)、砂糖 | |
| | | ご飯 | 米 | |
| | | ※8: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 ※9: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- ク、ポークエキス、パーム油、酵母エキス、にんにく ※10: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）】、シチュールウ（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 |
| | | 生野菜(レタス) トマト | レタス、トマト | |
| | | デザート ※11: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 |
| | | 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 | ※12: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 ※13: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 ※14プリン(卵不使用) | 糖類、豆乳加工食品、豆乳 | 大豆 |
| | 昼 | 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、サラダ油(食用なたね油、シリコーン) | 豚肉 |
| | | ※15: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・きゅうり・人参 | |
| | | ご飯 | 米 | |
| | | コンソメスープ | 野菜パイオン、玉ねぎ、コーン、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) | |

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