

平成30年4月 アレルギー詳細献立表

こ ん だ て	9(月)	10(火)	
	あ か	牛乳、豚肉、とうふ、みそ	牛乳、鶏肉、脱脂粉乳
	き	こめ、ごま油、三温糖、でんぷん、大豆油、スイートポテト	こめ、むぎ、じゃがいも、マカリウ、大豆油、こむぎこ、生クリーム、野菜コロッケ
みどり	だいたいこん、にんじん、たまねぎ、にら、たけのこ、しょうが、干ししいたけ	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、あお豆、にんにく	

あくまでも、
予定の献立となっています！
4月初めに再度、詳細献立表
を配布しますので、最終確認
はそちらをご覧ください、
対応よろしくお祈いします！



日/曜	献立名	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料等	アレルギー
9/月 (2.0g)	牛乳(0.2g)	乳				乳
	ごはん		米			—
	マーボー大根 (1.3g)	豚肉、豆腐、 赤みそ【大 麦、大豆、食 塩、酒精、 水】	ごま油、大豆 油	大根、にんじ ん、玉ねぎ、 干し椎茸、に ら、たけの こ、しょうが	中華ベース【しょうゆ、ハオ油、砂糖、食塩、 はちみつ、ホーエイキス、ビーエイキス、豚肉、牛肉、ば れいしょ、ごま、トマトケチャップ、りんご ジュース、香辛料、ほたて貝柱、でんぷん、ご ま油、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、酒精、 糊料(グァーガム)、カラメル色素、パプリカ色 素】、しょうゆ、オイスターソース【カキエキ ス(原材料の一部に大豆を含む)蛋白加水分解 物、砂糖、澱粉、食塩、昆布エキス、香辛料、 調味料(アミノ酸等)カラメル色素、酸味 料】、シママース	麦・豆・ゼ 豚・牛 ご・り
	中華ポテト (0.5g)		スイートポテ ト、大豆油、 三温糖		しょうゆ、みりん	麦・豆
10/火 (1.9g)	牛乳(0.2g)	乳				乳
	麦ごはん		米、大麦			—
	チキンカレー (1.3g)	鶏肉、脱脂粉 乳	じゃがいも、 マーガリン、 小麦粉、大豆 油、生クリー ム	人参、玉ね ぎ、かぼ ちゃ、あお 豆、にんにく	SBカレー粉【ターメリック、コリアンダー、フ エネグリーク、コショウ、マンダリン、ナツメ グ、シナモン、グローブ、ハーブ類、赤唐辛 子】、CBカレー粉【コリアンダー、ターメリッ ク、ブラックペッパー、クミンシード、フェヌ グリーク、その他香辛料】、マドラスカレー 【小麦粉、ヘッド、ラード、カレー粉、食塩、 野菜、果実類(オニオン、ガーリック、りんご、 その他)、砂糖、調味料(アミノ酸等)、カラメル 色素、酸味料】、ウスターソース【トマト、玉 ねぎ、にんにく、マッシュルーム、りんご、醸 造酢、糖類、食塩、香辛料、アミノ酸液、増粘 剤、カラメル色素、甘味料】、トマトケチャッ プ【トマト、糖類(砂糖、ブドウ糖果糖液糖、ブ ドウ糖)、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料】、デ ミグラスソース【ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、 トマトペースト、ソテードオニオン(たま ねぎ、大豆油)、弁エイキス、にんじん、砂糖、 酵母エキス、でんぷん(とうもろこし)、食 塩、香辛料(黒こしょう)、水】、ガーリック パウダー、にんにく、塩、フォンドボー【乳、 小麦、牛肉、大豆、鶏、豚、ゼラチン】、フ ルーツチャツネ【水飴、ブドウ糖、砂糖、リン ゴ、デーツ、酸味料、香辛料、ガーリック、ジ ンジャー、食塩、安定剤、ペクチン】	鶏、豆 豚、乳 麦、牛 り、ゼ
	野菜コロッケ 小学校 (0.4g)		じゃがいも、 砂糖、植物油 脂、パン粉、 小麦粉、でん ぷん	人参、とうも ろこし、玉ね ぎ、グリーン ピース	食塩、香辛料、増粘剤(グァーガム)	麦・豆
	野菜コロッケ 中学校 (0.3g)		じゃがいも、 砂糖、植物油 脂、パン粉、 小麦粉、でん ぷん	人参、とうも ろこし、玉ね ぎ、いんげん	小麦粉加工品、貝Ca(Ca38%含有)、食塩、 酵母粉末(Fe1.5%含有)	麦・豆
おめでとろ デザート	※ 未定ですが、アレルギーがないものを検討しています。					