

1月 献立表 (食材別アレルギー)

Table with columns: 日曜日, こんだて, 食 品 材 料 名, 揚げ油. Rows include items like しそごはん, つけ, たまごやき, さくらゼリー, うどん(めん), とりちゃんこうどん(しる), やさいかきあげ, ごはん, ぞうに, ひじきいため, パーガーパン, ミネストローネ, しろみざかなフライ, ごはん, じゃがいものみそしる, あつあげのいために, ごはん, ♡カレー, ♡チキンカツ, フルーツとうにゅうかん, ごはん, だいごのみそしる, キャベツのそぼろめし(具), ごはん, チムシンジ, ケービーリチー, べにいももちだんご, ♡沖縄そば(めん), ♡沖縄そば(しる), ♡沖縄そば(やさしいため), ちんすこう, ごはん, しまにんじんりりソーキじる, にんじんイリチー, ごはん, アーサイりゆしどうふ, フーイリチー, ごはん, とりじる, マーミナチャンプルー, ♡ポロポロジュシー, マグロフライ, ♡シークワーサーシャーベット, コッペパン, カナダふうまめスープ, チキンのメープルやき, ごはん, はっぼうさい, サバカレーぎょうざ, ごはん, わかめスープ, ビビンバ(具), こんさいのたきこみごはん, キャベツいりひらつくね, ♡ヨーグルト.

★鶏レバーそばろ	★鶏レバー 砂糖 食塩 ジンジャー ホワイトペッパー ローレル
★無塩せきウインナー	★豚肉 食塩 さとう 酵母エキス シーフォス プロテイン ベパー オニオン カリック ナツメグ 水あめ でんぷん
★無塩せきベーコン	★豚肉 食塩 香辛料 さとう
★ツナフレック	きはだまぐろ ★大豆油 野菜エキス 食塩 調味料(アミノ酸)
★マーガリン	食用植物油 食用精製加工油脂 食用動物油脂 ★発酵乳 食塩 ★乳化剤(★大豆) 酸化防止剤 アナトー色素 香料
白かまぼこ	スケツウダラすり身 イトヨリダイすり身 食塩 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 調味料 PH調整剤(貝Ca)
大丸かまぼこ	イトヨリダイすり身 スケツウダラすり身 食塩 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 調味料 PH調整剤(貝Ca) 菜種油
實かまぼこ	スケツウダラすり身 イトヨリダイすり身 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん さとう 食塩 調味料 PH調整剤(貝Ca) クチナシ色素
チキアギ	イトヨリダイすり身 エソすり身 スケツウダラすり身 食塩 砂糖 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 調味料 PH調整剤(貝Ca) ごぼう
ちくわ	イトヨリダイすり身 エソすり身 食塩 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 調味料 キシロース PH調整剤(貝Ca) 菜種油
なると	スケツウダラすり身 イトヨリダイすり身 食塩 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 調味料 PH調整剤(貝Ca) 紅麹色素 菜種油
魚そうめん	スケツウダラすり身 イトヨリダイすり身 食塩 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 調味料 PH調整剤(貝Ca)
ボール天	スケツウダラすり身 イトヨリダイすり身 エソ さとう 食塩 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 調味料 PH調整剤(貝Ca)
★かにほぐし	スケツウダラすり身 食塩 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 調味料 ★カニエキス PH調整剤(貝Ca) 紅麹色素
水煮たけのこ	筍 クエン酸
水煮れんこん	れんこん クエン酸 ビタミンC 次亜硫酸Na
★煮干しだし	いわし あじ かつお ★さば 昆布 しめじ しいたけ ※本製品で使用している魚類は、★えび ★かにを食べています。
★デミグラスソース	★ブラウンルフ(★小麦粉 ★ラード) トマトペースト 玉ねぎ ★チキンエキス にんじん さとう 酵母エキス でんぷん(とうもろこし) 食塩 黒こしょう ※本品の製造工場では、★えび ★かに ★たまご ★乳成分 ★落花生(ピーナッツ)を含む製品を生産しています。
★ドライカレーペースト	★牛肉 ★豚肉 たまねぎ 香辛料 にんじん ★リンゴピューレ ★ラード 砂糖 食塩 ガーリック ★ナチュラルチーズ トマトペースト ★小麦粉 アミノ酸 ※本品の製造工場では、★えび ★かに ★たまご ★落花生(ピーナッツ)を含む製品を生産しています。
ウスターソース	トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんにく シヤロット さとう ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たんぱく加水分解物
★しょうゆ	★小麦 ★大豆 食塩
★うすくちしょうゆ	食塩 ★脱脂加工大豆 ★小麦 果糖ぶどう糖液糖 米 ★大豆 アルコール
みりん風調味料	水あめ 米発酵調味液 醸造酢 酸味料
ケチャップ	トマト ぶどう糖果糖液糖 醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ) 食塩 たまねぎ 香辛料
オイスターソース	魚介エキス(かきエキス ほたてエキス 魚露) かき さとう 水あめ 食塩 酒精 加工でんぷん たん白加水分解物 こんぶエキス 酵母エキス
★がらスープ	★豚骨・鶏骨・鶏肉スープ ★豚脂 酵母エキス ★りんご 調味料(アミノ酸等) 酸化防止剤(ビタミンE)
★チキンがらスープ	★鶏骨・鶏肉スープ ★チキンエキス 酵母エキス アミノ酸
★カレールウ	★小麦粉 ★ラード バーム油 ぶどう糖 砂糖 食塩 カレー粉 トマトペースト ★牛肉エキス ★オニオンパウダー(★大豆 ぶどう糖) ガーリックパウダー(デキストリン 炭酸Ca) ★チキンエキスパウダー(★チキンエキス(★鶏肉) デキストリン 食塩 ビタミンE) クロップ コリアンダー コーンパウダー ジンジャー カラメル色素 アミノ酸 ※本品の製造ラインで、★乳成分 ★豚肉 を含む製品を製造しています。
★ハヤシルウ	★小麦粉 ★食用油脂(★ラード バーム油) 食塩 砂糖 ぶどう糖 トマトペースト オニオンパウダー ★脱脂大豆 ガーリックパウダー デキストリン 炭酸Ca ★牛肉エキス ベッパー コーンパウダー 米粉 シナモン アミノ酸 カラメル色素 ※本品の製造ラインで、★乳成分 ★豚肉 ★鶏肉 を含む製品を製造しています。
★テンメンジャン	★みそ さとう ★しょうゆ ★植物油(★小麦 ★大豆 ★ごま)
トウバンジャン	唐辛子 そら豆 食塩 酒精 ビタミンC
★中華ベース(麻婆豆腐)	★しょうゆ(★小麦 ★大豆) とうもろこしでんぷん オイスターエキス 砂糖 還元澱粉糖化物 ★ポークエキス(★豚肉 ★牛肉 ★大豆 ★ゼラチン とうもろこし ★ごま) トマトケチャップ 食塩 ★食用大豆油 ★ごま油 ガーリックペースト 醸造酢 しょうが ★ビーフエキス調味料(★牛肉) ★食用風味油(★ごま) こしょう デキストリン ★豆板醤(★小麦 ★大豆)(調味料 酒精 糖類 カラメル色素 ナトリウム塩 香料)
★フルーツチャツネ	糖類(水あめ、ブドウ糖、砂糖) ★りんご加工品 デーツピューレ 醸造酢 香辛料 にんにく 食塩 酸味料
★赤みそ	大豆 ★大豆 食塩 酒精 ※原材料の大豆は、★小麦 と共通の施設等で扱います。
★白みそ	米 ★大豆 食塩 酒精 アミノ酸 次亜硫酸Na 甘草 ビタミンB2
★甘口白みそ	米 ★大豆 食塩 水あめ 酒精 次亜硫酸Na スナビタ ビタミンB2
★黄みそ	大豆 ★大豆 食塩 酒精 調味料(アミノ酸等) 甘味料
★ごま油	★食用ごま油(★ごま) 食用なたね油
★七味唐辛子	唐辛子 陳皮 ★ごま 山椒 けしの実 青のり しょうが
★コンソメ粉末	食塩 デキストリン 砂糖 ★たん白加水分解物(★大豆) 食用植物油 野菜エキスパウダー ★ビーフエキスパウダー 香辛料 アミノ酸 カラメル色素 香料
カレールウ	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reek
白ワイン・赤ワイン	濃縮還元ぶどう果汁(外国産) 輸入ワイン ぶどう糖 果糖 酸化防止剤

※本工場では、★たまご ★小麦 ★乳 ★イカ ★やまいもを含む製品を生産しています。  
※原材料の魚は、★えび ★かにを食べています。

参考

※献立別に材料を表示しました。 使用頻度の高い加工品、調味料については「参考」欄をご覧ください。  
※アレルギー表示が義務および推奨されている28品目については、★印で表示しています。  
※都合により献立を変更することがありますが、ご了承ください。  
※揚げ油に使用する油は約3~4回程度、同一の油を使用しています。

各学級担任・保護者の方へ  
食物アレルギーを持つ園児・児童・生徒がいる学級、ご家庭では、必ずアレルギー表を両面確認するようお願いいたします。

