

4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 meals like ごはん, シブイりポークカレー, おうとう, こまつなのみそしる, ちくぜんに, ごこくごはん, シカムドゥチ, クーピリチー, おめでとうゼリー, うどん(めん), ほうとう風うどん(しる), あつあげのそぼろあんかけ, クファージュシー, とうふやさいバーグ, とうにゅうプリン, じゃがいものみそしる, もずくどん(具), わかたけじる, ごもくいため, ごまなしミニフィッシュ, パーガーパン, きなこあげパン(幼), 南風原町産かぼちゃスープ, ほうれんそういりハンバーグ(ソースつき), アーサイりゆしどうふ, ヌンクグワー, ちらしずし, あさりのみそしる, ホキのてんぷら, よもぎもち, わかめスープ, おやこどん(具), デコボン(幼中), マーポーなす, ぎょうざ, ほうれんそうチャウダー, キャベツメンチカツ, デコボン(小), デークニブシー(だいごんのみそに), さばのシークワサータレやき, たけのごはん, しそあじフライ, さつまポテト.

参考	★スパゲティー（めん）	★小麦粉 ★植物性たん白製剤（★小麦） ★小麦たん白（★小麦） ★植物油（★大豆） 食塩 焼成Ca クチナシ色素 ※本製品は、★卵 を使用した設備で製造しております
	★鶏レバーそば	★鶏レバー 砂糖 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 塩 さとう 酵母エキス シーフォス プロテイン ペパー オニオン ガーリック ナツメグ 水あめ でんぷん
	★無塩せきベーコン	★豚肉 塩 香辛料 さとう
	★ツナフレーク	きはだまぐろ ★大豆油 塩 野菜エキス 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 塩 ★乳化剤（★大豆） 酸化防止剤 アナトー色素 香料
	白かまぼこ・大丸かまぼこ	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 塩 調味料 PH調整剤（貝Ca）
	黄かまぼこ	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 塩 クチナシ色素 調味料 PH調整剤（貝Ca）
	チキアギ	イトヨリダイすり身 エソすり身 スケソウダラすり身 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	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう 菜種油 トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん キシロース 塩 調味料 PH調整剤（貝Ca）
	なると	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 紅麴色素 塩 調味料 PH調整剤（貝Ca） 菜種油
	魚そうめん	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 塩 調味料 PH調整剤（貝Ca）
	ポール天	スケソウダラすり身 イトヨリダイすり身 エソ さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 塩 調味料 PH調整剤（貝Ca）
	★かにぼぐし	スケソウダラすり身 さとう トウモロコシでんぷん 馬鈴薯でんぷん 塩 ★カニエキス 調味料 PH調整剤（貝Ca） 紅麴色素
	★煮干しだし	いわし あじ かつお ★さば 昆布 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	★ブラウンルウ（★小麦粉） 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） 塩 黒こしょう ※本品の製造工場では、★えび ★かに ★卵 ★乳成分 ★落花生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 ★リングピュール ★ラード 砂糖 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 ★卵 ★落花生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 シャロット さとう ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 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） 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 たんぱく加水分解物 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 パーム油 ぶどう糖 砂糖 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 塩 ビタミンE） クロブ 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
	★ハヤシルウ	★小麦粉 ★食用油脂（★ラード パーム油） 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 ペッパー コーンパウダー 米粉 シナモン アミノ酸 カラメル色素
	★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 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 砂糖 還元澱粉糖化物 ★*-H1調味料（★豚肉 ★牛肉 ★大豆 ★*H1） とうもろこし ★ごま トマトケチャップ 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（★小麦粉 ★大豆） 調味料（アミノ酸 酒精 糊料 カラメル色素 パプリカ色素 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 デーツピュール 醸造酢 香辛料 にんにく 塩 酸味料	
★赤みそ	大麦 ★大豆 塩 酒精	
★白みそ	米 ★大豆 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 塩 水あめ 酒精 次亜硫酸Na ステビア ビタミンB2	
★麦みそ	大麦 ★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 ★たんぱく加水分解物（★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 酸化防止剤	

※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。

表示が義務となっている

「特定原材料」



表示が推奨されている

「特定原材料に準ずるもの」

