

令和 3 年 8 月 献立の材料名 (アレルギー一用の資料)

アレルギーの過剰表示を避けるため、今月より別欄で食材等詳細原材料を記載しております。合わせてご確認ください。
自己管理能力を高めるため、お子様と一緒に確認して頂きますようお願い致します。

日/曜	献立名	血や肉、骨を作る(赤)	働く力や体温となる(黄)	体の調子を整える(緑)	調味料等	アレルギー
25/水	ごはん	乳	こめ			乳
	アゲー肉じゃが		三温糖、大豆油、じゃがいも、	にんにく、にんじん、たまねぎ、あおまめ、こんにやく		豚、豆、麦
	さんまの生姜煮	さんま、	水あめ、砂糖	しょうが		麦、豆、
26/木	ガトーショコラ(米粉)	豆乳、	砂糖、米粉、植物油、加工でんぷん		ココア、カカオマス、	豆
	牛乳	乳				乳
	ごはん		こめ			無
27/金	チキンのかちヤマト	鶏肉、 マヨネーズ製造工場では、小麦・乳・牛肉・鶏肉・豚肉・大豆・セラチンを含む製品を製造しています。	大豆油、三温糖、	にんにく、にんじん、たまねぎ、マヨネーズ、赤ピーマン、黄ピーマン、トマト	赤クイン、トマトケチャップ、チキンガラスープ、ペリールソース、チミグラスソース、ウスターソース	豆、麦、鶏
	らわらわオムレツ	卵、	でんぷん、植物油		だし汁、塩	卵、豆、麦
	牛乳	乳				乳
30/月	ごはん		こめ			無
	鶏汁	鶏肉、赤みそ、白みそ	じゃがいも、	だいこん、えのきだけ、にんじん、ちんげんさい	チキンガラスープ、	鶏、豆、
	れんこんきんぴら	豚肉、ちきあぎ(卵抜き)	大豆油、三温糖、	れんこん、にんじん、きくらげ	チキンガラスープ、一味唐辛子	豚、麦、豆、 鶏
31/火	納豆	大豆			納豆・たれ【納豆菌・砂糖・しょうゆ・水あめ・みりん・塩・鰹節エキス・発酵調味料】	豆、麦
	牛乳	乳				乳
	ごはん		こめ			無
アレルギー	鶏肉、鶏レバーそぼろ、 脱脂粉乳、	じゃがいも、マールリン、 小麦粉、大豆油、生クリーム	にんじん、たまねぎ、かぼちや、なす、へちま、ブロッコリー、コーン、にんにく、	SBカレー粉、CBカレー粉、マドラスカレー、ウスターソース、トマトケチャップ、チミグラスソース、 フオントポニー、フルーツチャツネ		麦・牛・豆・ 鶏・ゼ・り・ 乳
	デミグラスソース	デミグラスソース工場では、特定原材料7品目のうち、えび、かに、卵、乳成分、落花生を含む製品を生産しています。				
	ごぼうチップス		小麦粉、でんぷん、大豆油	ごぼう、		麦、豆、
	小の青りんごゼリー		砂糖、	りんご、		り
	中のアセロラゼリー		砂糖、加工でんぷん	アセロラ、りんご		り
	調味料名	アレルギー			原材料	
	トマトケチャップ	無	【トマト・砂糖・酢・塩・玉ねぎ・香辛料】			
	チキンガラスープ	鶏	【鶏骨・鶏肉スープ・チキنعキス】			
	無塩せきベーコン	豚	【豚肉・塩・香辛料・砂糖】			
	ガラスープ	鶏・豚・り	【豚骨・鶏骨・鶏肉スープ・豚脂・りんご】			
	赤みそ	豆	【大麦・大豆・塩・酒精】			
	白みそ	豆	【大豆・米・塩・酒精・アミノ酸・甘味料・着色料】			
	SBカレー粉	無	【ターメリック・コリアンダー・クミン・フェネグリーク・コショウ・赤唐辛子・マントリン・ナツメグ・シナモン・クローブ】			
	CBカレー粉	無	【コリアンダー・ターメリック・黒こしょう・クミン・フェネグリーク】			
	マドラスカレー	麦・豆・り	【小麦粉・油脂・カレー粉・塩・砂糖・玉ねぎ・ポークオイル・トマト・りんご・にんにく・アミノ酸・一部に小麦・大豆・りんごを含む】			
	ウスターソース	無	【トマト・玉ねぎ・にんじん・ねぎ・マヨネーズ・にんにく・シヤロット・砂糖・酢・塩・香辛料】			
チミグラスソース	麦・鶏	【ブラウソルカ・トマト・オニオン・チキنعキス・にんじん・砂糖・酵母エキス・でんぷん(どうもろこし)・塩・黒こしょう】				
フオントポニー	麦・牛・豆・鶏・ゼ	【ビーフイヨン・チキンイヨン・たまねぎ・セラチン・酵母エキス・小麦、大豆を含む】				
フルーツチャツネ	り	【水あめ・砂糖・りんご・チーズ・酢・香辛料・にんにく・塩】				
鶏レバーそぼろ	鶏	【鶏レバー・砂糖・塩・ジンジャー・ホワイトペッパー・ローレル】				

※揚げ物に使用する油は、2〜3回程度、同一の油を使用しています。

※かつおだし、シラス、こしょう、酒、みりんの表示はしております。

※しょうゆ・酢に含まれている『大豆・小麦』は醸造過程で消失するため、調味料等には表示しておりません。

※大量調理を行うため、調理場においては微量のアレルゲンの混入(コウタミネーション)を完全に避けることはできません。