

【日別】

【アレルギー食品使用献立一覧表】

日付	献立名	卵	乳	小麦	落花生	えび	そば	かに	くるみ	いくら	キウイフルーツ	大豆	バナナ	やまいも	カシューナッツ	もも	ごま	さば	さけ	いか	鶏肉	りんご	まつたけ	あわび	オレンジ	牛肉	ゼラチン	豚肉	アーモンド	
6/3	月	鶏肉のから揚げ野菜あん/じゃがいものそぼろ煮/すまし汁/ふりかけ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
6/4	火	照り焼きハンバーグ/ ちんげん菜とベーコンの炒め煮/豚汁			○							○						○			○							○		
6/5	水	小松菜のドライカレー/チキンナゲット/ イタリアンサラダ/オレンジポンチ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	○	△	
6/6	木	八宝菜/点心/中華スープ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
6/7	金	豚肉のオイスター炒め/いわしの香草焼き/ ポテトサラダ/おかかこんにやく			○							○					○											○		
6/10	月	じゃがいものグラタン/肉団子の甘酢煮/ ミネストローネ/黒糖パン		○	○							○									○							○		
6/11	火	プルコギ/厚揚げのしょうが焼/ワンタン			○							○						○	○		○	○						○		
6/12	水	ポテトとハニーマスタードチキン/ キャロットソテー/ゴーヤチャンプルー/ ちんげん菜とハムの炒め煮	○		○							○						○			○	○						○		
6/13	木	肉じゃが/赤魚のから揚げあんかけ/ みそ汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
6/14	金	大阪なす麻婆/焼きギョーザ/ツナキャベツ/ 枝豆コーン	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
6/17	月	ハヤシライス/じゃがいものチーズ焼き/ キャベツのソテー		○	○							○																○		
6/18	火	ヤンニョムチキン/ひじきの中華風炒め/卵スープ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
6/19	水	揚げじゃがのそぼろかけ/鮭の風味焼き/卵の花/ キャベツのおかか煮	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
6/20	木	コロケ/ミートパンネ/ 白いんげん豆のポタージュ/コッペパン	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
6/21	金	和風豆腐ハンバーグ/アイリッシュポテト/ 小松菜と豚肉のカレー風味卵炒め/ もやし中華炒め	○	○	○							○					○				○							○		
6/24	月	春雨と豚肉の炒め煮/ガイヤーン/わかめスープ			○							○					○				○							○		
6/25	火	さばの塩焼き/浦上そぼろ/ちゃんこ汁			○							○						○			○							○		
6/26	水	チンジャオロース/あんかけオムレツ/ 大豆とじゃこのごまがらめ/もやしの甘酢炒め	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
6/27	木	ポークカレーライス/ミンチカツ/ ちんげん菜のソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
6/28	金	豚肉のしょうが焼き/高野豆腐のふくめ煮/ かぼちゃの天ぷら/春雨の甘酢煮	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	

※表示内容は副食（パン献立の日はパンを含む）を表示しています。

※特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用したり、加工食品の原材料として使用している場合は「○」を表示しています。

※揚げ油を使用しており、同じ油で別の食材を調理しているため、アレルギー物質が揚げ油に溶出もしくは混入している可能性がある場合に「△」と表示しています。