

【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	
7/1	月	コロケ/ペンネのミートソース/スープ煮/コッペパン	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
7/2	火	チーズトッポギ/春巻/クッパ	○	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
7/3	水	タンドリーチキンポテト/炒めビーフン/もやしの炒めナムル/ツナピーマン			○							○					○				○								○	
7/4	木	豚肉と野菜のしょうが煮/白身魚の天ぷら/七タ汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
7/5	金	和風ハンバーグ/キャベツと豚肉のコチジャン炒め/豆腐チャンプルー/春雨の甘酢煮			○							○						○			○								○	
7/8	月	かぼちゃのグラタン/肉団子の甘酢煮/ふんわり卵とトマトスープ/黒糖パン	○	○	○							○									○								○	
7/9	火	さばの塩焼き/高野豆腐の卵とじ/冬瓜のみそ汁	○		○							○							○		○									
7/10	水	チャーハン豆腐/じゃがいもの天ぷらチーズ風味/イタリアンサラダ/枝豆	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
7/11	木	夏野菜のカレーライス/ミンチカツ/キャベツのソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
7/12	金	豚肉のピリ辛炒め/ジャーマンポテト/ツナキャベツ/フルーツコンポート			○							○					○	○											○	
7/16	火	いわしの甘酢あんかけ/じゃがいものいそ煮/キャベツのみそ汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
7/17	水	豚肉の甘酢煮/長崎天ぷら/三色おひたし/きゅうりの甘酢煮	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
7/18	木	鶏肉とキャベツのガーリック炒め/厚揚げのしょうが焼/わかたまスープ	○		○							○									○								○	

※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。