

【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
11/1	金	豚肉のピリ辛みそ焼き/いも煮/もやしのからしあえ/フルーツコンポート		○								○				○	○	○			○	○						○	
11/5	火	ハムシ・クザルトマ/イズミル・キョフテ/メルジメッキ・チヨルバス/コッペパン	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
11/6	水	鶏肉とキャベツのガーリック炒め/長崎天ぷら/きんぴらごぼろ/小松菜と豚肉のカレー風味卵炒め	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
11/7	木	豚肉と野菜のしょうが煮/わかさぎのフリッター/みそ汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
11/8	金	ホイコーロー/焼きギョーザ/もやしの炒めナムル/ひじき入りポテトサラダ		○								○					○				○							○	
11/11	月	豆腐ボールのチリソース/チャプチェ/クッパ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
11/12	火	豚肉のしょうが焼き/じゃがいものバターしょうゆ煮/五目汁		○	○							○						○			○							○	
11/13	水	ヤンニョムチキン/炒めフォー/大根のうま煮/さつまいものサラダ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
11/14	木	ハヤシライス/ツナとポテトのマヨネーズ焼/キャロットソテー		○								○																○	
11/15	金	じゃがいものそばろ煮/サバの鍋照り焼き/小松菜とエリンギのソテー/卵の花	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
11/18	月	麻婆豆腐/あんかけオムレツ/白菜スープ	○	○								○					○				○							○	
11/19	火	ミンチカツ/ちんげん菜と豚肉の炒め煮/野菜の豆乳スープ/黒糖パン	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
11/20	水	すき焼き/さわらのみそ焼き/大学いも/切干大根の煮物	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
11/21	木	ブルコギ/焼きシューマイ/中華コーンスープ	○	○								○					○				○	○						○	
11/22	金	和風ハンバーグ/筑前煮/大豆とじゃこのごまがらめ/白菜の煮びたし	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
11/25	月	ポークカレーライス/堺のめぐみコロケ/鶏肉とキャベツのソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
11/26	火	いわしのかば焼風/白みそおでん/すまし汁	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
11/27	水	チキン南蛮/千切りイリチー/キャベツと小松菜のソテー/もやしのごま風味	○	○								○					○	○			○							○	
11/28	木	ピリッと厚揚げ/赤魚の野菜あんかけ/みそ汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
11/29	金	豚肉のみそマヨガーリック焼き/高野豆腐の卵とじ/三色おひたし/おかかこんにやく	○	○								○						○										○	

※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。