

【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	
12/2	月	油淋鶏/大根の炒め煮/タンホータン	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
12/3	火	鮭のちゃんちゃん焼き/じゃがいものいそ煮/肉団子のみぞれ汁		○	○								○						○	○		○							○		
12/4	水	豚肉のピリ辛炒め/ウィンナーポテト/にんじんしりしり/豆腐チャンプルー			○								○					○											○		
12/5	木	じゃがいものムサカ/チキンスブラキ/レヴィシアスーパ/黒糖パン★		○	○								○									○							○		
12/6	金	ビビンバ/揚げギョーザ/ツナキャベツ/さつまいものオープン焼き	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
12/9	月	豚肉のみそマヨガーリック焼き/キャベツと鶏肉のｺﾝﾖﾝ炒め/すまし汁			○								○						○			○							○		
12/10	火	すき焼き/さばの塩こうじ焼き/呉汁			○								○						○										○		
12/11	水	鶏肉とポテトの香草焼き/ミートペンネ/ブロッコリーのブイヨン煮/ツナコーン/コッペパン★			○																	○							○		
12/12	木	ポークカレーライス/ハンバーグ/キャベツのソテー			○								○									○							○		
12/13	金	肉団子の甘酢あんかけ/高野豆腐の卵とじ/大阪産野菜と豚こま炒め/大根のうま煮	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
12/16	月	ミンチカツ/千切りイリチー/かきたま汁	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
12/17	火	肉じゃが/さわらのみそ焼き/塩ちゃんこ汁			○								○						○			○							○		
12/18	水	八宝菜/焼きシューマイ/揚げきんぴら/ピリ辛こんにゃく	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
12/19	木	赤魚の野菜あんかけ/かぼちゃのうま煮/豚汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	
12/20	金	ドライカレー/ジャーマンポテト/キャベツのペペロンチーノ/オレンジポンチ			○								○				○									○			○		
12/23	月	春雨の炒め煮/塩焼きとり/みそ汁			○								○					○	○			○							○		

※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。

★学校外で製造されるパンは、製造工程上、原材料として乳類を含まないパンにおいても乳類の混入は避けられません。