

【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		
1/9	木	みそ雑煮/さわらの照り焼き/煮しめ		○								○						○													
1/10	金	キーマカレー/チキンナゲット/ ほうれん草のソテー/フルーツコンポート	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/14	火	さばの塩焼き/じゃがいものうま煮/ 寄せ鍋風スープ		○								○						○			○								○		
1/15	水	ハンバーグのきのこソース/厚揚げの卵とじ/ かき揚げ/野菜の塩こうじ炒め	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/16	木	かぶのシチュー/かれいフライ/ キャベツのソテー/黒糖パン★	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/17	金	麻婆豆腐/揚げギョーザ/切干大根の中華サラダ/ おかかこんにやく	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/20	月	たこカレー/バジヤ/ハリラスープ/ オリーブパン★	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
1/21	火	鶏肉のから揚げ野菜あん/大根のピリ辛煮/ キャベツのみそ汁		○								○						○			○								○		
1/22	水	ホイコーロー/厚揚げのしょうが焼/ もやし中華炒め/ひじき入りポテトサラダ		○								○						○											○		
1/23	木	豆腐ボールのチリソース/春雨の炒め煮/ ワンタン	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/24	金	白身魚の天ぷら/具たくさん切り干し大根/ いそのサラダ/小松菜と卵のソテー	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/27	月	ハヤシライス/ミンチカツ/キャロットソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/28	火	豚肉のしょうが焼き/ じゃがいものバターしょうゆ煮/すいとん汁		○	○							○						○			○								○		
1/29	水	チキン南蛮/キャベツと豚肉のコチジャン炒め/ ブロッコリーのブイヨン煮/卵の花	○	○								○						○			○								○		
1/30	木	肉じゃが/ちくわの磯辺揚げ/船場汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/31	金	赤魚の野菜あんかけ/江戸っ子煮/大根のうま煮/ さつまいものオープン焼き	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△

※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。