

【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	
2/3	月	いわしの天ぷら/厚揚げの野菜たっぷりトロトロ煮/すまし汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2/4	火	照り焼きミートボール/ちんげん菜と豚肉の炒め煮/五目汁			○								○						○			○							○		
2/5	水	ビビンバ/じゃがいもの天ぷらチーズ風味/にんじんしりしり/フルーツコンポート	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/6	木	ビーンズシチュー/白身魚フライ/ホットサラダ/黒糖パン★	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/7	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/おかかこんにゃく	○		○								○					○	○										○		
2/10	月	家常豆腐/焼きシューマイ/中華卵スープ	○		○								○									○							○		
2/12	水	肉じゃが/わかさぎのフリッター/豆腐サラダ/大根のうま煮	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/13	木	鶏とこんにゃくのネギ塩炒め/厚揚げのしょうが焼/だんご汁			○								○					○	○			○							○		
2/14	金	鶏肉のから揚げおろしソース/浦上そばろ/白菜の煮びたし/さつまいものレモン焼き	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/17	月	春雨と豚肉の炒め煮/さばの塩こうじ焼き/豆腐スープ			○								○						○			○							○		
2/18	火	和風根菜カレーライス/じゃがいものバジル焼き/キャベツのソテー			○								○						○			○							○		
2/19	水	八宝菜/揚げギョーザ/豆とひじきのサラダ/ブロッコリーのブイヨン煮	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/20	木	コシーニャ/フェイジョアーダ/カンジャ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/21	金	和風豆腐ハンバーグ/じゃがいものうま煮/もやしの炒めナムル/切干大根の煮物			○								○					○	○			○							○		
2/25	火	マカロニグラタン/ちんげん菜のソテー/ミネストローネ/コッペパン★			○	○							○									○							○		
2/26	水	すき焼き/赤魚のみぞれかけ/春雨の炒め煮/ツナコーン	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/27	木	ハヤシライス/花野菜のチーズ焼き/鶏肉のレモンソース	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/28	金	揚げじゃがのそぼろかけ/卵焼き/豆腐チャンプルー/白菜のゆずびたし	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△

※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。