

【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	
3/3	月	おでん/さわらの風味焼き/小松菜のみそ汁	○	○								○						○			○									
3/4	火	チキンバルミジャーナ/ポテトウェッジ/ ビーンスープ/コッペパン★	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
3/5	水	和風ハンバーグ/肉入り高野豆腐/ポテトサラダ/ 小松菜とキャベツのナムル			○							○						○	○		○								○	
3/6	木	カレー豆腐/揚げシューマイ/中華スープ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
3/7	金	油淋鶏/ちんげん菜と豚肉の炒め煮/ もやしのからしあえ/にんじんしりしり	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	○	△
3/10	月	さばの塩こうじ焼き/厚揚げのそぼろあん/ じゃがいものみそ汁			○							○						○										○		
3/11	火	ブルコギ/長崎天ぷら/クッパ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
3/12	水	肉団子の甘酢あんかけ/春雨の炒め煮/ ツナキャベツ/ピリ辛こんにゃく			○							○						○			○								○	
3/13	木	ハヤシライス/じゃがいものチーズ焼き/ キャロットソテー		○	○							○																	○	
3/17	月	鶏肉のから揚げ野菜あん/大根の炒め煮/ みそワタン	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
3/18	火	白身魚フライ/浦上そぼろ/だんご汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
3/19	水	豚肉のしょうが焼き/高野豆腐のふくめ煮/ 大学いも/春雨の甘酢煮	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
3/21	金	ドライカレー/じゃがいものバジル焼き/ 小松菜とエリンギのソテー/フルーツコンポート			○							○						○											○	

※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。