

[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
4/9	水	チャーハン豆腐/揚げギョーザ/ もやしのごま風味/さつまいものオープン焼き	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
4/10	木	さばの塩こうじ焼き/肉じゃが/小松菜のみそ汁			○								○						○										○	
4/11	金	キーマカレー/チキンナゲット/いそのサラダ/ じゃがいもの洋風きんぴら	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
4/14	月	あじフライ/豚肉のごま風味/だんご汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
4/15	火	炒めフォー/ダウフーチェンサー/カインラウ			○								○									○							○	
4/16	水	豚肉のしょうが焼き/ じゃがいものバターしょうゆ煮/ 春雨の炒め煮/おかかこんにやく		○	○								○						○			○							○	
4/17	木	ミンチカツ/キャベツのソテー/ にんじんのポタージュ/コッペパン★	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
4/18	金	いわしの南蛮漬け/じゃがいものいそ煮/ 豆腐サラダ/枝豆コーン	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
4/21	月	チキン南蛮/キャベツと豚肉の炒め煮/ ミネストローネ	○		○								○									○							○	
4/22	火	肉団子の甘酢あんかけ/タンタン春雨/ 中華スープ			○								○					○				○							○	
4/23	水	じゃがいものグラタン/ミートピーンズ/ ツナキャベツ/オレンジポンチ/黒糖パン★		○	○								○				○					○				○			○	
4/24	木	ハヤシライス/白身魚フライ/キャロットソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
4/25	金	和風ハンバーグ/高野豆腐のふくめ煮/ 揚げきんぴら/キャベツとわかめの煮びたし	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
4/28	月	じゃがいものそばろ煮/さわらのみそ焼き/ かきたま汁/ふりかけ（みりん焼）	○		○								○					○	○										○	
4/30	水	豚肉のピリ辛炒め/アイリッシュポテト/ 豆とひじきのサラダ/きゅうりのおかか煮		○	○								○					○											○	

※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。