

[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	いくら	キウイフルーツ	くるみ	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	
5/2	月	鶏肉の一味焼き/ じゃがいもの天ぷらチーズ風味/ わかめのみそ汁	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△
5/6	金	肉豆腐/かしわもち/ツナキャベツ/ たけのこのおかか煮			○							○									○						○	○		
5/9	月	つけカレーうどん/ 豆腐ハンバーグの甘酢あんかけ			○							○						○	○		○							○		
5/10	火	プルコギ/長崎天ぷら/クッパ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
5/11	水	鶏肉の照り焼き/ 小松菜と豚肉の甘辛炒め煮/かき揚げ/ ツナピーマン	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
5/12	木	厚揚げとキャベツみそ炒め/ わかさぎのフリッター/若竹汁/ ふりかけ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
5/13	金	肉団子のケチャップあんかけ/ 高野豆腐の卵とじ/春雨の甘酢煮/ ひじき入りポテトサラダ	○		○							○									○							○		
5/16	月	ポークカレーライス/ミンチカツ/ キャベツのソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
5/17	火	油淋鶏/千切りイリチー/みそワンタン	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
5/18	水	さばの塩焼き/じゃがいものいそ煮/ 三色おひたし/きゅうりの甘酢煮/ フルーツゼリー			○							○						○	○									○		
5/19	木	鶏肉とキャベツのガーリック炒め/ オムレツのトマトソース/ 押し麦入り豆乳クリームスープ/ 黒糖パン	○	○	○							○									○							○		
5/20	金	赤魚の野菜あんかけ/きんぴらごぼう/ もやしのからしあえ/にんじんしりしり	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
5/23	月	マカロニグラタン/かれいフライ/ ポトフ	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
5/24	火	ポテトとハニーマスタードチキン/ カレーソテー/グリーンポタージュ/ コッペパン			○							○									○	○						○		
5/25	水	デミグラスソースハンバーグ/ アイリッシュポテト/ きゅうりとポークの香味だれのいためもの/ 小松菜のオイスター炒め			○	○						○									○							○		
5/26	木	ホイコーロー/揚げシューマイ/ 中華コーンスープ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
5/27	金	白身魚フライ/炒めフォー/豆腐サラダ/ フルーツコンポート	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
5/30	月	カレー豆腐/焼きギョーザ/ とりだんご入りかき玉汁	○		○							○									○							○		
5/31	火	豚肉のマスタード焼き/ ちんげん菜のソテー/五目汁			○							○									○							○		

※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。