

[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	
10/3	月	プルコギ/かれのいのから揚げあんかけ/ 小松菜の卵スープ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/4	火	豚肉のマスタード焼き/ちんげん菜のソテー/ さつま汁			○							○						○			○	○						○		
10/5	水	八宝菜/焼きギョーザ/春雨の甘酢煮/ ツナコーン	○		○							○									○							○		
10/6	木	豚キムチ/ちくわの天ぷら/中華スープ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/7	金	とりすき/あじの香草焼き/ キャベツのごま酢かけ/かき揚げ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△
10/11	火	厚揚げとキャベツのみそ炒め/長崎天ぷら/ タンホータン	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/12	水	デミグラスソースハンバーグ/ キャロットソテー/豆かりんとう/ 白菜のゆずびたし	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/13	木	カレー豆腐/揚げシューマイ/ ちんげん菜スープ/フルーツゼリー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/14	金	みそおでん/さばの塩焼き/三色おひたし/ もやしのからしあえ	○		○							○					○	○			○	○						○		
10/17	月	じゃがいものグラタン/きのこペンネ/ ミネストローネ/コッペパン		○	○							○																○		
10/18	火	いわし天ぷら/豚肉のごま風味/せんべい汁/ ふりかけ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△
10/19	水	キーマカレー/チキンナゲット/和風サラダ/ フルーツコンポート	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/20	木	さんまのみぞれかけ/じゃがいものうま煮/ 塩ちゃんこ汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/21	金	パッタイ/ガイヤーン/せんぎり大根の酢の物/ ひじき入りポテトサラダ			○							○					○				○							○		
10/24	月	白身魚フライ（ソース添え）/ 高野豆腐のふくめ煮/ 秋のキノコ増し増しとん汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/25	火	鶏肉のから揚げおろしソース/浦上そばろ/ すまし汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/26	水	肉じゃが/卵焼き/もやしの甘酢炒め/ 大豆の磯煮	○		○							○					○	○										○		
10/27	木	トマトクリームペンネ/バイクドパンプキン/ スープ煮/黒糖パン		○	○							○									○							○		
10/28	金	鶏肉の照り焼き/小松菜の甘辛炒め煮/卵の花/ さつまいもの天ぷら	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
10/31	月	チキンカレーライス/ミンチカツ/ キャベツのソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△

※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。