

# [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	
11/1	火	ピリッと厚揚げ/焼きいわし/ かぼちゃのほうとう風			○							○						○	○		○								○	
11/2	水	ヤンニオンチキン/炒めビーフン/ もやしの炒めナムル/切干大根の煮物	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
11/4	金	すき焼き/さわらのみそ焼き/大学いも/ 小松菜とエリンギのソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	
11/7	月	ハヤシライス/ ツナとポテトのマヨネーズ焼/ キャロットソテー			○							○									○							○		
11/8	火	おでん/わかさぎのフリッター/ 白菜のみそ汁/ ふりかけ(みりん焼)	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△
11/9	水	豚肉のピリ辛みそ焼き/ 高野豆腐のふくめ煮/ もやしのからしあえ/オレンジポンチ			○							○				○	○	○			○	○			○			○		
11/10	木	白菜のクリーム煮/サーモンフライ/ カレーソテー/コッペパン	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
11/11	金	ビビンバ/揚げギョーザ/ツナキャベツ/ さつまいものレモン焼き	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
11/14	月	豆腐ボールのチリソース/ チャプチェ/クッパ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
11/15	火	豚肉のしょうが焼き/ キャベツと鶏肉のゴジヤン炒め/三平汁			○							○							○	○	○							○		
11/16	水	チキン南蛮/干切りイリチー/ キャベツと小松菜のソテー/ にんじんしりしり	○		○							○							○		○							○		
11/17	木	つけカレーうどん/ ハンバーグのきのこソース/フルーツゼリー			○							○							○		○							○		
11/18	金	鶏肉の塩こうじ焼き/きんぴらごぼう/ さつまいものサラダ/さば大根			○							○					○	○			○							○		
11/21	月	赤魚のみぞれかけ/いも煮/小松菜のみそ汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	
11/22	火	ポークカレーライス/塚のめぐみコロケ/ キャベツのソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	
11/24	木	じゃがいものそぼろ煮/さばのしょうが煮/ かきたま汁	○		○							○							○									○		
11/25	金	焼きとり/タンタン春雨/かき揚げ/ 白菜とわかめの煮びたし	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
11/28	月	麻婆豆腐/あんかけオムレツ/白菜スープ	○		○							○						○			○							○		
11/29	火	かれいフライ/ホットサラダ/シュクメルリ/ 黒糖パン	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	
11/30	水	豚肉と野菜のしょうが煮/大根のあんかけ/ いそのサラダ/卵の花			○							○						○	○		○							○		

※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。