

[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	
1/10	火	みそ雑煮/ぶりの照り焼き/煮しめ/ふりかけ			○							○						○	○											
1/11	水	キーマカレー/チキンナゲット/ほうれん草のソテー/オレンジポンチ	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	○	△
1/12	木	おでん/さばの塩焼き/湯葉のすまし汁		○								○							○		○									
1/13	金	麻婆豆腐/点心/もやしの甘酢炒め/大根のうま煮	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/16	月	鶏肉とキャベツのガーリック炒め/ミートパンネ/冬野菜スープ/黒糖パン			○							○									○								○	
1/17	火	豚肉の甘辛煮/揚げカレーもち/白菜のみそ汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△
1/18	水	ハンバーグのきのこソース/鶏肉とひじきの卵とじ煮/かき揚げ/春菊のおひたし		○	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/19	木	長崎皿うどん/焼きギョーザ/大根のピリ辛煮			○							○					○				○								○	
1/20	金	肉入り高野豆腐/赤魚のみぞれかけ/いそのサラダ/にんじんしりしり/フルーツゼリー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/23	月	ボルシチ/白身魚フライ/キャロットソテー/コッペパン	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/24	火	豚肉のしょうが焼き/じゃがいものバターしょうゆ煮/すいとん汁			○	○						○							○										○	
1/25	水	チキン南蛮/小松菜と豚肉の甘辛炒め煮/ブロッコリーのブイヨン煮/卵の花		○		○						○						○	○		○								○	
1/26	木	チキンカレーライス/ミンチカツ/キャベツのソテー	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/27	金	すき焼き/きびなごフライ/小松菜とコーンの炒め煮/さつまいも	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△
1/30	月	肉じゃが/ちくわの磯辺揚げ/船場汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
1/31	火	肉団子のチリソース/春雨の炒め煮/ワンタン			○							○					○				○								○	

※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。