

[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	
2/1	水	豚肉のみそマヨガーリック焼き/ 高野豆腐の卵とじ/三色おひたし/ 大根のうま煮	○		○							○						○	○										○	
2/2	木	じゃがいものグラタン/カレーソーテ/ ミネストローネ/フルーツゼリー/ コッペパン		○	○							○										○							○	
2/3	金	いわしの天ぷら/厚揚げと白菜のそぼろ煮/ 豆とひじきのサラダ/ ブロッコリーのブイヨン煮	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/6	月	八宝菜/揚げギョーザ/わかめスープ/ ふりかけ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/7	火	塩焼きとり/ キャベツと豚肉のコチジャン炒め/ 鮭の粕汁			○							○						○	○		○								○	
2/8	水	豚肉のマスタード焼き/ じゃがいものバターしょうゆ煮/ もやしの炒めナムル/切干大根の煮物		○	○							○						○				○	○						○	
2/9	木	ますフライ/フェイスジョアード/ ベジタブルスープ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/10	金	豚キムチ/じゃがいもの天ぷらチーズ風味/ 小松菜とキャベツの炒め煮/ フルーツコンポート	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/13	月	ビーンズシチュー/コロケ/ ホットサラダ/黒糖パン	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/14	火	照り焼きハンバーグ/ 豚肉と厚揚げのきんぴらごぼう/さつま汁			○							○						○	○		○								○	
2/15	水	みそおでん/さわらの風味焼き/ 白菜とわかめの煮びたし/ツナコーン	○		○							○							○		○									
2/16	木	春雨と豚肉の炒め煮/ガイヤーン/ 中華スープ			○							○						○			○								○	
2/17	金	とりすき/卵焼き/揚げきんぴら/ もやしのからしあえ	○	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	○	△
2/20	月	豚肉と野菜のしょうが煮/ さばの塩こうじ焼き/大根のみそ汁			○							○							○										○	
2/21	火	和風根菜カレーライス/ じゃがいものバジル焼き/ キャベツのソテー			○							○							○		○								○	
2/22	水	鶏肉のから揚げおろしソース/ 浦上そぼろ/白菜のゆずびたし/ さつまいものオープン焼き	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/24	金	かれいのみぞれかけ/じゃがいものいそ煮/ 豆腐サラダ/おかかこんにやく	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/27	月	揚げじゃがのそぼろかけ/ 小松菜と豚肉の甘辛炒め煮/ キャベツのみそ汁	△	△	○	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	○	○	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	○	△
2/28	火	チャージャン豆腐/焼きシューマイ/ 中華卵スープ	○		○							○									○								○	

※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。