

1. 予定献立表(アレルギー詳細)は、食品衛生法に定められている27品目を表示しています。

表示義務 7品目	表示の推奨 20品目
卵 乳 小麦 ソバ 落花生 エビ カニ	アワビ イカ イクラ オレンジ キウイ 牛肉 クルミ サケ サバ 大豆 鶏肉 パナナ 豚肉 マツタケ モモ 山芋 リンゴ ゼラチン カシューナッツ ゴマ

※海藻類(モズク・アーサ・シラス)は収穫の際、エビ、カニが混ざる漁法で採取されていることから、「エビ、カニ」が混入することがあります。

※アサリには、カニが共生しています。

※鶏がらには、微量に鶏卵が含まれるため卵の表示をしています。

※揚げ油に使用する油は、3回程度 同一の油を使用しています。(※前回使用した食材の成分が混入している可能性があります。)

※食品を製造する際に、原材料として使用していないに関わらず、同じ製造ライン又は同じ製造工場内で生産されている別の製品の

アレルギー物質が微量に混入してしまうことがあります。

これらについては記載しておりません。詳細については株式会社オーディフまでお問合せ下さい。



日付	こんだて	食材名	調味料	
16(月)		牛乳	牛乳	
		きびご飯	精白米、もちきび	
		マーボー豆腐	木綿豆腐(大豆)、絹ごし豆腐(大豆)、豚ひき肉、大豆タンパク(大豆)、たまねぎ、たけのこ、にんじん、長ねぎ、なたね油、しょうゆ(小麦、大豆)、ごま油(ごま)、かたくり粉	おろししょうが、おろしにんにく、三温糖、料理酒、赤みそ(大豆)、豆ばん醬、ポークブイヨン(鶏肉、豚肉)、オイスターソース(大豆)
		温ナムル	もやし、キャベツ、こまつな、にんじん	
		ナムルドレッシング		ナムルドレッシング(小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉)
17(火)		牛乳	牛乳	
		麦ごはん	押し麦、精白米	
		コロッケ	コロッケ(小麦、大豆、豚肉)、なたね油	
		筑前煮	鶏もも肉、だいこん、こんにゃく、たけのこ、にんじん、ごぼう、乾しいたけ、しょうゆ(小麦、大豆)、かつお節、なたね油	本みりん、料理酒、三温糖、シママース
		果物(オレンジ)	オレンジ	
18(水)		牛乳	牛乳	
		ごはん	精白米	
		鶏肉のマーマレード焼き	鶏もも肉、マーマレード(オレンジ、りんご)、しょうゆ(小麦、大豆)、なたね油	穀物酢(小麦)
		豚肉とピーマンの炒め	豚肉、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、もやし、かたくり粉、なたね油	シママース、三温糖、ケチャップ、ウスターソース(大豆、りんご)
		白菜スープ	はくさい、にんじん、しめじ、ベーコン(豚肉)、しょうゆ(小麦、大豆)、鶏がら(卵、鶏肉)	シママース、チキンブイヨン(鶏肉)、ポークブイヨン(鶏肉、豚肉)
19(木)		牛乳	牛乳	
		クファージュシー	精白米、豚肉、白かまぼこ、ごぼう、にんじん、しいたけ、ひじき、ねぎ、なたね油、しょうゆ(小麦、大豆)、かつお節	シママース、料理酒、本みりん
		魚の天ぷら	カジキ、小麦粉、なたね油、青のり、ベーキングパウダー	シママース
		沖縄風みそ汁	沖縄豆腐(大豆)、大根、レタス、チョップドランチポーク(豚肉)、かつお節	白みそ(大豆)