

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も関わらず、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
23(月)	牛乳	牛乳	
	麦ごはん	押し麦、精白米	
	三色丼	鶏ひき肉、大豆タンパク(大豆)、なたね油、ほうれん草、しょうゆ(小麦、大豆)、鶏卵、なたね油	おろししょうが、おろしにんにく、三温糖、料理酒、シママース
	かぼちゃのみそ汁	かぼちゃ、たまねぎ、小松菜、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
	果物(りんご)	りんご	
24(火)	牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	チキンの照り焼き	鶏もも肉、しょうゆ(小麦、大豆)、かたくり粉、なたね油	シママース、三温糖、本みりん、料理酒
	人参の卵とじ	鶏卵、にんじん、たまねぎ、ピーマン、なたね油	シママース、こしょう
	キャベツとじゃがいものみそ汁	キャベツ、じゃがいも、さんとうさい、かつお節	白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
25(水)	牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	肉みそごぼう丼	鶏ひき肉、大豆タンパク(大豆)、しょうゆ(小麦、大豆)、ごま油(ごま)、たまねぎ、にんじん、たけのこ、ごぼう、あお豆(大豆)	おろし生にんにく、おろししょうが、赤みそ(大豆)、料理酒、本みりん、三温糖
	手作りかき揚げ	スイートコーン、たまねぎ、チクワ、にら、ひよこまめ、鶏卵、小麦粉、なたね油	シママース
	ゆし豆腐	ゆし豆腐(大豆)、ねぎ、かつお節	シママース、うすくちしょうゆ(小麦、大豆)
26(木)	牛乳	牛乳	
	ごはん	精白米	
	手作りミートローフ	豚ひき肉、たまねぎ、牛乳、鶏卵、パン粉(小麦)、ナツメグ	おろしにんにく、シママース、ケチャップ、ウスターソース(大豆、りんご)、三温糖
	ブロッコリーソテー	ブロッコリー、キャベツ、にんじん、ベーコン(豚肉)、しょうゆ(小麦、大豆)、なたね油	シママース
	かぼちゃのクリーム煮	鶏もも肉、かぼちゃ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ひよこまめ、厚揚げ(大豆)、小麦粉、無塩バター(乳)、生クリーム(乳)、なたね油	ホワイトルウ(乳、小麦、牛肉、大豆、豚)、チキンブイヨン(鶏肉)、シママース、こしょう
27(金)	牛乳	牛乳	
	麦ごはん	押し麦、精白米	
	五目厚焼き卵	五目厚焼き卵(鶏卵、小麦、大豆)	
	大根と厚揚げの煮物	大根、厚揚げ(大豆)、鶏もも肉、にんじん、こまつな、乾しいたけ、かつお節、しょうゆ(小麦、大豆)、なたね油	三温糖