

昭和薬科大学附属中学校

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28品目を表示しています。

表示義務 7品目	表示の推奨 21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 バナナ 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 アーモンド

※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		食材名	調味料	
3(月)		牛乳	牛乳	
		クファージュシー	精白米、三枚肉(豚肉)、ごぼう、にんじん、しいたけ、ねぎ、かつお節、なたね油	料理酒、シママース、本みりん、しょうゆ(小麦、大豆)
		アーサ汁	生アーサ、絹ごし豆腐(大豆)、とうがん、かつお節	うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、シママース、おろししょうが、料理酒
		魚のシークワサーソースかけ	ほき、小麦粉、黄ピーマン	シママース、こしょう、三温糖、しょうゆ(小麦、大豆)、穀物酢(小麦)、みりん、シイクワウサー
4(火)		牛乳	牛乳	
		ごはん	精白米	
		豚肉の生姜炒め	豚肉もも、しょうが、たまねぎ、ピーマン、にんじん、なたね油	三温糖、本みりん、料理酒、しょうゆ(小麦、大豆)
		豆腐ハンバーグ	山芋入り豆腐ハンバーグ(山芋、大豆、鶏肉)	
5(水)		牛乳	牛乳	
		麦ごはん	精白米、押し麦	
		野菜カレー	鶏もも肉、じゃがいも、たまねぎ、パパイア、ピーマン、赤パプリカ、小麦粉、無塩バター(乳)、なたね油)、プルーンピューレ	料理酒、おろしにんにく、カレーフレーク(小麦)、ウスターソース(大豆、りんご)、シママース、カレー粉、しょうゆ(小麦、大豆)
		フルーツポンチ	みかん缶、黄桃、パイン、ポッカレモン、サイダー、カラフルボール(大豆)	
6(木)		牛乳	牛乳	
		あわご飯	もちきび、精白米	
		ビビンバ	合いびき肉(牛肉、豚肉)、大豆タンパク、しいたけ、なたね油、こまつな、もやし、にんじん、白ごま、ごま油(ごま)	料理酒、おろしにんにく、おろししょうが、三温糖、赤みそ(大豆)、トウバンジャン、シママース、しょうゆ(小麦、大豆)
		たまねぎのスープ	たまねぎ、にんじん、しいたけ、花かつお、チキンブイオン(鶏肉)	しょうゆ(小麦、大豆)、シママース、こしょう
7(金)		牛乳	牛乳	
		ごはん	精白米	
		鶏肉のトマトソースかけ	鶏もも肉、たまねぎ、トマトダイス缶、なたね油	シママース、こしょう、ケチャップ、パセリ
		彩りソテー	キャベツ、たまねぎ、カリフラワー、赤パプリカ、ツナ、コーン、なたね油	シママース、しょうゆ(小麦、大豆)
		白菜スープ	はくさい、じゃがいも、にんじん、ベーコン(豚肉)、鶏がら(鶏肉、卵)	うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、シママース、こしょう、ポークブイオン(鶏肉、豚肉)
24(月)		牛乳	牛乳	
		麦ごはん	押し麦、精白米	
		フレンズグラタン	フレンズグラタン(大豆、鶏肉)	
		パンプキンサラダ	かぼちゃ、じゃがいも、きゅうり、とりささみチャンク(鶏肉)	エッグケア(エッグフリーマヨネーズ)、三温糖、シママース、しょうゆ(小麦、大豆)
		チキンスープ	はくさい、たまねぎ、にんじん、鶏もも肉、セロリー、鶏がら(鶏肉、卵)	うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、シママース、チキンブイオン(鶏肉)
25(火)		牛乳	牛乳	
		ごはん	精白米	
		豚肉とピーマン炒め	豚もも肉、ピーマン、赤ピーマン、にんじん、なたね油	料理酒、おろしにんにく、おろししょうが、本みりん、三温糖、オイスターソース(大豆、魚介類)、シママース、こしょう、しょうゆ(小麦、大豆)
		豆腐の中華スープ	絹ごし豆腐(大豆)、パクチョイ、にんじん、しいたけ、かたくり粉、とりがらだし(卵、鶏肉)	シママース、うすくちしょうゆ(小麦、大豆)、おろししょうが、チキンブイオン(鶏肉)
		ぎょうざ	ぎょうざ(小麦、大豆、豚肉、ごま)	
26(水)		牛乳	牛乳	
		ごはん	精白米	
		タコライス	合いびき肉(豚肉、牛肉)、クッキングチーズ(乳)、大豆タンパク、たまねぎ、にんじん、パプリカパウダー、なたね油、キャベツ	チリパウダー、トマトピューレ、ケチャップ、シママース、こしょう、三温糖、しょうゆ(小麦、大豆)
		コーンスープ	クリームコーン缶、スイートコーン、たまねぎ、にんじん、かたくり粉、冷凍鶏がら(卵、鶏肉)	シママース、チキンブイオン(鶏肉)、パセリ、三温糖
		レモンゼリー	瀬戸内産レモンゼリー	
27(木)		牛乳	牛乳	
		麦ごはん	精白米、押し麦	
		国産鶏と根菜のつくね	国産鶏と根菜の平つくね(小麦、鶏肉、豚肉、大豆ごま)	
		ごぼうとひじきの炒め	ごぼう、ひじき、にんじん、あお豆、糸こんにゃく、なたね油、かつお節	本みりん、しょうゆ(小麦、大豆)
28(金)		牛乳	牛乳	
		ごはん	精白米	
		キャベツのチャンプルー	キャベツ、木綿豆腐(大豆)、もやし、にんじん、チョップドランチポーク(豚肉)、にら、なたね油	シママース、しょうゆ(小麦、大豆)
		チキンカツ	ソフトチキンカツ(小麦、大豆、鶏肉、乳成分)	
		味噌汁	はくさい、里芋、しめじ、ねぎ、かつお節	赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
31(月)		牛乳	牛乳	
		ごはん	精白米	
		切り干し大根の炒め	豚もも肉、切り干し大根、こんにゃく、大豆、にんじん、もやし、キャベツ、なたね油、かつお節	本みりん、三温糖、料理酒、シママース、しょうゆ(小麦、大豆)
		チクワの磯部揚げ	チクワ、小麦粉、青のり、なたね油	
けんちん汁		こんにゃく、里芋、ごぼう、にんじん、かつお節	シママース、三温糖、しょうゆ(小麦、大豆)	