

	4月11日(火)	4月12日(水)	4月13日(木)	4月14日(金)	4月17日(月)
	せきはん 牛乳	ソフトめん 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳	クロスロールパン 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【さくらのすまし汁】 ⑩木綿豆腐(30) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10) えのきたけ(10) さくらかまぼこ(5) ⑩油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(0.5) むろ削り(4)	【ミートソース】 たまねぎ(50) にんじん(18) ⑫豚挽肉(15) ⑥牛挽肉(15) ⑩クラッシュ大豆(10) マッシュルーム(10) 冷凍グリーンピース(4) トマトケチャップ(20) ●⑩⑫トマトルウ(13) ソース(3) ◎ささがきチーズ(2) ◎脱脂粉乳(1) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) 糸こんにゃく(20) にんじん(20) ⑫豚肉平切(15) 冷凍さやいんげん(4) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【たまねぎスープ】 たまねぎ(40) にんじん(15) ⑪鶏肉切込皮なし(10) もやし(10) エリンギ(5) たまねぎロースト(3) パセリ(0.3) ⑪チキンブイヨン(20) ●⑩しょうゆ(3) 塩(0.5) こしょう(0.03) 米油(1) 《たまねぎロースト》 たまねぎ ⑩大豆油	【吉野汁】 ⑩木綿豆腐(25) じゃがいも(20) えのきたけ(10) ねぎ(10) にんじん(10) ⑩油揚げ(2) ●⑩しょうゆ(3) 塩(0.5) でん粉(1.2) むろ削り(4)
フライ缶	【つくねのたれかけ】 つくね 1個(40) ●⑩しょうゆ(2.5) 中双(1.5) 本みりん(1) でん粉(0.3) 《つくね》 ⑪若鶏肉 たまねぎ れんこん ●パン粉 人参 ごぼう ⑩植物性蛋白 ⑩蛋白加水分解物	【根菜サラダ】 サラダごぼう(15) れんこん(8) きゅうり(8) ⑯縦割りアーモンド(8) とうもろこし(8) コーンクリーム ドレッシング(6) ●⑩しょうゆ(0.3) 上白(0.1) 塩(0.05)	【からふと ししゃもフライ】 からふと ししゃもフライ 2尾(40) 米油(4) 《からふと ししゃもフライ》 からふとシシャモ ●パン粉 ●小麦粉	【焼きそば】 キャベツ(30) ●⑩油そば(30) ⑫豚肉平切(20) ③いか(10) にんじん(10) しょうが酢漬(0.3) 青のり粉(0.05) 中濃ソース(6.5) ソース(2.5) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【肉みそひじき丼】 たまねぎ(30) ⑫豚挽肉(30) にんじん(10) 米ひじき(1.5) しょうが(1) ⑩豆みそ(4) 中双(2.5) 酒(2) 本みりん(1.5) ●⑩しょうゆ(1) でん粉(0.5)
あえ物・果物等	【キャベツの たくあん和え】 キャベツ(20) たくあん漬(5)	【ハネジューメロン】 ハネジューメロン 1個(50)	【きゅうりの 塩昆布あえ】 きゅうり(25) 塩昆布(2) 《塩昆布》 砂糖 ●⑩醤油 昆布 還元水飴 みりん ⑩たん白加水分解物	【清見】 ④清見 1個(40)	
その他	【お祝いゼリー】 お祝いゼリー 1個(30) 《お祝いゼリー》 水あめ 砂糖 【卓上ごま塩】 ⑱卓上ごま塩(1)		【卓上中濃ソース】 ⑮卓上中濃ソース(5)		【ミックスナッツ】 ミックスナッツ 1袋(10) 《ミックスナッツ》 ⑲アーモンド ⑲カシューナッツ ⑲マカダミアナッツ

() 内は純使用量 単位：グラム

- 1 主食・牛乳・はっこう乳のアレルギー表示は、別表「主食・飲み物のアレルギー一覧表」に記載しています。
- 2 加工品は食材名の下段に、配合割合5%以上の原材料とアレルギー物質の表示をしています。(23品目のアレルギー物質は、5%未満でも表示します。)

	4月18日(火)	4月19日(水)	4月20日(木)	4月21日(金)	4月24日(月)
	麦ごはん 牛乳 1年生開始	ごはん 牛乳	牛乳	麦ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【カレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(30) にんじん(20) ⑫豚肉平切(15) マッシュルーム(5) おろしにんにく(0.3) ●カレールウフレーク(7) ●⑫⑮カレールウ粉(5) ⑮りんごピューレ(3) ソース(2) ◎脱脂粉乳(2) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(1) ◎チーズ(1) 純カレー(0.1) ●⑩しょうゆ(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【親子煮】 ○液卵(50) たまねぎ(45) ⑪鶏肉切込(15) にんじん(15) さつま揚げ(10) 冷凍さやいんげん(5) ●⑩しょうゆ(4.5) 中双(2) 本みりん(1) むろ削り(1)	【ふきごはん】 アルファ化米(50) アルファ化もち米(10) ⑪鶏肉切込皮なし(15) 突こんにやく(15) ふき(15) ごぼう(10) たけのこ(10) にんじん(10) ⑩油揚げ(2) 糸切昆布(1) ●⑩しょうゆ(6) 酒(2) 中双(1.5) 和風だしの素(0.4) 塩(0.1)	【マーボ豆腐】 ⑩冷凍豆腐(90) にんじん(20) たけのこ(20) ⑫豚挽肉(15) ねぎ(15) しょうが(0.5) おろしにんにく(0.2) ⑩豆みそ(5) 中双(3) ●⑩しょうゆ(2.3) ⑩⑪⑫⑳中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)	【ごじる】 ⑩木綿豆腐(20) ⑩豆乳(15) ⑩水煮大豆(15) 大根(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑩ミックスみそ(10) 酒(2) むろ削り(3)
フライ缶	【フルーツミックス】 みかん(30) ⑬黄桃(25) パイナップル(25)	【宗田かつおのおかか煮】 宗田かつおのおかか煮 1個(40) 《宗田かつおのおかか煮》 宗田かつお 砂糖 ●⑩しょうゆ	【コロッケ】 コロッケ 1個(60) 米油(6) 《コロッケ》 じゃがいも たまねぎ ⑫豚肉 ⑥牛肉 ●⑩パン粉 ●小麦粉 ⑩植物性たん白 ⑩植物油脂 ⑩乳化剤	【揚げしゅうまい】 野菜入りしゅうまい 2個(36) 米油(3.6) 《野菜入りしゅうまい》 とうもろこし キャベツ ⑪鶏肉 ●パン粉 ●⑩⑪調味料 ●皮	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬(60) しょうが(1) 中双(4) ●⑩しょうゆ(2) 本みりん(1)
あえ物・果物等	【福神漬け】(2~6年生) 福神漬け(15) 《福神漬け》 だいこん 砂糖 ⑩しょうゆ うり	【キャベツのアーモンドあえ】 キャベツ(30) ⑱クラッシュアーモンド(1.5) ⑱粉末アーモンド(1) ●⑩しょうゆ(1) 上白(0.3)	【もやしのゆかりあえ】 もやし(30) ゆかり粉(0.2) ●⑩白しょうゆ(1)	【パイナップル】 パイナップル 1個(40)	【きざみたくあん】 たくあん漬け(15)
その他	【干し小魚】(2~6年生) 干し小魚 1袋(5)		【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60) 《愛知のみかんゼリー》 みかん果汁 砂糖		【手巻きのり】 手巻きのり 5枚入(2.5)

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の23品目について、次のように表示しています。

○…卵	●…小麦	◎…乳	①…えび	②…かに
③…いか	④…オレンジ	⑤…キウイフルーツ	⑥…牛肉	⑦…くるみ
⑧…さけ	⑨…さば	⑩…大豆	⑪…鶏肉	⑫…豚肉
⑬…もも	⑭…やまいも	⑮…りんご	⑯…ゼラチン	⑰…バナナ
⑱…ごま	⑲…種実(カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ・ぎんなん・くり・ヘーゼルナッツ・ココナッツ)			
⑳…貝(ほたて・あさり・かき・しじみ)				

	4月25日(火)	4月26日(水)	4月27日(木)	4月28日(金)
	わかめごはん はっこう乳	ミルクロールパン 牛乳	発芽玄米ごはん 牛乳	ごはん 牛乳
食缶	【八宝菜】 キャベツ(40) たまねぎ(40) ③いか(20) にんじん(20) ⑫豚肉平切(20) ○うずら卵(20) たけのこ(10) チンゲンサイ(10) ●⑩しょうゆ(3.5) ⑩⑪⑫⑯中華だしの素(1.5) でん粉(1) 中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.05)	【白いんげんのポタージュ】 たまねぎ(30) 白いんげん豆 ペースト(20) にんじん(15) マッシュルーム(10) 白いんげん豆水煮(10) ◎牛乳(30) ●◎⑩⑫ホワイトルウ(5) ◎生クリーム(2) ◎バター(1) ⑩⑫洋風だしの素(2) 塩(0.5) こしょう(0.04)	【筑前煮】 じゃがいも(40) ⑪鶏肉角切もも(20) にんじん(20) 板こんにゃく(20) さつま揚げ(15) ごぼう(10) たけのこ(10) 冷凍さやいんげん(5) 乾燥しいたけ(1) ●⑩しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1)	【牛肉とたまねぎのうま煮】 たまねぎ(60) しらたき(30) ⑥牛肉平切もも(20) ⑩焼き豆腐(20) ねぎ(15) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑩しょうゆ(5) 中双(3) 酒(2)
フライ缶	【フレンチポテトとナッツの揚げ物】 ⑩フレンチポテト(45) ⑱カシューナッツ(12) 米油(5.7) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【ハンバーグ トマトソース】 ハンバーグ 1個(50) ⑩ベジタブルソース(10) たまねぎ(5) トマトケチャップ(5) ソース(1) 中双(0.6) 赤ワイン(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02) 《ハンバーグ煮込み用》 ⑪鶏肉 ⑫豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●小麦たん白	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(50) 《さば銀紙焼き》 ⑨さば ⑩みそ 砂糖	【厚焼き卵のおろしだれかけ】 厚焼き卵 1個(50) 大根おろし(7) ●⑩しょうゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) でん粉(0.2) 《厚焼き卵》 ○鶏卵 鰹・昆布だし 砂糖 ⑩植物油脂
あえ物・果物等	【冷凍アプリコット】 冷凍アプリコット 2個入1袋(30)	【ボイル野菜】 キャベツ(25) にんじん(3) コーンクリーミー ドレッシング(2.5)	【さっぱり漬け】 きゅうり(15) 切り干し大根(1.5) ●⑩しょうゆ(1.2) 上白(0.5) 米酢(0.3) レモン果汁(0.2) ⑱ごま油(0.2)	【オレンジ】 ④オレンジ 1個(60)
その他				

() 内は純使用量 単位：グラム

※ 注意事項

- アレルギー物質の23品目以外で、原材料の配合割合の5%未満については表示していません。(23品目は5%未満でも表示します)したがって、加工品・調味料に含まれる全ての原材料を記載していません。
- 牛乳・はっこう乳の代替には、調整豆乳で対応しています。(調整豆乳には大豆が含まれます)
- パン製造工場では、卵・落花生・ごまを含む製品を製造しています。
- ソフトめん・白玉うどん・中華めん(ラーメン)・油そば(焼きそば)の製造工場では、そばを製造しています。また製造工場内では、卵及び乳を使用した製品(市販品等)を製造しています。
- アレルギー物質のマークのない、しらす干し・小魚・のり佃煮・海藻類等は、えび・かきが混じる漁法で捕獲しています。
- アレルギー物質のマークのない、かまぼこ・さつま揚げ・ちくわ・はんぺんは、えび・かきを食べる魚を使用しています。
- 調理場は、食缶(丸缶)・フライ缶(四角缶)等に入る料理を調理する場所が分かれています。
- 調理場で使用する揚げ油(米油)は、毎回新品には交換していません。
- アレルギー物質のマークのない加工品等について、アレルギー物質のコンタミがないことを保証するものではありません。