71107千皮		7万尺707	レルト	711 HV - 12 12		三肢可立字校結長セン	/ダー N
7月1日 (7月2日(水)	7.	月3日(木)	7月4日(金)		
麦ごはん		白ごはん		黒糖パン		白ごはん	
夏野菜カレー		かきたま汁		チリコンカン		甘酢煮	
フルーツポンチ		野菜のごま和え		フレンチサラダ		もやしのナムル	
		いわしのトマト煮					
麦ごはん(10%混入)	70 100 ①スペシャルカレーフ レーク	精白米	70 90	①黒糖パン	50 70	精白米	70
豚ももスライス	28 36 小麦粉、豚脂、食塩、砂	鶏肉 もも 皮つき	12 15	冷凍大豆(煮大豆)	30 37.5	純正ごま油	0.5 0
かぼちゃ(カット)2cm角	22 20 糖、カレ一粉、パーム油、	じゃがいも	23 29	豚ひき肉		豚もも肉(角切り)	25
たまねぎ	22 29 酵母エキス、香辛野菜(オニ 35 45.5 オン、ガーリック)、ポークエキス、		20 25	じゃがいも		①肉だんご(ポーク&チキン	
にんじん	25 32.5 カラメル色素 <i>(アレルギー表</i>	にんじん		たまねぎ		酒	1 1
なす	16 20 <i>示:小麦、豚肉)</i>	えのきたけ		にんじん		うすくちしょうゆ	0.65 0
ゴーヤ	4 5 ※えび、かに、卵、乳成	豆腐		国産おろしにんにく	0.5 0.6		0.5 0
- · ①スペシャルカレーフレーク	5 6.5	本で ねぎ(冷凍)		パセリ		でんぷん	5
②とろける給食用カレーフレーク	4.5. 7.			サラダ油		大豆白絞油缶	5
③エブリィカレーフレーク	4.5 / ②とろける給食用カレー 4 6 フレーク	うすくちしょうゆ		トマトピューレ		たまねぎ	36
④エファイガレープレープ ④トマトケチャップ		ファくうしょうゆ		- ヽ - こューレ トマトケチャップ【1日④参		にんじん	25
⑤ウスターソース	。 」 ム、なたね)、砂糖、でん	^価 でんぷん		ウスターソース【1日⑤参照	····-	ズッキーニ (生)	12
⑤ ラスター ノース ⑥ チキンスープ	「かくとうもつにした、民畑、	でんぷん 液卵	20 24			ヤングコーン缶	16
⊕テヤンベーフ すりおろしりんご(1kgレトルト)	7.5 9.5 さつまいもパウダー、酵	1/293	20 24	塩 こしょう	0. 4 0. 46		9
		+ + 14.1	00 05				
国産おろしにんにく	0.4 0.52 日本スパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料	なもやし		②北海道シュレッドチーズ		じゃがいも	
サラダ油	0.5 0.8 ローストキャベツパウ ダー、ローストオニオン	はつれん早(カット)		赤ワイン		椎茸スライス(干)	1 1
	パウダー カラメル色素	すりごま		チキンスープ【1日⑥参照】			2. 2
甘みあっさりパインチビット	^{16 21} (<i>アレルギー表示:小麦)</i>	三温糖		③チリパウダー	0.06 0.07	トマトケチャップ【1日④	_
甘みあっさりみかん	17 21	うすくちしょうゆ	1. 25 1. 5			香	2 2
甘みあっさり黄桃ダイス	17 21			キャベツ		濃口醤油	4. 15
⑦アレンジダイスゼリー国産巨峰(鉄・VC)	28 36	①いわしのトマト煮	40 50	きゅうり	28 34		
③エブリィカレーフレーク		①いわしのトマト煮		ホールコーン缶	10 12	花そうみ(乾わかめ)	0.5 0
小麦粉、加工油脂(パーム)、砂糖、食塩				サラダ油	1.5 1.8	太もやし	33
オンパウダ−、たん白加水分解物(大豆)、 <i>示:小麦、大豆)</i>	野母エキ人、パラグル巴系 <u>(アレル十一女</u>	ぎ、トマトピューレ、レモン果汁 食塩、ブラックペッパー、水	、米枌(つる5米)、	酢	2.4 2.9	きゅうり	18
7. 12(1)		(<i>アレルギー表示:一)</i>		塩	0. 26 0. 31	②とりささみチャンク	12
		1		こしょう	0.03 0.03	酢	1.92.
④トマトケチャップ				①黒糖パン		三温糖	0.63 0.
トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、	ぶどう糖)、醸造酢、玉ねぎ、食塩、香			小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂	>糖、食塩、イースト、		2. 96 3.
辛料 <u><i>(アレルギー表示:―)</i></u>				黒糖 <u><i>(アレルキー表示: 小麦、乳)</i></u>		純正ごま油	1. 1 1.
						国産おろしにんにく	
⑤ウスターソース ***********************************				②北海道シュレッドチーズ		①肉だんご(ポーク&チキン)	
糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造園 シュルーム、にんにく)、食塩、たん白加				ナチュラルチース(生乳・食塩)、セルロ <i>示:乳)</i>	−ス <u>(アレルギー表</u>	豚肉、鶏肉、たまねぎ、つなぎ	でん粉(馬鈴薯)、
<u>表示: 一)</u>	1小力解物、自主杯、小 (1) レルナ			<u>N. 40</u>		えんどう豆たん白]、砂糖、発酵	
				③チリパウダー		ニオン、ガーリック、ペパー、ナ	ツメグ)、食塩、酵
⑥チキンスープ				赤唐辛子、コーンパウダー、食塩	塩、クミン、オレガノ	エキス <u>(アレルギー表示: 鶏)</u>	匆、<i>豚肉)</i> ※ 乳月
鶏骨、酵母エキス、水 <i>(アレルギー表示</i>	₹ <i>: 羯冈)</i>			ガーリック		分、卵、小麦	
<u> </u>	(C)			<u>(アレルギー表示:一)</u>		②とりささみチャンク	
())アレンショイスセリー国産巨暉(鉄・V 果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう果汁、:						鶏肉(ささみ)、醸造酢、食塩、	
酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、着色						オンパウダー、香辛料(こしょう)、pH調整剤、水
<i>表示:一)</i> ※小麦、卵、乳成分						<u> (アレルギー表示: 鶏肉)</u>	
<u> </u>							
	★提ば物田油 (大豆白統油先)	1440 / 6 4045 /	+	*************************************	11 1.1- 1	1 1 18 18 20 18 2 25 21 - 15	

₽和以牛皮					1段例10/10/10	十一川東」	Z 1X	=	股町立字校給食センター	- No2
7月7日(月)		7月8日(火)		7月9日(水)		7月10日	l(木)	7月11日 (金)		
白ごはん			白ごはん		白ごはん		(減量) チーズパン		白ごはん	
七夕汁			豆乳みそ汁		大豆の磯煮		やきそば		お野菜つみれ汁	
セルフ五目寿司			魚のカレーマリネ		ごまじゃこサラダ		大根サラダ		豚肉のチャンチャン焼き	
七夕ゼリー										
精白米	70	90	精白米	70 90	精白米	70 90 ①(大冷)ミニ 絹厚揚げ【給	①チーズパン	40 60 ①チーズパ	精白米	70 90
豆腐	24	30	だいこん	25 31	 鶏肉 もも 皮つき	補厚揚け【給 10 13 食会】	②カットスパゲティ	28 34 小麦粉、	 ①お野菜つみれ	22 28
にんじん	10		にんじん		鶏肉はねみ皮なし	15 19 大豆、植物油(なたね、	サラダ油		きざみ揚げ(カット油揚げ)【7日③参照】	3 3.8
えのきたけ	10		えのきたけ		じゃがいも	23 30 大豆)、安定	豚ももスライス	22 26 脱脂粉乳、	里1.1 丰. (冷) 3.5	20 25
花そうみ(乾わかめ)			じゃがいも		①(大冷)ミニ絹厚揚げ	23 29 剤(加工デン	たまねぎ	25 30 砂糖、食塩、	だいこん	25 31
①魚そうめん		22. 5			スライスこんにゃく	23 29 剤(加エデン プン)、豆腐 20 25 用凝固剤、	にんじん	10 13 チース * <u>(アレル</u>	ll .	10 12
たまねぎ	30				にんじん	20 25 酵素、水 <u>(ア</u> レルギー表	キャベツ	20 24 <u>扌一表示:</u>	にんじん	18 23
オクラ	3		ねぎ(冷凍)		冷凍大豆 (煮大豆)	20 26 <u>レルギー表</u> 20 26 <u>示:大豆)</u>	太もやし		たまねぎ	20 25
プラック ②厚削節 (不織布袋入り)	-		①無調整豆乳		②平天(さつまあげ)	12 15	かまぼこ(ピンク)【7日④参照】	8 10	ねぎ(冷凍)	3 3.6
うすくちしょうゆ	5. 1		シ		干ひじき	1. 7 2. 1	塩			
酒			すりみそ		青まめ	5 6	塩 こしょう	0.01 0.02 パゲティ	うすくちしょうゆ	4.85.8
/ E	1	1. 4	7 707 (10 11	サラダ油	1 1. 2	こしょう ウスターソース【1日⑤参照】	2.22.6 デュラム小	ファトラしょ Jist 流	
鶏肉 もも 皮つき	10	12	たら(角切り)	50 60	リプダ油 三温糖	2. 5 3. 2	③中華用スープストック		/ =	0.8 1
鶏肉 はねみ 皮なし	10		でんぷん			1 1. 3		0.3 0.36 大 <u>(アレ</u> 5 6 ルギー表	 	43 53
歩 はねみ 及なし サラダ油			大豆白絞油缶		みりん		④やきそばソース(粉末)	5 6 <u>ルギー表</u> <u>示:小麦)</u>	豚ももスライス サラダ油	
サフタ油 椎茸スライス(干)	0.0		人豆白秋油市 たまねぎ		濃口醤油	3 3. 9	+*1 > = /	48 58	II .	1 1.2
	1				うすくちしょうゆ	2 2. 5	だいこん きゅうり		たまねぎ キャベツ	20 24
③きざみ揚げ(カット油揚げ)			きゅうり	19 23		29 35		21 25 8 10	ll .	25 30
にんじん			ピーマン		キャベツ		⑤ノンオイルまぐろチャンク ***		太もやし ピーマン	18 22
ごぼう (ささがき) のかまばこ (ぱいた)	15		カラーピーマンミックス IQF		きゅうり	27 32	酢	2. 6 3. 1		3 3.6
④かまぼこ(ピンク) ませぬ	8	10			③ロースハムスライス(短冊)	8 10	レモン汁(ポッカレモン)	0. 2 0. 24	カラーピーマンミックス IQF	
青まめ	10		こしょう		④ ちりめん ≖**	3 3. 6	うすくちしょうゆ	1. 2 1. 44	三温糖	1.3 1.5
いりごま			うすくちしょうゆ	2. 2 2. 64		2.5 3	こしょう	0.03 0.04	濃口醤油	1. 2 1. 44
すりごま			三温糖		すりごま	1.41.7	サラダ油	1. 5 1. 8	すりみそ	4. 3 5. 2
うすくちしょうゆ	ა 1	3.6			三温糖	2 2. 4	三温糖	0. 3 0. 36	みりん	1.7 2
酒	ı		オリーブ油(200g)		うすくちしょうゆ	3 3. 6	③中華用スープストック 食塩、チキンパウダー(小麦、大)	古 雞肉 豚肉) 雞胎	いりごま	1 1.2
酢 一口 "			カレー粉		純正ごま油	0. 1 0. 12	(大豆)、粉末醤油(小麦、大豆)、		①お野菜つみれ	<u>~</u> ₩ \
三温糖	3.5	4	①無調整豆乳 +豆 (3 1.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.11.1		国産おろしにんにく ②平天(さつまあげ)	0. 1 0. 12	キス、たん白加水分解物(ゼラチ		魚肉(すけとうだら)、でん粉(馬釺砂糖、人参ペースト、かぼちゃペ-	
塩	0. 2	0. 24	大豆 <i><u>(アレルギー表示: 大豆)</u></i>		魚肉(タラ)、でん粉(甘しょ)、砂糖、	みりん、食塩、植物油	豆)、ごま油、調味料(アミノ酸等)		ほうれん草ペースト、食塩、ソルビ	
	0.4	0.1			<u>(アレルギー表示: 一)</u> ※えび、	かに、卵白、小麦	メル色素 <u>(アレルギー表示: 小多</u>	<u> 麦、ごま、大豆、鶏肉、</u>	調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)	1
⑤七夕デザート	31	31					<i>豚肉、ゼラチン)</i> ※卵		<u> (アレルキー表示:一)</u> ※小麦、卵	
①魚そうめん	九小中	会占	②厚削り節		③ロースハムスライス(短冊)【桐	生食品】	④焼きそばソース(粉末)		いか、さけ、さば、大豆、やまいも	、こま
魚肉(イトヨリ)、でん粉(とうもろこし) 物油脂(ベニバナ)、水 <i>(アレルギ</i> ー			W AL -1111 111 1 1 1 1		豚ロス肉、還元水あめ、大豆たん	ン白、食塩、卵たん白、乳	砂糖、食塩、粉末ソース(りんご)	、デキストリン、たん白		
を食べています。(※小麦、卵、乳、					たん白、たん白加水分解物、調味	未エキス、カゼインNa、増	加水分解物(大豆)、豚脂、酵母:	エキスパウダー、かつ		
			然小爱、人.	立、いか	料多糖類、リン酸塩(Na)、調味料	斗(アミノ酸等)、酸化防	おぶしパウダー、かつおエキスパ	パウダー、香辛料、乳酸		
③きざみ揚げ(カット油揚げ)	(4)かる	まぼこ(<u></u> (ピンク)		止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤 魚素/マルッギ・素=・卵 剤は	(・亜硝酸Na)、カルミン酸	発酵酵母エキスパウダー、いわし しパウダー、乳酸発酵トマトエキス	ンふしハリダー、むつふ スパウダー 調味料(ア		
丸大豆、植物油脂(なたね)、凝固剤				点、着色	□ 色素 <u>(アレルギー表示: 卵、乳成:</u> 麦、牛肉、ごま、鶏肉、りんご、ゼ	7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	ミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)。			
<u>(アレルギー表示:大豆)</u>			ル) <u><i>(アレルギー表示:―)</i></u>)※え				香辛料抽出物 <i>(アレルギー表示</i>			
⑤七夕デザート(日東ベスト)	JL				④ ちりめん	W= 18 1.1- 1.1. L	⑤ノンオイルまぐろチャンク			
II =	「しエン	ガリー	・】ぶどう糖 レキン里汁(漕締畳売)	两约 D士 坐引	ちりめん <u>(アレルギー表示:一)</u> げが混ざる漁法で採取していまる		まぐろ、野菜スープ、食塩、調味ご	エキス、調味料(アミノ		
│砂糖・ブドウ糖果糖液糖、砂糖、水、【レモンゼリー】ぶどう糖、レモン果汁(濃縮還元)、酸味料 │ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸鉄Na・香料、【グレープゼリー】ぶどう糖、ぶどう果汁(濃縮還			1677年にも一番人間である。	0	酸等)(大豆)、増粘剤(アミノ酸等					
一元)、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類							<u>大豆)</u>			
チーフ】うんしゅうみかん果汁(濃縮)									I	
ンタンガム)・香料・カロチノイド色素	(PV	ルギー	·表示:一)							

7月18日 (金)

酢)、砂糖

食塩、酵母

エキス、酸

味料 <u>(ア</u>

レルギー

塩蔵赤しそ

No3

70

10

20

16

10

22

7

3

20

10

3

4

35

0.03 0.04

1.3 1.56

1.8 2.16 0.3 0.36

50

10

80

50

10

6.5

1.7 2.1

13

25

20

12

28

3.6

7. 5

7月食物アレルギー用献立表 令和07年度

				7 3 20 1/3 7 0 7 1	,	•	13 13/ 1					
7月14日	(月)	7月15日	(火)	7月16日	(水)			7月1	7日 (木)			7月18日
(減量)わかめごはん		白ごはん		白ごはん				ホットドッグパン			ゆかりごはん	
五目うどん		中華うま煮		肉団子スープ				マカロニスープ			みそキムチ汁	
ブロッコリーとコーンの和え	物	おかか和え		ガパオライス				ゆでキャベツ			きゅうりの中華風味	₹漬け
平つくね								ロングウインナー			あじチーズフライ	
								一食ケチャップソース			豆乳プリン	
精白米	60 80	制 精白米	70 90	精白米	70	90	①NEW安心素	①ホットドッグ用パン	50	70	精白米	①ゆかり
①わかめご飯の素(ヘルシーファーム)	1.5 2	2					材ミートボー				①ゆかり (S)	塩蔵赤し
		豚ももスライス	22 28	①NEW安心素材ミートボール8(鉄・Ca)	28	34	ル8(鉄・Ca)	鶏肉 もも 皮つき	15	5 19		(赤しそ、
うどん	59 71			②マロニー	5		食肉(鶏肉、	サラダ油	0. 5	5 0.8	豚ももスライス	食塩、梅酢)、砂糖
鶏肉 はねみ 皮なし	8 10) (大冷) ミニ絹厚揚げ【9日①参照】	33 41	だいこん	20	25	豚肉)、たまね	じゃがいも	27		だいこん	食塩、酵
鶏肉 もも 皮つき		1 にんじん	22 28	じゃがいも	25	31	ぎ、つなぎ(で ん粉、粉末状	蒸し白いんげん豆	5	5 6	にんじん	エキス、西
酒		2 たまねぎ		キャベツ	25	31	/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	たまねぎ	30		スライスこんにゃく	· 味料 <u>(7</u>
・ きざみ揚げ(カット油揚げ)【7日③参照】		4 ゆでうずら卵(フレッシュ)		椎茸スライス (干)	0.5	0. 6		にんじん	18		たまねぎ	レルギー
椎茸スライス(干)		たけのこ缶		ねぎ(冷凍)				「 県産カットチンゲン菜IQF(3cmカッ	F) 10		ほうれん草(カット)	<u>表示一)</u>
かまぼこ(ピンク)【7日④参照】		1 青まめ		チキンスープ【1日⑥参照】	6	8	チキンオイル、	②シェルマカロニ			 きざみ揚げ(カット油揚げ)	【7日③参照
にんじん		2 椎茸スライス (干)		中華用スープストック	0.20		香辛料. 揚げ	チキンスープ	8		豆腐	
だいこん		4 生姜		うすくちしょうゆ	3	3 6	泄(天豆油)、	③洋風スープストック	0. 2		②白菜キムチ	
ねぎ 生		31三温糖	1.6 2		0.10	A 1A		うすくちしょうゆ	3		煮干だし(片口いわし)オ	不織布袋入
		。 。 うすくちしょうゆ		こしょう			ロリノ殴妖、	上 塩	0. 2		すりみそ	1 100 11 200
うすくちしょうゆ		4 中華用スープストック【10日③参照】	0.3 0.4				[.] ルボー表	こしょう			赤みそ	
塩		3 でんぷん		豚ひき肉	40.54		<u>示:鶏肉、豚</u>					
	0. 2 0. 20	純正ごま油		たまねぎ			肉、大豆)	キャベツ	35	5 42	!!きゅうり	
ミニブロッコリー	30 36			にんじん	15	18	※ えび、か に、小麦、卵、				国産おろしにんにく	,
ホールコーン缶		1 1 きゅうり	25 30	ピーマン	5	6	乳成分	 ④無塩せきフランクロン・	グ 30) 40	 酢	
②おいしい玉ねぎドレッシング				③素揚げなす(10mmダイスカット)	•	7. 2			, ,		濃口醤油	
	0.0	太もやし		サラダ油	0.8	1		 多トマトケチャップミニパ	ック 12	12	純正ごま油	
③発芽玄米入平つくね	50 62 5	5 ①花かつおきざみ		国産おろしにんにく	0.2 (•					ı I	
	00 02.0	うすくちしょうゆ	2.4 2.9		0.8			∥小麦粉、ショートニング、脱脂	粉乳、砂糖	、食塩	 ③あじチーズフライ	,
①わかめご飯の素(ヘルシーファー	- /.)	三温糖		みりん	0.38 (イースト <u>(アレルギー表示</u>	<i>∵小支、乳</i>	2	・ 大豆白絞油缶	
わかめ、還元水あめ、食塩、昆布コ				三温糖	0.48 (②シェルマカロニ				
母エキス <u>(アレルギー表示:</u> 一		かつおのふし		ー/ ^{11/1} ④オイスターソース(マルハ)	1. 62 1			デュラム小麦のセモリナ <u>(ア</u>	レルギーま	示・小	 ④とろけるプリン((豆到)
		<i>(アレルキ・表示:一)</i> ※さば		濃口醤油	0. 95			麦)	<i>- 1</i>		②白菜キムチ	<u> </u>
②おいしいたまねぎドレッシング				版	0. 29 (②ロ采ヤムテ はくさい、食塩、調味料	. シニレスニト
調味酢、しょうゆ(小麦、大豆)、食)				[™] こしょう	0. 03 (3洋風スープストック		, 18 L.	液糖、たんぱく加水分解	
脂(大豆、なたね)、玉ねぎ、砂糖、				②マロニー	0.00	0. 00		食塩、砂糖、ぶどう糖、豚脂、	コーンスターチ、 ′Rを肉) た	、ほれ 4.白 m	マト、唐辛子、オニオン	、酒精、調
つおだし(豚肉)、にんにく <u>(<i>アレル</i></u> <i>示:小麦、大豆、豚肉)</i>	/十一 双			© * ロー じゃがいも澱粉、コーンスターチ、:	増粘剤、	増料	5多糖類	いしょでん粉、粉末動物油脂水分解物(大豆、ゼラチン)、	1.酸発酵酵	ルロル を母エキ	┃酸等)、酸味料、増粘多	・糖類、パ
<u></u>				(アレルギー表示:一)	H1H/11		12 1/11/20	スパウダー、乳酸発酵トマトエキスハ			水 <u>(アレルギー表示:)</u>	<u>大豆/</u>
③発芽玄米入り平つくね								酵母エキスパウダー、かつおエキス			③あじチーズフライ	
鶏肉、パン粉(小麦)、粉末状大豆				③素揚げなす				(にんにく)、調味料(アミノ酸等)		<u>アレル</u>	あじ、チース、バン粉(ノ 食塩、乳化剤(チーズに	小麦、大豆 −会有)+
┃ (大豆)、でん粉(タピオカ、馬鈴薯 ┃ 豚脂、発芽玄米、食塩、砂糖、酵母		H		③系物リなり なす、植物油(パーム)、食塩 <u>(7</u>	レルギ	一,表	<i>示:一</i>)	<u>ギー表示: 大豆、豚肉、ゼララ</u> 	<u>-2)</u>		艮塩、乳化剤(ナース)、 (グァーガム・キサンタン	
香辛料(ペパー・ガーリック)(ソース	ス〉果糖ぶ				- /- 1	-24.		4無塩せきフランクロ ⑤トマ	トケチャップ	ກໍ= -	<u>ギー表示: 小麦、乳、大</u>	
どう糖液糖、こいくちしょうゆ(小麦	、大豆)、			(A+ / 7 / A -) - 7 / 7 1 / 1					ロファヤンス	<u> </u>	④とろけるプリン(豆乳)	
┃ 酵母エキス、発酵調味料、カツオフ ┃ (小麦、大豆)、しょうゆ調味料(小				(④オイスターソース(マルハ) かきエキス、砂糖、魚醤(魚介類)	(かたくも	ちいも	ol.) デキスト	豚肉、食塩、砂糖、香トマト、	砂糖・ぶど		水あめ、豆乳、砂糖、シ	ノョートニン
(小麦、八豆)、Cよが調味料(小 増粘剤(加工でん粉)、水 <i>(アレル</i>		1		リン、酵母エキス、麦芽エキスパウ				辛料(白コショウ・カ 果糖液	を糖、ぶどう	糖、醸	┃ ヤシ)、水溶性食物繊維	准、デキス
<i>示:小麦、鷄肉、豚肉、大豆)</i> ※乳				粉) <i>(アレルギー表示:一)</i>			/	(アレルギー表示: 豚 _{香辛料}	企毕 + +	الله حل		137 441 444 444
		II		II				`ユヾ゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚゚゚゙゚゚゙゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚	↓ (アレル	千一寿	(大百) 差色料(カラメリ。	カロチノ

肉、食塩、砂糖、香 料(白コショウ・カ ワイ、マスタード) <u> アレルギー表示: 豚</u> <u>肉</u>

無塩せきフランクロ・⑤トマトケチャップミニ パック トマト、砂糖・ぶどう糖 果糖液糖、ぶどう糖、醸 造酢、食塩、たまねぎ、 香辛料 *<u>(アレルギー表</u>* <u> 示:一)</u>

はくさい、食塩、調味料{にんにく、砂糖・異性化 |液糖、たんぱく加水分解物(大豆)、醸造酢、ト マト、唐辛子、オニオン、酒精、調味料(アミノ |酸等)、酸味料、増粘多糖類、パプリカ色素| 水 *<u>(アレルギー表示: 大豆)</u>*

┃あじ、チーズ、パン粉(小麦、大豆)、小麦粉、 食塩、乳化剤(チーズに含有)、増粘多糖類 (グァーガム・キサンタンガム)、水 *(アレル* <u>ギー表示: 小麦、乳、大豆)</u>

水あめ、豆乳、砂糖、ショートニング(パーム、 ヤシ)、水溶性食物繊維、デキストリン、食塩、 ゲル化剤(加工でん粉、増粘多糖類)、乳化剤 ▋(大豆)、着色料(カラメル、カロチノイド)、香料、ピ ロリン酸第二鉄、水 *(アレルギー表示:大豆)*

0.503	T (1)	1 0.5	100 7 (+)	0.500	- /A\
	日(水)		28日(木)		日(金)
麦ごはん		食パン		白ごはん	
ハヤシライス		ミネストローネ		野菜スープ	
えだまめサラダ		ジャーマンポテト		きのこソースハンバーグ	
		黒豆きなこクリーム			
麦ごはん (10%混入)	70 100 ①トマトケチャップ	①食パン	50 70 ①食パン	. 精白米	70 90
交上1870(10/ME八)	トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖果	II ~ · ·	小麦粉、ショートニン	グ、II	70 30
 	かまったかま こうじょかまく 悪なっと悪た		脱脂粉乳、砂糖、食 12 15 イースト		6 0
豚ももスライス	玉わぎ 食恒 杏辛料 <i>(アレ</i>	鶏肉 もも 皮つき	(アレルギー素表・//	鶏肉 もも 皮つき	0 8
たまねぎ	50 60 <u>ルギー表示:一</u>)	鶏肉 はねみ 皮なし	13 16 <u>乳</u>	· /~ 鶏肉 はねみ 皮なし	5 6
にんじん	23 28	サラダ油	0. 8 1	にんじん	20 25
ごぼう (ささがき)	15 18	国産おろしにんにく	0. 1 0. 12	たまねぎ	25 31
しめじ	15 20 ②ウスターソース	∥赤ワイン	1 1.2	 キャベツ	25 31
①トマトケチャップ	15 18 精)、醸造酢、野菜(トマト、玉	たまねぎ	25 31 デュラム小麦のセモ		30 37
②ウスターソース	1.5 2 ねぎ、人参、マッシュルーム、	にんじん	20 25 (アレルギー表示: A		0.8 1
③Fハイシルウ(フレーク)	12 11 にんにく)、食塩、たん白加水	キャベツ	25 31	チャンスープ【27日⑥参照】	8 10
④デミグラスソース	「 」	、	9 11		0. 2 0. 24
⑤ホワイトベース(レトルト)	5 ⁶ <u>表示: 一)</u> 0 10 12	②アルファベットマカロニ	5 6		3. 5 4
	2 2 5 ③Fハイシルウ(フレーク)	= ~	10 14 ③洋風スープストック	-	
赤ワイン	2 2.5 () () () () () () () () () (トマトピューレ	12 14 ②作風へ ラストラ		0. 2 0. 24
⑥チキンスープ 	○ 「□」パーム油)、食塩、糖類(砂	トマトダイス缶	_ 14 17 脂、コーンスターチ、ばれ		0. 02 0. 03
塩	0.1 0.12 糖・ぶどう糖)、トマトペース	チキンスープ【27日⑥参照			
こしょう	0.04 0.05 ト、オニオンパウダー(脱脂	塩		水分 ①うす味ハンバーグ(国産鶏豚使用)(ボイル)	60 80
サラダ油	0.4 0.48 パウダー、香辛料(ペッ	うすくちしょうゆ	1.4 1.7 解物(大豆、ゼラチン		0.5 0.6
	パー・コーンパウダー・米	3洋風スープストック	0.4 0.5 乳酸発酵酵母エキスパ 別酸発酵トマトエキスパ		18 22
⑦とりささみチャンク	10 12 粉・シナモン・ローレル)、カ	④デーリィ高千穂生クリーム48	2 2.4 デキストリン、酵母エキス	73 – 11	9 11
キャベツ	10 12 ラメル色素、酵母エキスパ 20 24 ウダー <i>(アレルギー表示</i> ・	11	ダー、かつおエキスパウ		10 12
きゅうり	20 24 ウダー <i>(アレルギー表示:</i> 25 30 <i>小麦、大豆)</i> ※乳、牛肉		38 44 香辛料(にんにく)、	週味 トマトケチャップ【27日①参照】	2.4 2.9
	一场中 医中/二 151		料(アミノ酸等) 酸味料		
青まめ	12 15	⑤無塩せきバラベーコン短冊(真	。。。。[<i>レル十一表示: 入豆</i>	*** ウスターソース【27日②参照】 ************************************	0. 7 0. 84
⑧おいしい和風ドレッシング	/ 8	たまねぎ	20 25 肉、ゼラチン)	デミグラスソース【27日④参照】	3. 4 4. 1
④デミグラスソース	⑤ホワイトベース(レトルト)	パセリ	0. 8 1	三温糖	0.5 0.6
ブラウンルウ(小麦粉、ラード)、トマトペー	生クリーム、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、	塩	0. 1 0. 12	赤ワイン	0.6 0.72
スト、ソテート・オニオン(たまねぎ・大豆	全粉乳、ホワイトルウ(小麦粉、なたね油)、	こしょう	0. 01 0. 02	塩	0.08 0.09
	チキンエキス、牛乳、ナチュラルチーズ、バ	⑥無塩バター	1. 5 1. 8	①うす味ハンバーグ(国産鶏豚使用)	
香辛料(黒こしょう)、水 <u>(アレル</u>	ター、食塩、砂糖、香辛料(ローレル)、水 <i>(アレルギー表示:乳、小麦、鶏肉)</i> ※			鶏肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物	_{性たん白、砂} Ⅱ
#一表示:小麦、鶏肉) ※えび、	えび、かに、卵、落花生	⑦黒豆きなこクリーム	10 10	糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトク	
かに、卵、乳成分、落花生		④デーリィ高千穂生クリーム48	⑤無塩せきバラベーコン短冊(真空)	────────────────────────────────────	
		生乳 (アレルギー表示:乳)	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料(ナツメク	、コリルペースト、加工デンプン、炭酸Ca、セルロ	
⑥チキンスープ ⑦と	りささみチャンク	1	アンダー、カルダモン、オールスパイス)		8 <i>、豚肉、大豆)</i>
11 5 1 11 = 1	刃でされていた。 『(ささみ)、醸造酢、食塩、寒天、砂糖、オニオ		<u>レルギー表示: 豚肉)</u>		
	パンマー、香辛料(こしょう)、pH調整剤、水 <u>(ア</u>				
	・ギー表 <i>示: 鶏肉)</i>	<u> </u>			_
		生乳			
		⑦黒豆きなこクリーム			
⑧おいしい和風ドレッシング		111 = -	、、ごま、からし)、糖類(砂糖、乳糖、ぶど	う糖、┃	
III 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	告酢(小麦)、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、調味	粉末水あめ)、きなこ(黒大豆)、	乳又は乳製品を主要原料とする食品、食	塩塩、	
	肉、りんご)、ホワイトペッパー、にんにく、調味 ・水素・ナラ・灰皮・バスプ)		<i>、大豆、ごま)</i> ※落花生(ピーナッツ)、小	>麦、	
料(アミノ酸等) (<i>アレルギー表示:</i>	<u> 小文、人立、豚内、ツルニ/</u>	 りんご、アーモンド			
		' 4		μ	

8月食物アレルギー用献立表