アレルギー詳細献立表(幼稚園)

1 / 18 ページ

令和 7年11月 4日(火) 調理場名:前橋市北部共同調理場

全ての)アレルギー																		コース名:A献立
料理名	材料名	可食量	小麦乳	そえばば	ピーナッツ	- 1 - 1 '	カシタ	ダ ミ ア	あ !! う い・ が か	いくらけ	さば	- 豚 ::	ゼラチン	オレンジ	キライフルー りもも	りんご	く 山 芋	その他の魚介類	き も の 位 の 全 て の 実 ア レルギー
ココフ	パ ン																		
	ココアパン	30. 00	××	:				×				П							小麦. 乳. 大豆
牛乳																			
	牛乳 (学校給食)	206.00	×	:								П		П					乳
パリッ	/ォーネ																		
.	パリツォーネ	40.00 2	$\Delta \times \Delta$					×					×	П					小麦, 大豆, 鶏肉, △卵, △乳
	なたね油	4. 00			$\neg \neg$							\Box		\neg					
ブロッ	コリーとツナのサラダ																		
1	ブロッコリーカット	12. 00																	
	キャベツ	12. 00			$\neg \neg$	$\neg \neg$				\Box		\Box	\top	\neg					
	ツナ缶詰 水煮フレークライト				$\neg \neg$	$\neg \neg$				\Box		\Box	\top	\neg				×	きはだまぐろ
	減塩和風ドレッシング	4. 00							\top	\top		\top		\neg	\top	_		×	
J-1	クリームスープ																		11 55.5 5 1 7 Wel
	スイートコーン 冷凍 カーネル	8. 00								\Box		П		Т	П				
1	コーンクリームレトルト	12. 00	×		\neg	$\neg \neg$	\top	11		11	\vdash	+	\top	\dashv		_	+	\vdash	
	ベーコン ショルダー	4.00 4			\top	Δ	$^{\wedge}$	×	Δ		A /	\ × \	^	\dashv		_		\vdash	乳, 大豆, 豚肉, Δ卵, Δ小麦, Δえび, Δごま, Δアーモンド, Δいか, Δさけ, Δさば, Δ牛肉, Δ鶏肉
1	じゃがいも冷凍ダイス	8. 00	7	117	\neg	77	\top	11	17	\neg		11	_	\dashv		_	+	\vdash	7
	たまねぎ	28. 00	+	+	$\neg \neg$	$\neg \neg$	\top	\top		\pm	\vdash	\pm		\dashv		_		\vdash	
1	にんじん	8. 00	\top	\Box	\pm				\top	\top	$\overline{}$	+	\top	\dashv	\top	_	\top	\vdash	
1	野菜ブイヨン	0. 24	\top	\Box	\pm				\top	\top	$\overline{}$	+	\top	\dashv	\top	_	\top	\vdash	
1	コーンスープ	9. 60	××		\pm				\top	\top	_	+	×	\dashv	\top	_	\top	×	小麦, 乳, 鶏肉, 魚醤パウダー
1	普通牛乳	16. 00	×		\pm				\top	\top	_	+		\dashv	\top	_	\top		型.
1	白こしょう	0. 02	++^	\Box	\pm				\top	\top	_	+	\top	\dashv	\top	_	\top	\vdash	39

令和 7年11月 5日(水) 全てのアレルギー

	7 0 70 1																				1 7.11 : 7.10 ·
机抽卷	材料名	可食量	· ·	*	そえかに	ピーナッツ		カシューナッ	マカダミアナッツ大豆	あわべ	い く さ	to	牛服	鶏	ゼラチ	キウイフルー	ŧ	パナ	1	その他の魚介で	全ての アレルギー
対理名		可良重	卵麦	乳は	ましび [に	ツーみ	* ま	ドーツ	ツ 豆	びしか	5 1	ぱ	肉肉	肉	ン :	ジーツ	ŧ 5	[] 	芋	類 実	! アレルキー
	白飯	40.00				1 1	$\overline{}$				1 1	_		_	т г			_			
牛乳	日販	40.00																	Ш		
	牛乳 (学校給食)	206. 00		×								_		_	т т		т т				乳
	千孔(子校和良) うま煮	200.00		^															Ш		
	プェ <u>ス</u> 若どりもも 皮つき	28. 00					Т							×	л	1		1			鶏肉
	にんじん	8. 00			+			-						+^		+		-			為 內
	たまねぎ	16.00			++							-		+	++	+		-	Н		
	キャベツ	8. 80					+							-	+	+			Н		
	緑豆はるさめ	1. 76			+		+			+		+		+	+	+	H		H		
	おろししょうが	0. 32					+					\top		+	+	+	Ħ	+	П		
	なたね油	0.80			+																
	ごま油	0.80			+		×														ごま
	おろしにんにく	0.16																			
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)	0.64												×							鶏肉
	三温糖	0.40																			
	こいくちしょうゆ	1. 68	×						×												小麦, 大豆
	片栗粉	0. 56																			
昆布あ																					
	だいこん	20.00																			
	きゅうり	12.00																			
	塩ふき昆布	0.80					Ш		×												小麦, 大豆
	あさづけの素	1.60	×						X												小麦. 大豆
	んちん汁											_									
	焼き竹輪	11. 20		Δ	Δ				Δ											×	スケソウ, タイ, サンマ, エソ, タチウオ, ヒイラギ, △卵, △小麦, △乳, △えび, △大豆
	カットさといも(スライス)	12.00			\perp		\perp														
	にんじん	8. 80			\perp		+			_		\perp	_		+	_		_			
	だいこん	11. 20					+	_		_		\perp	_		+	_		_	Ļ		A-1-#
	カットごぼう (ささがき)	4. 00					\perp			_		\perp	_	_	++	_		+	Δ		△山芋
	根深ねぎ	4.00		\vdash	++	++	+	-		+	\vdash	+	\vdash	+	+	+	\vdash	+	\vdash	\vdash	
	こんにゃく	12. 00 4. 80	\vdash	$\vdash\vdash$	++	++	+	+	-	+	++	+	\vdash	+	++	+	+	+	\vdash	\vdash	<u>+=</u>
	カット油揚げ	8. 00			++	++	Δ	-	×	-	\vdash	+		+	++	-	\vdash	+	Δ		大豆
	木綿豆腐淡色辛みそ	2. 40			++		4	+	×	+	++	+		+	+	+	H	+	14	\vdash	大豆, △ごま, △山芋 大豆
	<u>淡巴辛みて</u> 赤色辛みそ	2. 40		\vdash	+		+		×	-		+		+	++	+	+	+	\vdash		大豆
	<u> 赤巴羊みて</u> こいくちしょうゆ	2. 40		\vdash	++	++	+	-	×	+	++	+	\vdash	+	++	+	+	+	\vdash	\vdash	人豆 小麦, 大豆
	顆粒和風だし	0.64			++		+		+	-		+		+	++	+	H	+	Н	×	かつおぶし
	なたね油	0. 80		H	+	H	+	-	+	+		+	H	+	+	+	H	+	\vdash	^	N. 2020. C
	水	56.00		H	+	+	+	\top		+	+	+	\vdash	+	+	+	\vdash	+	Н	\vdash	
	1/31	00.00								_		_		1		-		-	_		

調理場名:前橋市北部共同調理場

令和 7年11月 6日(木)

全てのアレルギー コース名:A献立 マカダミアナッツ その他のの魚介類 実 アレルギー カシュー ナッツ 料理名 材料名 ごはん 白飯 可食量 40.00 牛乳 小麦, 大豆 16. 00 20. 00 8. 00 8. 00 4. 00 4. 00 8. 00 0. 80 0. 80 0. 80 0. 40 0. 80 0. 80 0. 80 0. 40 豚肉 根深ねぎ ビーフン 調製豆乳 おろしにんにく おろししょうが 赤色辛みそ 上白糖 こいくちしょうゆ 清酒 上撰 動がらだし(丸鶏・顆粒) ごま(すり・白) ごま油 大豆 大豆 × 1. 60 0. 40 2. 40 0. 80 1. 20 1. 60 0. 80 × × 小麦, 大豆 鶏肉 ×

ごま

×

令和 7年11月 7日(金) 全てのアレルギー 調理場名:前橋市北部共同調理場 コースタ・A 献立

全ての	アレルギー																																	ースキ	5 : A	・献立
	材料名	可食量	小麦	乳	そえばび	かに	ピーナッツ	くるみま	アーモンド	カシュー	ダミア	あ 大 え フ	らいかか	いくら	さけ	さば	牛月肉	豚肉肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	t t t	りんご	山芋	他の	他	全ての アレルキ	<u>*</u>								
うどん	 学校給食用ゆでめん	135. 00	×	П	1			_	т-	П	_		_		П	\neg	\neg		1				_	1			小麦									
牛乳	子校和技用学でのん	133.00	^		-	Н									—		_	_	_	_			_	-			小友									
	牛乳 (学校給食)	206. 00		×						П			T		\Box	\neg	Т		Т	Г				Т		П	乳									
	そぼろ肉まん	200.00															_		_	_			_	_		<u> </u>	76									
0 (%	じゃがいも饅頭	50.00	хx	×						П	Т:	×	T		П	\neg	Τ.	××	×	Π	П			Т	x	П	卵, 小麦,	到. 大	豆服	変肉 ≇	1200	ガラ	チン	かつ	おエニ	ー ス
	なたね油	5.00													\sqcap	\neg	十		T	t				T			<u> </u>	10, 2	<u> </u>	311 31 7	Ang P 31			, 70 -	<u> </u>	
ほうわ	ん草のごまあえ	0.00										-							_	-				-												
	ほうれん草(カット)	8. 00													П	\Box	T																			
	ブラックマッペもやし	21. 60													Πİ		\top			t																
	にんじん	2. 40													ΠŤ	\neg	\top			T																
	ごま (すり・白)	1.60						×	:						П	T	\top										ごま									
	上白糖	0.80													П		\top																			
	こいくちしょうゆ(11)	1.60	×									×			П		\top										小麦.大	묘								
きつね	うどん汁 豚肉																																			
	豚肉	8. 00																×									豚肉									
	にんじん	12.00																																		
	根深ねぎ	4. 00															\Box																			
	たまねぎ	20.00																																		
	干ししいたけ	0.80																																		
	油揚げ	5. 60							4			×												Δ			大豆, △		△山	芋						
	こいくちしょうゆ	11. 20	×									×															小麦,大	豆								
	清酒 上撰	0.80															\Box																			
	本みりん	0.80													\Box												·									
	さば節	2. 40	Δ	\Box						\Box	4	Δ			\Box	×	\perp	Δ	<u> </u>	┖			Ĺ	┖			さば, Δ	小麦,	△大	豆, 🛆	鶏肉					
	水	127. 20															\perp																			
グレー	·プゼリーFe																				_															
	グレープゼリーFe	50.00													ш		\perp									X	ぶどう果	<u> </u>	フイン	/						

令和 7年11月10日(月)

全ての)アレルギー																							コース名:A献立
料理名	3.材料名	可食量卵	小麦	そば	えがに	ピーナッツ	くるみこま	アーモンド	カシューナッツ		あわび	いくい	さけ	さば	- 豚肉	鶏肉	ゼラチン	キウイフルーツ	+ +	りんご	ヾ⊢単	その他の魚介類	その他の果実	全ての アレルギー
こめっ	っこぱん																							<u>. </u>
	こめっこぱん	30, 00	×	×						×														小麦, 乳, 大豆
牛乳	, = -,											-												1 - 24, 75, 7 -
1	牛乳(学校給食)	206, 00	П	×											П	П		Т						乳
ハンノ	バーグトマトソースかけ6					-		-													-	-		170
	ハンバーグFe	60.00	П		Т	T		П		×				Т	×	x		Т	П					大豆, 豚肉, 鶏肉
	トマトケチャップ	2. 40		\top																				Z L D D L J Maje 3
	たまねぎ	4. 80													\top	\neg		1	\Box		1	H		
	マリナラソース	8. 00					_			×						\neg	_				+	×	×	大豆, アサリエキス, ワイン
	ウスターソース	1.60	Ħ		_					+ -				_		\dashv	_				+	-	-	ス立, アプラー (ハ, フーン
	上白糖	0.40	H		\dashv	\top	+							\top	\pm	\dashv	+		\top		+	Н		
	なたね油	0. 64	H		+	\top	_		_		_	+		+	\top	\dashv	+	1	+		+			
イター	Jアンサラダ	0.01														_ '					_			
' ' '	きゅうり	8. 00	П		П											Т		Т	П					
	キャベツ	16.00		+	+		+							\dashv	+	\dashv	+	+	+		+	H		
	赤ピーマン	2. 40	H	+	\dashv	+			-		-			+		\dashv	+	+			+			
	スイートコーン 冷凍 カーネル	5. 60	H	+	+	+	-				_	+		+	+	-+	-	+	+		+			
	イタリアンドレッシング	4. 00	×	+	-	+		+						-		\dashv		_	+		+	\vdash		小麦
ニビー	<u>「゚゚゚ゖ゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚゚ゖ゚゚゙゚゚゙゚゚゙゚゚゙゚゚゚゙゚゚</u>	4.00	^						_	1														小友
1,50	ラビオリ	28. 00 △	ΙVΙ	λП	\neg	Т		П		Δ		\top			/ ×	٨		Т	1		1			小麦, 豚肉, △卵, △乳, △ごま, △大豆, △牛肉, △鶏肉
	たまねぎ	14. 40	1	\hookrightarrow	+	+	- -	7	_	-		+		- -	1	4	+	+	+	\vdash	+	\vdash		7.女, 豚肉, ム却, ムれ, ムこよ, ム人立, ム十肉, ム病肉
	にんじん	9. 60	\vdash	++	+	+	+	+	-	+	-	+	H	+	+	+	-	+	+		+	H		
	だいこん	12. 80	\vdash	+	+	+	-	+		+		+	\vdash	+	+	+	-	+	+		+-	Н		
		1. 20	\vdash	+	-	+		+		+		+		-	+	+	_	+	+		+	H		
	野菜ブイヨン	0.08	\vdash	+	+	++	_	+		+	_	+	\vdash	+	+	+	-	+	+		+	H		
	食塩		\vdash	+	+	+	-	+	-	+	+	+		+	+	+	-	+	\vdash	-	+-	\vdash		
	白こしょう	0.02	\vdash	+	+	+	_	+	_	\perp	_	+		+	+	+	+	+	+		+-	\vdash	Н	
	水	84. 64																						

令和 7年11月11日(火) 全てのアレルギー

全ての	アレルギー																									コース名:A献立
	材料名	可食量』	小麦	そ乳は	えばび	ピーナッツ	くるみこま	アー	カシュー	3	あわび	いか	こくら	き ^さ け に	5 牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	キウィフルーツ	7	りんご	バナナ		他	その他の果実 全ての アレルキ	÷
ごはん	,																									
	白飯	40.00																								
牛乳	1										-															
1 75	牛乳 (学校給食)	206. 00		×											Т										乳	
かぼち	ゃひき肉フライ									•	•								•						1,0	
	かぼちゃひき肉フライ	60. 00 Z	\ x	Λ	Δ	Λ		П	П	×	: [×		Т	Т		×	П			小麦 大	豆,豚肉,りんご,△卵,△乳,△えび,△かに
	なたね油	6.00	7	_	171										T				T	\top	Ť			7	1 2,71	<u> </u>
のり酢		0.00																-			_					
,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	ほうれん草(カット)	8. 00	ПП		Т			Т	П	Т	Т		П		Т	T	П		Т	Т	Т	П	Т	Т		
	ブラックマッペもやし	20. 00			+					_	1		_		+	+			+	+	T		+	_		
	にんじん	4. 00			+			+		_			-		+	+			+	+	+		\dashv	_		
	素干し風焼きのり	0.16			Δ	^		+		_	+				+	-			+	+			-	-	Δえび	∧ ±v1=
	穀物酢	0. 48	+		- 4			+		+			+		+	+		_	+	+	+		+	\dashv	<u>مر</u> ت	Δη·10
	こいくちしょうゆ(1L)	1. 60	×	_	+			+		×			+	-	+	+		_	+	+	+		+	\dashv	小麦.大	
	上白糖	0. 48	+^	-	+		_	+	H	+^	+		-	-	+	+	\vdash	_	+	+	+		\dashv	-	小叉,八	<u>v</u>
	<u>土口楣</u> ごま油	0.40	+	_	++		×	,		+	+		\dashv	_	+	+	\vdash	+	+	+	+		\dashv	_	ごま	
鶏だん	こま油	0.40					^	`																	こよ	-
続にへ	ノー 汗	04.00	1							- 1		П			_	1			_	_	1				J. ± -	
	鶏つみれ	24. 00	×	_	+		×			×	-				+	×	×		+	+			-	×	小友, こ	ま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, オイスターソース
	だいこん	17. 60	_		+			+		_	_		_		+				_	+	-		_	_		
	にんじん	9. 60		_	+					_	-		_		_	_	\perp		_	_			_	_		
	こんにゃく	11. 20			\perp					_	_		_		+			_	_	\perp	_		_	_		
	根深ねぎ	4. 00	\perp		\perp					_						4	ш		_				_			
	木綿豆腐	8. 00					Δ	4	Ш	×	_				\perp				1	\perp			Δ			ごま, △山芋
	淡色辛みそ	2. 80								×	_				\perp										大豆	
	赤色辛みそ	3. 20							Ш	×	:														大豆	
	顆粒和風だし	0.80							Ш						\perp				┸	\perp	\perp			×	かつおる	ぶし
	水	112.80	\Box		1 [ΙĪ		1		Ī				ΙĪ		1			LΤ				

7 / 18 ページ

令和 7年11月12日(水)

全ての)アレルギー																						コース名:A献立
	材料名	可食量	小麦	そりは	きえ	ピーナッツ	くるみ	アーモンド	1	マカダミアナッツ	あわび	いくら	さけ	さば	上 豚肉	=	ゴ オレンジ	キウイフルーツもも	りんご	バナナ		その他の魚介類	その めの 全 全 で の 異 ア レルギー
ごはん	,																						
	白飯	40.00																					
牛乳																							
		206.00		×				丄															乳
しゅう	<u>まい</u>																						
	肉しゅうまい	36.00	\triangle ×	Δ	Δ			X		×				Δ	/ ×	× Z			Δ				小麦, ごま, 大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △乳, △えび, △さば, △牛肉, △ゼラチン, △りんご
三色サ	ナラダ (キュ、モ、ニン)							—															
	きゅうり	12.00				_	ш	_	\perp				\perp			_					_		
	ブラックマッぺもやし	16.00		4	\perp	\perp	\sqcup	+	\perp	_	Ш		\perp	_	\perp	\perp	\perp		_		4	_	
	にんじん	4.00			\perp		\vdash		\vdash	_	ш		\vdash		_		\perp			ш	_	_	
	香りごまドレッシング	4. 00						X					Ш							Ш			ごま
八宝芽															_		_			_	_		In a
	豚肉	12.00		_	+	+	\vdash	+	+	_	\vdash		\vdash	_	×	+	_	_	_		_	_	豚肉
	あかいか	9.60		_	Δ	+	\vdash	+	+	_	\vdash	×	\vdash	_	_	\perp	_	\perp	_		-	_	いか, △えび
	うずら卵 水煮缶詰	14. 40		4	-	-	\vdash	+	\vdash	٠,	щ	_	+	_	-	\vdash	_		-	\vdash	_		卵 Transport Property Pro
	なると (5本入り)	6. 40		-	+	-	+	+	+	Δ	\dashv	+	₩	-	+	+	-	\vdash	+		-	×	すけそうたら、いとよりだい, △卵, △小麦, △大豆
	はくさい	28. 00 28. 00		\vdash	+	-	+	+	+	+	\vdash	+	₩	-	+	+	+	\vdash	+		-	-	
	たまねぎ にんじん	17. 60		\vdash	+	+	+	+	+	+	\vdash	_	+	_	+	+	-	\vdash	+		+	_	
	たけのこ水煮(短冊)	12.00		\vdash	+	+	\vdash	+	+	+	H	+	+	_	+	+	+	+	-	Н	-	_	
		0.64		\vdash	+	+	\vdash	+	+	+	Н	+	+	_	+	+	+	\vdash	-	Н	-	+	
	おろししょうが おろしにんにく	0. 40		\vdash	+	+	\vdash	+	+	+	Н	+	+	_	+	+	+	\vdash	-	Н	-	+	
	干ししいたけ	0.40		\vdash	+	+	\vdash	+	+	+	H	+	+	_	+	+	+	\vdash	-	Н	-	+	
	清酒 上撰	0. 40		H	+	+	+	+	\vdash	+	\vdash	-	+	-	+		+		+	Н	-	+	
	月沿 上供 オイスターソース	0.80		4	+	+	+	+	\vdash	×	4	-	+	-	+		+		+	Н	-	×	小麦, 大豆, かき
	こいくちしょうゆ	1, 60			+	+	+	+	+	1		+	+	-	+	+	+	\vdash	+		+	^	小麦. 大豆
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)	1.04	H^		+	-	H	+	+	Ŧ	П	+	+	-	+	×		\vdash	-	H	\dashv	+	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
1	白こしょう	0.02		H	+	+	+	+	+	+	H	+	+		+	ĤΤ	+	\vdash	+	H	\dashv	_	河内
	片栗粉	1. 60		H	+	+	+	+	+	+	H	+	+		+	\vdash	+		+	Н	+		
	なたね油	0.64		H	+	\pm	H	+	H	\top	H		+	_	+		+		+	H	\dashv		
	ごま油	0.40		H	\pm	\top	t	×		1	Ħ		Ħ		+	\vdash	\pm		+	H	_		ごま

令和 7年11月13日(木)

	7年11万15日(水)																									网生物心、时间中心即六时间生物
全ての)アレルギー																									コース名:A献立
	ā材料名	可食量	小卵麦	、 そ	こえび	かっ ツ	≟		ア モ	カシューナッツ		あわび	いくから	, , , ,	さば	牛肉	豚鶏肉肉	ゼラヂン	ヹ゙ オレンジ	キウイフルーツ	+	りんご	バナナ	その他の無介質	その他の果実	全ての アレルギー
ごはん	白飯	40.00			_		_	т т	_	_	_				_			_	_						_	1
牛乳	日以	40.00												_												
十孔	4回 (尚·拉公会)	206. 00		TVI	_			т т	_	_	_				_		-	_	1	1		П			1	र्च।
+140	牛乳 (学校給食) D塩焼き	200.00		×					_						_					1			Ш			乳
9190	^{) 塩焼さ} 塩さば	50.00			_			Δ	_		Δ		Δ		×			_	_	1		Δ			1	さば、△小麦、△ごま、△大豆、△いか、△さけ、△りんご
71 1 =	塩さは の五目煮	50.00		7				Δ		_	Δ		Δ		7 ×							Δ				さは, Δ小麦, Δこま, Δ入豆, Δいか, Δさけ, Δりんこ
OUE		0.80						т т	_		_				_			_	_	1		П			1	
	ほしひじき にんじん	8, 00	-	++			-	+	+	+	+		-	+	+		-	+	+	+			\vdash	+	+	
	こんにゃく	8.00						+	+				-				_	+	-	+				-	-	
	カット油揚げ	4. 00	-	++			-	+	+	+	×	-	-	+	+-		-	+	+	+-			\vdash	+	+	大豆
	カットさの主担ば	8. 00	-		Δ	_		+	+		 ^		-	+	+		-	+	-	+				,	_	<u>入豆</u> イトヨリ, スケソウダラ, △えび, △かに
	カットさつま揚げ 三温糖	1. 20	-	++	Δ		-	+	+	+	+	-	-	+	+-		-	+	+	+-		H	\vdash	+	+	1137, X7777 7, AZO, AMIC
	本みりん	0. 56	-					+	+	-	+		-	+	+		-	+	-	+				+	+	
	こいくちしょうゆ	2. 16	×	,	_		+	++	+	+	×	+	-	+	+		_	+	+	+	\vdash	Н		+	+	小麦, 大豆
	顆粒和風だし	0. 32	+^	`				+	+		+^		-	+	-		_	+	-	+	H			,	,	かつおぶし
	なたね油	0. 32		++			+	+++	+	+		\vdash	-	-	+		-	+	-	+				+	+	かったい
すいと		0.40					_															Ш				
9 0.2	. <u>//</u> 豚肉	8. 00		т т				т т	_			Т			_		×	_	1	1	П	П			_	豚肉
	すいとん (地粉)	25. 60	×						+	+	+	\vdash	+	+	+		^	+		+			\vdash	+	+	小麦
	にんじん	11. 20	Ŧ	++				+	+	+	+	\dashv	-	+	+		_	+	+	+			\vdash	+	+	小支
	はくさい	12. 00		+			+	+++	+	+			-		+		_	+	+					+	+	
	ぶなしめじ	3. 20	+	+	_		+	++	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	\vdash	Н	\vdash	+	+	
	カットごぼう(ささがき)	5. 60	-	++			+	+	+	+	+	-	-	+	+		_	╁	+	+	\vdash	H			+	△山芋
	根深ねぎ	4. 00	-	+				+	+				-	+	+		+	╁	+	+	H	Н	H	+	+	ДЩТ
	干ししいたけ	0.80	+	++	+	\vdash	+	+	+	+	\vdash	\vdash	+	+	+	\vdash	+	+	+	+	Н	H	\vdash	+	+	
	顆粒和風だし	0.64	-	++		\vdash	+	+	+	+	Н	\vdash	-	+	+	\vdash	-	+	+	+	Н	H	+	٠,		かつおぶし
	こいくちしょうゆ	4. 80	×	:	+		+	+	$^{+}$	+	×	\dashv	\dashv	+		\vdash	\top	+	+	T	Н	H	\vdash	Ť	+	小麦, 大豆
	清酒 上撰	0.80	Ť			H	+	+	+	+	+	H	\dashv	+	1	\vdash	+	+	+	1	Н	H	\vdash	+	+	121/12
	なたね油	0.64		+	+		+	+	$^{+}$	+	\vdash	\vdash	\dashv	+	1	\vdash	+	+	+	+	\vdash	H	\forall	+	+	
	水	77. 76		+		H	+	t	+	+	T		\dashv	+	1		+	+	t	t	H	Н	H	+	+	
	1535	, , , , ,										ш								1		ш				l .

アレルギー詳細献立表(幼稚園)

9 / 18 ページ

令和 7年11月14日(金) 会てのアレルギー

てのアレルギー	コース名:A
ごはん	
押し麦ご飯(炊き込み) 40.00	
牛乳(学校給食) 206.00 × 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
-> <u>ズカレー</u>	
豚肉 20.00 × 豚肉	
じゃがいも冷凍ダイス 24.00	
たまねぎ 36.00 36.00	
にんじん 16.00 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
ひよこまめ ゆで 12.00	
おろししょうが 0.24	
おろしにんにく 0.24	•
カレールウ(SB甘口) 6.40 ×× × × ×	•
カレールウ(SBディナー) 2.40 ××	
カレールウ (TO) 4.80 ×	
トマトケチャップ 4.00	
ウスターソース 1.60 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
なたね油 0.80 0.80 0.80 0.80 0.80 0.80 0.80 0.8	
-X+5/8	
「 キャベツ 12.00	
きゅうり 9.60 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
マル・ファン 冷変 カーネル 6.40	
ダイスチーズ	
ライスデース・1 - 100	
セロラミニゼリー	
ビロブミーゼリー - アヤロラミニゼリー 22 001人 人	A-1 X X A + + A / - A / 2 -

令和 7年11月17日(月) 全てのアレルギー

全ての)アレルギー																					コース名:A献立
料理名	4材料名	可食量!	小麦	そば	えがに	ピーナッツ	くるみごま		マカダミアナッツ	大豆あわび	いか	いくらけ	さば	牛肉肉	聚 鶏肉	⇒ l	キウイフルーツ		りんごう	く ト 山 ト 寺	その他の魚介類	そ の他 の 果実 アレルギー
ごはん	,																					
	白飯	40.00																				
牛乳																						·
	牛乳 (学校給食)	206.00		×																		乳
あじっ	ライ甘辛ソースかけ																					
	あじフィレフライ	40.00	×	Δ			Δ	Δ		×	Δ	Δ	Δ								×	小麦, 大豆, めあじ, △乳, △ごま, △アーモンド, △いか, △さけ, △さば
	なたね油	4. 00																				
	ウスターソース	2. 80																				
	こいくちしょうゆ	2. 80	×							×												小麦, 大豆
	本みりん	1.60											Ш					L				
	清酒 上撰	0.80																				
	トマトケチャップ	1.60																				
	上白糖	0.80																				
香味つ																						
	キャベツ	16.00	$\perp \! \! \perp \! \! \perp$	_					\perp		Ш	_	ш	_			_		ш			
	きゅうり	12. 00										\perp	Ш									
	きざみたくあん	4. 80	×				×		\perp	×							_	╙		_		小麦, ごま, 大豆
	ごま(いり・白)	0.40	\perp				×		\perp		ш	_	Н	_	\perp			╙		_	\bot	ごま
	食塩	0.16																				
豚汁	[_													_		
	豚肉	16.00	\perp	_					+		\vdash	+	\vdash	>	<		-	-	\vdash	_		豚肉
	にんじん	9. 60	+	_					+		\vdash	-	\vdash	_	-		_	┞	\vdash	_		
	だいこん	12.00	\perp						\perp		\vdash	_		_			_	_				
	カットごぼう (ささがき)	4. 00	\perp	_					\perp		\vdash	4	Н		4		_	₩				△山芋
	根深ねぎ	6. 40	+	_					+		\vdash		Н	_	\perp		-	⊢		_		
	じゃがいも冷凍ダイス	10.40	+	_					+	_	\vdash	+	Н	_	+		_	⊢	-	+	+	
	こんにゃく	8.00	+	_			-		+		\vdash	-	\vdash	_	\perp		-	-		4.		1 = 1 = 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 +
	木綿豆腐	8.00	+	+	\vdash	\vdash	Δ	\vdash		×	\vdash	+	\vdash	+	+	\vdash	+	⊢	\vdash		7	大豆、△ごま、△山芋
	淡色辛みそ 赤色辛みそ	3. 20 3. 20	+	+	\vdash	\vdash	+	\vdash		×	\vdash	+	\vdash	+	+	\vdash	+	\vdash	++	+	+	大豆 大豆
	<u> </u>	0.80	+	+		\vdash	+		++	^	\vdash	+	\vdash	+	+	\vdash	+	╁	\vdash	+	×	大豆
	粗粒和風にし なたね油	0.80	+	+	\vdash		+	\vdash	+	-	++	+	\vdash	+	+		+	\vdash	++	+	^	ルンのかし
		48. 00	+	+			+		+	-	\vdash	+	\vdash	-	+	\vdash	+	┢	\vdash	+	+	
Ь	水	40.00			$\sqcup \bot$	Ш		\perp			<u> </u>		ш			Ш		<u> </u>				

令和 7年11月18日(火)

全ての	Dアレルギー																			コース名:A献立
	3.材料名	可食量	小麦乳	そえび	ピーナッツ	くるみごま	カシューナッツ	ダミアナ	あわびか	いくら	: è :	牛 豚肉	=		キウイフルー ツもも	りんご	バナサ	o o	の他	全ての アレルギー
バンス	ズバン	00.00	T														_	_		. + a . + =
AL 151	バンズパン	30.00	××					×					$\sqcup \bot$	Ш		Ш			Ш	小麦, 乳, 大豆
牛乳	4 51 (244.44.45.)	000 00										_				_	_	_	_	ret.
	牛乳 (学校給食)	206.00	×					ш	Ш.							ш			ш	乳
カレー	- やきそば	1 40 001																_		
	焼きそばめん (ハード)	16.00	×	++	++		++	l ×	++	++	+	+	\vdash	+	_	Н	-	+		小麦,大豆
	豚肉	12. 00	++	++	++		+	-	++	++	+	×	\vdash	+	_	Н	-	+	Н	豚肉
	たまねぎ	14. 40	++	++	++		+	-	++	++	+	+	\vdash	+	_	Н	-	+	Н	
	にんじん	9. 60	++	+	++		+	-	++	++	+	+	\vdash	+	_	Н	-	+	Н	
	キャベツ	8. 00	++	++	++		+	-	++	++	+	+	\vdash	+	_	Н	-	+	Н	
	ブラックマッペもやし	8. 00	++	++	++	++	++	-	+	++	+	_	-	+		Н	_	+	\vdash	
	ウスターソース	4. 80	++	++	++	++	++	-	+	++	-	_	-	+		Н	_	+	\vdash	
	野菜ブイヨン	0.08	++	++	++	++	++	-	+	++	+	_	-	+		Н	_	+		+ 1 = 0
	カレー粉	0. 22	++	++	++	++	++	-	+	++	+	_	-	+		Н	_	+	×	ちんぴ
	白こしょう	0. 02	++	++	++	++	++	-	+	++	+	_	-	+		Н	_	+	\vdash	
_	なたね油	0.80												\perp		Ш		_	ш	
J / \(\bu -	-ツョーグルトあえ	10.00	$\overline{}$	1 1		1 1	1											_		
	パインアップル缶詰	12. 00	++				\perp	Н-	\vdash	+	+	_	\vdash	+		Н	_	_	×	パインアップル
	もも缶詰 果肉 黄肉種	8. 00	++		\perp		\perp	Н-	\vdash	+	+	_	\vdash	+	×	Н	_	-	Н	<u>t</u> t
- 10 s	プレーンヨーグルト	16.00	×					ш			\perp			\perp						乳
つすり	5 <u>卵入りABCスープ</u>																			
	ベーコン ショルダー		$\triangle \triangle \times$:	<u> </u>	1 2		×		<u> </u>		ΔIX	Δ	+		Н	_	_	Н	乳, 大豆, 豚肉, △卵, △小麦, △えび, △ごま, △アーモンド, △いか, △さけ, △さば, △牛肉, △鶏肉
	にんじん	8. 00	++		\perp		\perp	Н-	\vdash	+	+	_	\vdash	+		Н	_	_	Н	
1	たまねぎ	8. 00	+	\perp	4	\vdash	\perp	Н-	\perp	+	+	+	\vdash	\perp		Н		+	\vdash	
	キャベツ	16.00	$+\!+\!$	++	+	\perp	+	ш		1		_	ш	\perp		ш		_	ш	
1	うずら卵 水煮缶詰	12. 00 3	×	\perp	4	\vdash	\perp	-	\perp	+	+	+	\vdash	\perp		Н		+	\vdash	卵
1	スイートコーン 冷凍 カーネル	4. 00	+	\perp	-	\vdash	\perp	\vdash	\perp	+	+	+	\vdash	\perp		Н		+	\vdash	
1	マカロニ・アルファベット	4. 00	×	\perp	4	\vdash	\perp	-	\perp	+	+	+	\vdash	\perp		Н		+	\vdash	小麦
1	野菜ブイヨン	0. 96	+	\bot	$\perp \perp$	+	\perp	\vdash	\perp	\bot	$\perp \perp$	\perp	\vdash	\perp		Н	\perp	\perp	\vdash	
	食塩	0. 20	+	\perp			\perp			\perp	\perp	\perp	ш			ш		1	Ш	
ı	白こしょう	0. 02	1 1	1 1	1	1	1	1	1 1	1 1	1 1	- 1	1	1 1	- 1			1	1 1	

令和 7年11月19日(水) 全てのアレルギー

至しの	アレルキー																											-	コース名:A献立
料理名		可食量」	小卵麦	乳	そば	えがに	ピーナッツ	くるみ	ごま	アー	カシュー	マカダミアナッツ	あわび	いか	いくら	さけ	ゎ゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚	牛服肉	琢 鶏肉 肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	もも	りんご	バナナ	1	その他の魚介類	מ	
	白飯	40.00																											
牛乳																												*	
	牛乳 (学校給食)	206.00		×																								乳	
	からあげ													'	-	_					-	'						1,10	
- La 7449 47	若どりもも 皮つき	60.00								T									\ \	(T			П		Т	Т	鶏肉	
	なたね油	6.00				_		Ħ	1	T	1	+							Ť		1			_	+		T	Null Is a	
	こいくちしょうゆ	5. 00	×	1		\dashv				7		١,	<						+					\dashv	1	1	T	小麦, 大豆	
	粉しょうが	0.50				_		Ħ		T		T									1			_	1		T	12,72	
	清酒 上撰	1.00				\dashv		H	i	7	7	+									1			\neg	\top	1	T		
	<u> </u>	10.00				\dashv																		_	1	1			
春雨サ		10.00		-			_								_						_	-							
	緑豆はるさめ	4. 00		Т	П	Т	Т	П	T	Т	Т	Т	T					П	Т	\top	T			Т	Т	Т	Т		
	きゅうり	16.00				_		H																_	1	1	T		
	にんじん	2. 40	+			\dashv		H		7		1												\dashv	\dashv		1		
	上白糖	1.04				_																		_	1	1			
	こいくちしょうゆ(1L)	2. 08	×			\dashv				T		١,	<											_	1		1	小麦, 大豆	
	穀物酢	0.80	1			\dashv	+					Ť	+								1			_	_		+	17.交, 八立	
	穀物酢ごま油	0.32				\dashv		H	×	1														_	1	1	T	ごま	
田舎汁	- 0-74	0.02		-			_								_						_	-						201	
" " "	じゃがいも冷凍ダイス	8. 00			П	T		П	П	Т									Т		T			Т	Т	T	Т		
	だいこん	8.00	\top	+		\top		H		1	1	+				H		\vdash	\top	+				\neg	\dashv	1	$^{+}$		
	にんじん	8.00				\dashv																		\neg	1				
	ブラックマッペもやし	9. 60	-	+		\top	+	H	1	\dashv	+	+	+	+	H	Т					1			\dashv	\dashv	1	1		
	根深ねぎ	4. 00		+		+	+	H	_	\dashv	+	+	+	+	\vdash	H			+	+	t			\dashv	$^{+}$	\dashv	+		
	カット油揚げ	1.60	-	+		\dashv	+	H		\dashv	1	١,	<			H			+		1		Н	T	1	+	1	大豆	
	凍り豆腐(短冊)	3. 20				_		H	1	\dashv		_	<u> </u>	1	t				1		1			7	1		1	大豆	
	淡色辛みそ	3. 20		+		\dashv	+	H		\dashv	1		×		t	H		H			1			\dashv	1		1	大豆	
	赤色辛みそ	3. 20	-	+		\top	\top	H		1	+	_	×	+	H	T				+	1			1	\dashv	1	1	大豆	
	顆粒和風だし	0.96	1			1		H		\dashv		Ť	+			Н		H	\top		t			\dashv	\dashv		×	かつおぶし	
	水	112. 80		T		\dashv		H		7	1	T	T	t	T	T			\top		T			T	1	Ť	T	00.5	
	***		i											-	_	_	_					_	_		_				

令和 7年11月20日(木) 全てのアレルギー

± (0	アレルキー																										コース名:A魞ユ
料理名	材料名	可食量	小卵,麦	副	そばび	i かに	ピーナッツ	くるみま	アーモンド	カシュー ナッツ	マカダミアナッツ	大豆び	。 。 い い か	いくら	さけ	さば	牛肉肉	豚 肉	ゼラチン		キウイフルーツ	りん	バナナ	山芋	その他の魚介類	他	全ての アレルギー
ごはん																											
	白飯	40.00																									
牛乳																											
	牛乳(学校給食)	206.00		×																							乳
きのこ	ストロガノフ																										
	豚肉	16.00															>	×									豚肉
	たまねぎ	40.00																									
	にんじん	20.00																									
	じゃがいも冷凍ダイス	20.00																									
	エリンギ	8.00																									
	ぶなしめじ	4.00												т													
	おろしにんにく	0.40												T													
	トマトハヤシ(ハウス)	12. 40	×	×								×		\Box			>	x x									小麦, 乳, 大豆, 豚肉, 鶏肉
	トマトケチャップ	4. 00												T													22, 10, 7 = , 22, 1, 24, 1
	ウスターソース	1. 20												T									1				
	上白糖	0.16												\Box													
	赤ワイン	0.80												T									1			×	ぶどう、エルダーベリー
	なたね油	0.80												T									1				3 C / C - / /
	無発酵バター 有塩バター			×				1						${}^{+}$		1							1				乳
<u> </u>	·サラダ	, ,,,,,,											-1						<u>' </u>								
	キャベツ	16.00				T	Т	П						T					Τ			Т	T				
	きゅうり	8.00		\Box		\top	\vdash	\top		\Box	\vdash	\top		т	H	_			T	H	\dashv	+	+				
	スイートコーン 冷凍 カーネル			H			\vdash	+	+		\dashv	+		\vdash	H	\dashv		+	t	H	\dashv	+	+	H			
	コーンクリーミードレッシング							+						${}^{+}$		1			T			+	+			×	プルーンピューレ、レモン果汁
豆乳に		7.00																						<u> </u>		•••	<u> </u>
ユーチレン	豆乳プリン	30.00		Т					T			×		Т					Τ		T	Т	Т		×		大豆, 貝カルシウム
	ユボノノノ	00.00						_	_			^			\perp	_			_						^		ハエ、スパルンプム

令和 7年11月21日(金) 全てのアレルギー

至(0.)アレルキー																									コース名:A献立
	3材料名	可食量	卵 :::	小麦乳	そば	えかに		くるみごま	7	カシューナッツ	j 2	あわび	いくら	ė t	さば	牛 服肉	豚 鶏肉	ゼラチン	オレン	キウイフルーツもも	りんご	バナナ	山芋	その他の魚介類	その他の果実	全ての アレルギー
ごはん	v.																									
	白飯	40.00																								
牛乳																										
	牛乳 (学校給食)	206.00		×																						乳
みそた	ごれ焼肉																									
	豚肉	32. 00														>	×								- 1	豚肉
	たけのこ水煮(短冊)	12. 80																							П	
	赤ピーマン	2. 40																							П	
	たまねぎ	24. 00																							П	
	おろししょうが	0.40																							Т	
	みじん切りにんにく	0. 32																	П						\neg	
	清酒 上撰	0.80							П																T	
	鶏がらだし (丸鶏・顆粒)	0.08															×	:							1	鶏肉
	赤色辛みそ	2, 40									×															大豆
	こいくちしょうゆ	0.96		×							×															小麦. 大豆
	上白糖	0.96																							T	
	片栗粉	0.64							П										П						\top	
	なたね油	0.80																							T	
海藻サ	ナラダ																									
1.4.51	きゅうり	8.00																							Т	
	ブラックマッペもやし	20, 00							П																十	
	海藻ミックス	0. 48			Ħ				П								\top								十	
	香味玉葱ドレッシング	4.00		×					П		×						×	:			×			x >	×	小麦,大豆,鶏肉,りんご,ほたてエキス、いりこエキス,ゆず
ワンタ	マンスープ																									
/	ワンタン(肉入り)	12. 80		×							×					>	×Г								1	小麦, 大豆, 豚肉
	ブラックマッペもやし	8. 00			Ħ				П								\top								十	
	はくさい	8.00							П												+				\top	
	こまつな	8.00							П																1	
	にんじん	8.00						+	Ħ			_		+		_	\top		H	_	+		_	1	7	
	たまねぎ	16.00		\top	\vdash			\top	T	+	\top	\neg	\top	\dagger		$^{+}$	+	1	H	\dashv	+	\Box	\dashv	+	$^{+}$	
	干ししいたけ	0.40		\top	\vdash	\top	\vdash	\top	Ħ		\top	\dashv	+	+		\top	\top	1	H	\neg	+	+			\top	
	なると (5本入り)	8.00		$^{\prime}$	H		H	+	H	+	Δ	\dashv		T	H	$^{+}$	+	1	H	\dashv	╁	\Box	+	×	╡.	すけそうたら、いとよりだい, △卵, △小麦, △大豆
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)	0.96	1	_	H		H	+	H	+	+	\dashv		T	H	+	+	: 1	H	\dashv	+	T		+		<u>等りとうたら、いとようたい, 公卯, 公小支, 公八立</u> 鶏肉
	こいくちしょうゆ	2. 40	1	×	\vdash			+	\vdash	+	×	-		\dagger	H	+	Ŧ	+	H	1	+		+	+		^{妈闪} 小麦, 大豆
	白こしょう	0.02	H	-	\vdash	_	\vdash	+	+	+	+^	-	+	+		+	+	1	H	\dashv	+	+	_	+	+	·1 ×, //
	コロしょう	0.02			ullet				\perp				<u> </u>	1					\perp			1				

令和 7年11月25日(火) 全てのアレルギー

王 C 0.	アレルキー																									コース名:ATエ
		可食量	小 麦	乳	そばび		ピーナッツ		カシュー ナッツ	マカダミアナッツ	表 大 豆 ひ	。 。 い い か	いくら	き き け は	牛肉	豚肉	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	ゼラチン	キウイフルーツ		りんご	バナナ	その他の分子	その他の果実	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	全ての アレルギー
わかめ	ごはん																			_					_	
	わかめご飯(混ぜ込み)	40.00																								
牛乳		000 00					-		-			_		_	_			_	_				_	_	1-	
		206.00		X																					孚	乳
赤魚の	西京焼き	40.00															_	_							٠.	
	赤魚の西京焼き	40.00	Δ	4				Δ			×	Δ	4	ΔΔ	7						Δ		>	<	J	大豆, 赤魚, △小麦, △ごま, △いか, △さけ, △さば, △りんご
塩麹あ		40.00					-					_						_	_				_	_		
	キャベツ	16.00		+		1		\sqcup	4		_	-		_	-	\perp	_	\perp	-	-		_		+	-	
	ブラックマッペもやし	12.00		+	_	1		\vdash	_		_	-	\vdash	_	-	\vdash	_	+	_	\perp		_	_	_	\perp	
	にんじん	4. 00		+	_	1	_	₩	_		_	_	\vdash	_	-	\vdash	_	+	_	-		_	_	+	+	
	液体塩麹	2. 40		\perp				ш	_	ш						\perp		_					_	_	\bot	
	食塩	0.08																								
tonto	<u>17†</u>						_					_			_											
	豚肉	10.40		\perp				\sqcup								×	\perp	4	_				4	4	儿	豚肉
	冷凍とうふ	8. 00		\perp		\perp		\sqcup	_		×					\sqcup	\perp	4		\perp		_	_	4	12	大豆
	カット油揚げ	4. 00		\perp				Ш	_	Ш	×		Ш	_		Ш	\perp	4	4							大豆
	すいとん (地粉)	16.00						Ш	_																	小麦
	冷凍ミートボール(鉄)	8. 00			Δ	Δ		Ш	4		×					×	X								7	大豆, 豚肉, 鶏肉, △卵, △小麦, △乳, △えび, △かに
	こんにゃく	4. 00		\perp		\perp		ш	_				Ш			Ш	\perp	_						\perp	┸	
	だいこん	8. 00		\perp				Ш	_				Ш			Ш	\perp	_						\perp	┸	
	たまねぎ	8. 00																							\perp	
	にんじん	8. 00																							\perp	
	根深ねぎ	3. 20																								
	ぶなしめじ	2. 40						Ш								\sqcup		\perp						\perp	\perp	
	無発酵バター 有塩バター	0.80		×					_ _																孚	乳
	おろししょうが	0.80																							\perp	
	淡色辛みそ	5. 60							_ _		×															大豆
	赤色辛みそ	0.80						Ш			×					\perp									J	大豆
	顆粒和風だし	0.80																					>	Κ .	1	かつおぶし

令和 7年11月26日(水) 全てのアレルギー

± (0	<i>ププレル</i> ギー																							コーへ右:A豚ュ
	3.材料名	可食量」	小麦	そ乳は	えび	ピーナッツ	くるみごま	アーモー	カシューナッツ		あわび	,\ \ 5\ i	いくらけ	さば	牛肉	聚 鶏肉	ゼラチン	オウィンルーツ) (フレ レ し も	りんご	バナサ	n	その他	全ての アレルギー
ラー>																								
	中華めん ゆで	135. 00	×									\perp												小麦
牛乳																								
	牛乳 (学校給食)	206. 00		×								Ш.												乳
キャラ	ラメル揚げパン																							
	コッペパン(冷凍)	30.00 4	Δ×	×			Δ			Δ					Δ	7								小麦, 乳, △卵, △くるみ, △大豆, △牛肉, △豚肉
	なたね油	2. 40																						
	クッキングミルメークキャラメル	3. 00										\perp												
	上白糖	1. 00																						
	食塩	0. 05										\perp												
バンバ	ヾ ンジーサラダ																							
	キャベツ	16.00										Т												
	きゅうり	8. 00										Т												
	にんじん	4. 00										Т												
	とりささみ サラダ用	6. 40										Т				×	(П						鶏肉
	バンバンジードレッシング	4. 00	×				×			×		Т						Т						小麦, ごま, 大豆
しょう	りゆラーメンスープ																							
	豚肉	16.00										Т			>	<								豚肉
	なると (5本入り)	4. 00 4	ΔΔ							Δ		T										×		すけそうたら、いとよりだい, △卵, △小麦, △大雪
	乾燥わかめ	0. 16										T												
	にんじん	12.00										T						1						
	根深ねぎ	8. 00										T						T						
	たまねぎ	16. 00			\top					1		T	\top			\top	11	T				1		
	ラーメンスープ (しょうゆ)	12. 00	×							×		T			>	,		T				×		小麦, 大豆, 豚肉, ほっけエキス、たらエキス
	おろしにんにく	0.40			\Box			Ħ				†	\top	7		\top	T	1		\Box			П	
	鶏がらだし(丸鶏・顆粒)	0. 24			\Box			Ħ		1		\top		7		×		\top				1	H	鶏肉
	白こしょう	0. 02										T		寸		\top		\top						7-71 -
●型 技	<u> </u>		1			1						_							_			_	•	
	へ <u>こう ス</u> 型抜きチーズ	0.00		×	Т							\top	П	Т		Т	ТТ	Т		П		Т	П	乳

令和 7年11月27日(木) 全てのアレルギー

至(0	ファレルキー																								コース名:A献立
	3.材料名	可食量	小 麦	4 乳 (3	そえばび	ピーナッツ	くるみ	ごま	カシュー ナッツ	マカダミアナッツ	大豆 b れ	らいかか	いくら	さけ	さば	牛肉	鶏肉	ゼラチン	オレンジ	7	りんご	べ 上 井 学	その他の魚介類	m	全ての アレルギー
黒米こ																									
	黒米ごはん	50.00												Ш											
牛乳																									
	牛乳 (学校給食)	206.00		×										i											乳
だし着	<u>き</u> きたまご																								
	だし巻き卵 Q	50.00	x x								×												×		卵, 小麦, 大豆, かつお節エキス
大根の)あさづけ										•														
	だいこん	24. 00																							
	きゅうり	8. 00																							
	あさづけの素	1. 60	×								×				T										小麦, 大豆
	食塩	0.08																							
ぐんま	Eのぶたすきやき												'											_	
' '	豚肉	20.00		П	П		П					T	П			>	<			Т	П		T		豚肉
	にんじん	16.00												H											1857-1
	根深ねぎ	8. 00			\top					H	1		H	H	1										
	はくさい	36.00			\pm							1		Ħ			+								
	しらたき	28. 00						Δ			Δ		H	H	1										△ごま, △大豆
	ぶなしめじ	6. 40			\top			_			-		Н	H			+								200,200
	冷凍とうふ	20.00			\pm						×		Н	Ħ			+								大豆
	三温糖	2. 00			+		+	_	+	T	+	+		H	+	_	+				+		+		八亚
	こいくちしょうゆ	5. 60	×		\pm				+	\Box	×	+	H	H	+							+	+		小麦, 大豆
	顆粒和風だし	0.48	→ ^		+			-	+			+	Н	H	_	-	+	\vdash		+	++	1	×		かつおぶし
	清酒 上撰	0.80		\vdash	+	_	+		+	+	\dashv	+	H			_	+	+		+	++	-	+^		7 7 03 75 C
	本みりん	0.80		\vdash	+	-	+ +	-	+	+	\dashv	+	Н	\vdash	\dashv	-	+	+		+	++	-	+		
オつま	<u> 本のカラル </u> にもデザート	0.00				1							ш	ш									_		
و ح	スイートポテト	30.00		П	Т		П			П	×	Т			_						ТТ	1	T		大豆
	<u> ヘィードルノド</u>	30.00		Щ	\perp		ш				^			ш							ш				ハエ

令和 7年11月28日(金) 全てのアレルギー

料理名材	料名	可食量	小 表 :	そば	えかびに	ピーナッツ	くるみごま	アリ	カシューナッツ		あわびだかが	いくら	さ さ け ば	生り肉	豚肉	ゼラチン	オレンジ	キウイフルーツ	りんご	バナナ	ft	その他	全ての アレル	・ギー						
ゆめロー	・ル																													
ゆ	めロール	30.00	×	×						×													小麦,	礼, 大豆						
ジョア <u>い</u>	ちご																													
ジ	。 ョアいちご	125.00		×																		×	乳. い	ちご果汁						
	マスタード焼き																					_								
	キンマスタード焼き	50.00	x x	×						×						хx			×				卵. 小	隻,乳,大豆,	鶏肉. t	ヺラチ ン	ン. り A	v ご		
わかめサ																						_								
	いこん	20.00						\Box									T													
	ゆうり	8. 00																												
	燥わかめ	0.40						\top																						
	味玉葱ドレッシング	4. 00	×					\top		×						×			×		>	< ×	小麦.:	大豆, 鶏肉, り	んごし	またてこ	L キス	しいりこ	エキス	ゆず
クリーム											-			-		-			_			•		1==, 7=,: 2, 2				, . , .		, , , ,
「	肉	16.00	T			П		\Box	П	П		П		T	×	Т	Т	П	Т	П	Т	\top	豚肉							
	やがいも冷凍ダイス	18. 40																					77.1.2							
	んじん	16.00						\top																						
	:まねぎ	36.00						\top							Ħ															
2	イートコーン 冷凍 カーネル	9. 60				\top		\top							H	\top						\top								
2	リームシチュールウ	6. 40	×	×						×					×	×							小麦	礼, 大豆, 豚	カ 乳肉					
	シャメルソース	4. 00	×							×											>	<		1, 大豆, ほか						
	菜ブイヨン	0. 24				\top		\top							\vdash		t			\Box				2, 7 (111)						
	こしょう	0. 04															T													
	通牛乳	14. 40		×	Ħ			\top			_			\top	\Box	\top	Ť	П		Ħ		\top	乳							
	たね油	0.80						\top								1	t													