令和８年度　かわいい子には旅をさせよう

◎食事メニュー　（第１回目／11月21日(土)・22日(日)）
（第２回目／12月05日(土)・06日(日)）

【１日目】

昼食	おやつタイム	夕食
12:00～	15:00～	17:30～
カレーライス	ミルクココア	ごはん
マカロニサラダ	市販のお菓子	エビフライ
ボイル野菜		付け合わせ
漬物		金平ごぼう
デザート		ビーフン炒め
お茶		焼きポテト
		味噌汁
		デザート
		お茶

【２日目】

朝食	昼食（炊飯）
7:40～	12:00頃
パン	窯焼きピザ
いちごジャム	バナナ
スライスハム	オニオンコンソメスープ
チキントマトオムレツ	
ボイル野菜	
付け合わせ	
フルーツ	
コーンスープ	
お茶	

◎献立表・アレルゲン表示

	献立名	材料名		卵	乳	小麦	エビ	カニ	そば	ピーナッツ	ゴマ	アワビ	イカ	イクラ	オレンジ	キウイ	モモ	バナナ	リンゴ	牛肉	クルミ	カシューナッツ	アーモンド	サケ	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	山芋	ゼラチン
1日目 昼食	カレーライス	米																													
		豚肉																										○			
		ばれいしょ																													
		玉ねぎ																													
		人参																													
		カレールー	*27			○																				○	○	○		○	
		ケチャップ	*20																												
		コンソメ			○	○																				○	○				
	マカロニサラダ	マカロニ				○																									
		人参																													
		きゅうり																													
		コーン																													
		マヨネーズ	*6	○		○																				○					
	ボイル野菜	ブロッコリー																													
	漬物	福神漬	*28			○					○															○					
	デザート	フルーツポンチ			○												○														
	お茶	麦				○																									
おやつ	ミルククココア		*54		○																										
1日目 夕食	ごはん	米																													
	エビフライ		*37	○		○	○																			○					
	付け合わせ	キャベツ																													
	金平ごぼう	ごぼう																													
		人参																													
		ごま									○																				
		だしの素	*9																												
	ビーフン炒め	ビーフン																													
		玉葱																													
		人参																													
		ピーマン																													
		豚肉																										○			
		オイスターソース	*7																							○					
		中華粒	*8			○														○						○	○	○			○
	焼きポテト	ナチュラルポテト																													
		塩																													
	味噌汁	小松菜																													
		油揚げ																								○					
		米味噌																													
		だしの素	*9																												
	デザート	チョコプリン			○																										
	お茶	麦				○																									
2日目 朝食	パン	バターロール	*1	○	○	○																				○					
	いちごジャム		*2																○												
	スライスハム		*3	○	○																					○		○			
	チキントマトオムレツ		*10	○																						○	○				
	ボイル野菜	スナックえんどう																													
	付け合わせ	キャベツ																													
	フルーツ	バナナ																○													
	コーンスープ	コーンスープ	*4		○	○														○											
		コンソメ	*5		○	○																				○	○				
	お茶	麦				○																									
2日目 昼食	窯焼きピザ	強力粉				○																									
		ドライイースト																													
		砂糖																													
		塩																													
		オリーブ油																													
		水																													
		ポークウインナー	*51																									○			
		コーン																													
		ミニトマト																													
		ピーマン																													
		ケチャップ	*20																												
		とろけるチーズ	*52		○																										
	バナナ	バナナ																○													
	オニオンコンソメスープ	オニオンコンソメスープ	*53		○	○														○						○	○	○			

◆アレルゲンは特定28品目を表示しています。
◆「＊」については、別紙「原材料名」をご確認ください。
◆その他の調味料等につきましては、食堂（TEL 080-6237-6735)に直接お問い合わせください。

◎原材料名

材料名		原材料名
※1	ロイヤルバターロール	小麦粉（国内製造）、糖類、バター入り小麦粉調製品、バターフラワーペースト、卵、パン酵母、ファットスプレッド、植物油脂、脱脂粉乳、食塩、発酵風味料、発酵種、植物性たん白、脱脂濃縮乳、乳たん白／乳化剤、加工デンプン、酢酸（Na）、糊料（アルギン酸エステル、キサンタン）、香料、イーストフード、V. C、カロテノイド色素、（一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む）
※2	イチゴジャム	糖類（水あめ）、糖類（砂糖）、果実（いちご）、果実（りんご）、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料
※3	スライスハム	豚ロース肉、水あめ、卵たん白、食塩、植物性たん白、乳たん白、砂糖、たん白加水分解物、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V. C）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（コチニール、ラック）、香辛料、くん液、甘味料（ステビア）、【原材料の一部に大豆を含む】
※4	「クノール® クッキングスープ」コーンクリーム	スイートコーン（日本又はアメリカ又はニュージーランド）、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用加工油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、酵母エキス調味料、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（グァーガム）、香料
※5	「クノール® チキンコンソメ」	乳糖（カナダ製造又はアメリカ製造）、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用加工油脂、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、乳たん白、香辛料、たん白加水分解物、でん粉、果糖、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料
※6	卵黄マヨネーズ	食用植物油脂、醸造酢、卵黄、食塩、砂糖類（粉末水あめ、砂糖）香辛料、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、清水
※7	オイスターソース	かきエキス、たん白加水分解物、砂糖、でん粉、食塩、昆布エキス、香辛料、調味料（アミノ酸等）（L-グルタミン酸ナトリウム）、（コハク酸二ナトリウム）、（コハク酸）、（5´-グアニル酸二ナトリウム）（5´-イノシン酸二ナトリウム）カラメル色素（Ｉ類）、酸味料（クエン酸）、水
※8	中華粒	食塩、ぶどう糖、畜肉エキス、野菜エキス、香辛料／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む）
※9	だしの素	食塩、砂糖、風味原料（煮干いわし粉末、かつお節粉末、煮干いわしエキス、かつおエキス、こんぶエキス）、酵母エキス発酵調味料／調味料（アミノ酸等）
※10	チキントマトオムレツ	鶏卵、加工澱粉（米）、加工澱粉（タピオカ）、トマトケチャップ、砂糖、人参、玉ねぎ、鶏肉、醸造酢、食塩、着色料製剤、、カロチノイド色素、水、植物油（菜種油）、植物油（大豆油）
※20	ケチャップ	トマト、ブドウ糖加糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
※27	とろけるカレー甘口	食用油脂（国内製造）（パーム油、なたね油）、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、野菜ペースト（大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆）、ミルポワパウダー（デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ、その他）、ローストキャベツパウダー、酵母エキス調味料／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、乳化剤、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む）
※28	福神漬	大根、蓮根、生姜、しそ、食塩、しょうゆ、酸味料(酢酸、漬物用品質改良剤製剤)、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、赤102、赤106)、香料(しそ香料)、水
※37	えびフライ	衣（パン粉、小麦粉、でん粉、粉末卵白、粉末全卵、食塩、砂糖、植物油脂、粉末状植物性たん白、ぶどう糖）、バナメイえび、砂糖、食塩／加工でん粉、クエン酸Na、調味料（アミノ酸等）、炭酸水素Na、ベーキングパウダー、塩化K、貝Ca、香辛料抽出物、（一部にえび・小麦・卵・大豆を含む）
※51	ポークウィンナー	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料、ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料抽出物、【原材料の一部に大豆を含む】
※52	とろけるチーズ	ナチュラルチーズ/乳化剤、安定剤（増粘多糖類）、乳たんぱく質
※53	オニオン コンソメスープ	乳糖（アメリカ製造又はカナダ製造）、デキストリン、食塩、オニオンエキス、食用加工油脂、酵母エキス、砂糖、チキンエキス、バターソテーオニオンパウダー、ビーフエキス調味料、オニオン、ローストオニオンパウダー、はくさいエキス、粉末しょうゆ、こしょう、チキンブイヨンパウダー、うきみ（クルトン、たまねぎ調味品、パセリ）／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、膨脹剤、酸化防止剤（ビタミンE）、酸味料、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）
※54	ミルクココア（調整ココア）	砂糖(国内製造、オーストラリア製造)、クリーミングパウダー(乳成分を含む)、ココアパウダー(ココアバター10～12%)、食塩、でんぷん / pH調整剤、乳たん白、香料(乳由来)、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、アセスルファムK)、乳化剤、炭酸カルシウム、微粒酸化ケイ素、調味料(アミノ酸等)