

アレルギー表示つき献立表〈令和7年度森と海のつどい〉

	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 昼 食	ハヤシライス	米																												
		豚肉																									●			
		玉ねぎ																												
		ハヤシのルー※1			●																				●		●			
	生野菜 サラダ	キャベツ																												
		きゅうり																												
		コーン																												
	ポイル野菜	ブロッコリー																												
ブドウジュース	お茶	麦			●																									
	※2																													
1 日 夕 食	ごはん	米																												
	エビフライ	エビフライ※3	●		●	●																			●					
	付け合せ	キャベツ																												
		ビーフン																												
		玉ねぎ																												
		人参																												
	ビーフン炒め	ピーマン																												
		豚肉																									●			
		オイスターソース※4																							●					
		中華粒※5			●																				●	●	●			●
	金平ごぼう	ごぼう																												
		人参																												
		ごま								●																				
	ブロッコリーと ツナサラダ	ブロッコリー																							●					
		シーチキン																							●					
		マヨネーズ※6	●		●																				●					
	みそ汁	大根																												
		ねぎ																												
		米味噌																												
		だしの素※7																												
夜 食	お茶	麦			●																									
	コッペパン ジャム&マーガリン リンゴジュース	※8 ※9		●	●																				●					
2 日 朝 食	パン	バターロール※10	●	●	●																				●					
	いちごジャム	※11																												
	スライスハム	※12	●	●																					●		●			
	焼きポテト	ナチュラルポテト 塩																												
	ポイル野菜	スナップエンドウ																												
	付け合わせ	キャベツ																												
	フルーツ	バナナ															●													
	コンソメスープ	コンソメ※13		●	●																				●	●				
2 日 炊 飯 活 動	お茶	麦			●																									
	煮込みうどん (味噌)	冷凍うどん			●																									
		ホキ(魚)																								●				
		さつまいも																												
		人参																												
		玉ねぎ																												
		しめじ																							●					
		油あげ																						●						
		ねぎ																							●					
		米味噌																							●					
		だしの素※7																												
2 日 炊 飯 活 動	リンゴゼリー※14	※14																●												
	茶葉(パック)				●																									

◆アレルギーは特定28品目を表示しています。「※1～11」につきましては、別シート「成分表」をご確認ください。

◆魚介類・海草類は、エビ・カニ等の生息域で採取していることもありますので、ご心配な方は食堂にご確認ください。

◆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。

◎成分表

材料名		原 材 料 名
※1	ハヤシのルー	小麦粉（国内製造）、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、でんぷん、粉末ソース、トマト調味料／着色料（カラメル、パプリカ色素）、加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）
※2	ブドウジュース	ぶどう、香料
※3	エビフライ	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）、パナメイえび、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）
※4	オイスターソース	鶏かきエキス、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
※5	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）
※6	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	だしの素	食塩、砂糖、風味原料（かつお節粉末、かつおエキス）、調味料（アミノ酸等）
※8	コッペパン ジャム&マーガリン	小麦粉（国内製造）、苺ジャム、マーガリン、糖類、ショートニング、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、発酵風味料、発酵種、植物油脂/乳化剤、ゲル化剤（増粘多糖類）、酢酸（Na）、酸味料、香料、イーストフード、V.C、カロテノイド色素、（原材料の一部に乳成分、小麦、大豆を含む）
※9	リンゴジュース	りんご（中国産またはチリ産）、香料
※10	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※1ロイヤルバターロールプレッド、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）
※11	いちごジャム	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
※12	スライスハム	加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、豚ロース肉、水あめ、卵たん白、食塩、乳たん白、植物性たん白、砂糖、たん白加水分解物、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、酸化防止剤（V.C）、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、甘味料（ステビア）、くん液（原材料の一部に大豆を含むノ酸等）、炭酸Ca、ソルビトール、コチニール
※13	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
※14	リンゴゼリー	りんご果汁、糖類（水あめ、グラニュー糖、果糖、果糖ぶどう糖液糖）、りんごピューレ、加工デンプン、ゲル化剤（糖粘多糖類）、酸味料、香料、着色料（クチナシ、ビタミンB2）