

令和5年1月 日付	豊見城市学校給食センター 料理名	850-4585 赤	黄	緑	調味料	栄養成分	小学	中学	単位
1月6日(金)	牛乳	牛乳				エネルギー	507	603	kcal
	ちらしずし(委託)		こめ		ちらしずし: 1.2kg	たんぱく質	21.4	24.7	g
	きゃべつの塩昆布和え	とりさきみ(チャンク): 1kg, 塩昆		きゅうり, キャベツ, にんじん, コーン	タカトレッシング	脂質	9.9	10.5	g
	豚汁	豚肉, 豆腐 2cm角, 麦みそ, 白みそ	じゃがいも, さといも	にんじん, 長ねぎ, 干しいたけ, 大根, 小松菜	かつお節	炭水化物	82.1	101.2	g
1月10日(火)	牛乳	牛乳				エネルギー	562	706	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	20.9	24.8	g
	ポパイカレー	鶏肉, 鶏レバー, 豆乳	じゃがいも, 小麦粉, 大豆油	にんじん, たまねぎ, かぼちゃ, 冬瓜, ほうれんそう, なす, コーン, にんにく, チャツネ	カレー粉, カレールウ, ウスターソース, トマトケチャップ, デミグラスソース, フォンドボー	脂質	12.1	13.2	g
	オリブサラダ	ミックスビーンズ, ツナ	三温糖, オリブ油	ブロッコリー, にんじん, きゅうり, 大根, キャベツ, コーン	タカトレッシング, うすくちしょうゆ	炭水化物	92.6	121.8	g
1月11日(水)	牛乳	牛乳				エネルギー	615	737	kcal
	しごごはん		こめ	ゆかり		たんぱく質	29.5	34.8	g
	大根のうま煮	鶏肉, うずら卵レトルト(国内): 1kg, 厚揚げ	大豆油, 三温糖	大根, にんじん, チンゲン菜: 1kg, あらげきくらげ 乾, たけのこ	オイスターソース, うすくちしょうゆ, しょうゆ	脂質	21.2	24.3	g
	いわしの梅煮	いわし, いわし 梅				炭水化物	76.4	94.5	g
1月12日(木)	牛乳	牛乳				エネルギー	586	726	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	21.9	25.9	g
	春雨スープ	鶏肉	春雨, でん粉	干しいたけ, にんじん, パクチョイ, 長	かつお節, ガラスープ, しょうゆ	脂質	14.9	16.5	g
	ミートボールの酢豚風	ミートボール: 6g, 厚揚げ	大豆油, 三温糖, ごま油, でん粉	にんじん, たまねぎ, 干しいたけ, たけのこ, ピーマン	トマトケチャップ, ウスターソース, しょうゆ	炭水化物	89.6	116.6	g
ミルメーク(ココア)									
1月13日(金)	牛乳	牛乳				エネルギー	580	718	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	23.6	27.8	g
	みそ汁	ポーク, 麦みそ, 白みそ	じゃがいも	たまねぎ, にんじん, チンゲン菜	花かつお	脂質	12.6	13.8	g
	もずく丼	もずく, 豚肉	大豆油, 三温糖, でん粉	たまねぎ, コーン, にんじん, ピーマン, しょうが	しょうゆ, みりん, 酒	炭水化物	93.5	120.3	g
みかん			みかん						
1月16日(月)	牛乳	牛乳				エネルギー	607	691	kcal
	ココア揚げパン	きなこ	コッペ・食パン(基本配合): 55g, 三温糖, ココア, 大豆油			たんぱく質	23.4	26.6	g
	白菜の豆乳煮	鶏肉, 無塩せきベーコン(角切り): 1kg, 白花豆ペースト, 豆乳	じゃがいも, 小麦粉	マッシュルーム, にんじん, たまねぎ, 白菜, パセリ 乾, にんにく		脂質	21.5	24.2	g
	ごぼうサラダ	ツナ	ノンエッグマヨネーズ, 三温糖	ごぼう, にんじん, きゅうり, コーン		炭水化物	80.4	93.8	g
1月17日(火)	牛乳	牛乳				エネルギー	582	740	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	25.9	30.5	g
	石狩汁	鮭, 豆腐, みそ		大根, にんじん, ごぼう, 長ねぎ	花かつお, ホークアイソ, 白みそ, 酒	脂質	15.7	19.2	g
	キャベツのガーリックバター炒め	豚肉, 厚揚げ	大豆油, 無塩バター: 450g	キャベツ, にんじん, たまねぎ, アスパラ	生おろしにんにく: 1kg	炭水化物	84.2	110	g
豆乳プリン30g		ミニ豆乳, プリン							
1月18日(水)	牛乳	牛乳				エネルギー	550	640	kcal
	根菜ミートスパゲティ(乾麺)	豚肉, 鶏レバー, 刻み大豆	スパゲティ, 大豆油, 三温糖, オリブ油	にんじん, たまねぎ, ごぼう, れんこん, セロリ, しめじ, トマト, にんにく	ホークアイソ, トマト, デミグラスソース, トマトケチャップ, ウスターソース	たんぱく質	25.2	29.4	g
	鮭のなかおち野菜カツ	鮭, キャベツカツ	大豆油			脂質	17.2	19.5	g
	りんご缶			りんご		炭水化物	73.7	86.5	g
1月19日(木)	牛乳	牛乳				エネルギー	588	733	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	31.2	37.2	g
	具だくさんみそ汁	豚肉, みそ, 白みそ	じゃがいも	大根, えのき, にんじん, チンゲン菜	かつお節, ガラスープ	脂質	14.8	16.4	g
	肉そぼろ	豚肉, 鶏肉, 鶏レバー, 大豆, 高野	三温糖, 大豆油	コーン, にんじん, あお豆, しょうが	酒, しょうゆ, みりん	炭水化物	82.8	108.6	g
きんかん			きんかん 全果 生						
1月20日(金)	牛乳	牛乳				エネルギー	630	800	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	21.5	26	g
	島野菜マーボー	豚肉, 高野豆腐, 豆腐, みそ	ごま油, 大豆油, でん粉	大根, 島ニンジン, にんじん, なす, たまねぎ, にら, たけのこ, しょうが	麻婆豆腐の素, しょうゆ, オイスターソース, ホークアイソ	脂質	23.6	27.2	g
	春巻き	春巻(米粉入りFe): 35g, 春巻	大豆油			炭水化物	82.1	111.3	g
1月23日(月)	牛乳	牛乳				エネルギー	517	674	kcal
	沖縄そば汁	豚肉, かまぼこ	沖縄そば(小麦)	ねぎ, しょうが	花かつお, ホークアイソ	たんぱく質	26.9	33.7	g
	豚耳皮のごまみそ和え	豚肉, ごま ねり, みそ	白すりごま, ごまドレッシング, 三温糖	もやし, きゅうり, キャベツ, にんじん, シークワーサー		脂質	16.4	20.1	g
	ナムクジャンダーギー		芋くじ天ぷら: 50g, 大豆油			炭水化物	65.3	88.6	g
1月24日(火)	牛乳	牛乳				エネルギー	589	732	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	30.1	35.5	g
	イナムドゥチ	豚肉, かまぼこ, みそ		干しいたけ, こんにゃく	かつお節	脂質	13.1	14.3	g
	千切りチー	豚肉, 豚三枚肉, 昆布, チキアギ	大豆油, 三温糖	切干大根, にんじん, にら	みりん, しょうゆ, かつお節, ホークアイソ	炭水化物	87.8	114.4	g
たんかん1/4			たんかん						
1月25日(水)	牛乳	牛乳				エネルギー	473	534	kcal
	カンダバージュシー	鶏肉, かまぼこ, 油揚げ	こめ, 麦, 大豆油	大根, にんじん, 八重山カズラ, 干しいたけ	かつお節, ホークアイソ, うすくちしょうゆ	たんぱく質	32.5	37	g
	島にんじんイリチー	豚肉, チキアギ, 厚揚げ	大豆油, 三温糖	干しいたけ, 大根, 島ニンジン, から	花かつお, ホークアイソ, しょうゆ, みり	脂質	17.4	19.2	g
	県産インフライ	まぐろカツ	大豆油			炭水化物	48.6	56.3	g
黒糖ビーンズ		黒糖ビーンズ							
1月26日(木)	牛乳	牛乳				エネルギー	578	714	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	28.8	34.4	g
	鶏肉とパイアの汁	鶏肉, 昆布, 油揚げ		にんじん, 青パイア, 長ねぎ, しょう	かつお節, ホークアイソ, しょうゆ	脂質	16.2	17.7	g
	タマナーチャンプルー	豚肉, チキアギ, 豆腐, 糸けずり	大豆油	にんじん, キャベツ, もやし, 小松菜, にんにく	しょうゆ	炭水化物	83.4	109	g
石垣島の塩ちんすこう		塩ちんすこう							
1月27日(金)	牛乳	牛乳				エネルギー	557	694	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	28.9	34.1	g
	フーイリチー	ふ(小麦), 卵, ツナ, ポーク	大豆油	にんじん, キャベツ, もやし, にら	しょうゆ	脂質	13	14.2	g
	チムシンジ	豚肉, 豚レバーチップ, 赤みそ, 白み	じゃがいも	島ニンジン, にんにく, 葉, にんにく	かつお節	炭水化物	80.4	104.7	g
ミニトマト2個			トマト						
優しいふりかけのりかつお				野菜ふりかけ					
1月30日(月)	牛乳	牛乳				エネルギー	555	690	kcal
	ごはん		こめ, 米飯: 100g(カレー用)			たんぱく質	25.4	29.1	g
豚肉としらたき炒め	豚肉, 厚揚げ	大豆油, 三温糖	にんにく, こんにゃく, たまねぎ, にんじん, 白菜, ほうれんそう	酒, みりん, しょうゆ, すまやき割り下: 1ℓ, ホークアイソ	脂質	16.8	18.5	g	

	県産卵焼き					炭水化物	75.5	100.5	g
1月31日(火)	牛乳	牛乳				エネルギー	605	693	kcal
	コッペパン		パン：小麦粉、さとう、ショートニング、コッペ・食パン（基本配合）：55g、コッペ・食パン（基本配合）：65g			たんぱく質	28.2	32.3	g
	冬野菜のトマトチーズ煮	鶏肉、大豆、ナチュラルチーズ パルメザン	じゃがいも、大豆油、三温糖	にんにく、大根、にんじん、たまねぎ、乱切りわかんごん：1kg、トマト	ワイン、トマトケチャップ、デミグラスソース、トマト、ウスターソース、しょう	脂質	21.3	24	g
	ツナサラダ	ツナ	マヨネーズ（卵抜）、白すりごま	キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン		炭水化物	76.5	88.5	g
						エネルギー			kcal
						たんぱく質			g
						脂質			g
						炭水化物			g
						エネルギー			kcal
						たんぱく質			g
						脂質			g
						炭水化物			g
						エネルギー			kcal
						たんぱく質			g
						脂質			g
						炭水化物			g
						エネルギー			kcal
						たんぱく質			g
						脂質			g
						炭水化物			g

令和5年1月 アレルギー献立表

豊見城市学校給食センター
電話(098) 850-4585

ア…アレルギー対象原材料を含みます。
卵…卵 乳…乳及び乳製品 麦…小麦 ピ…落花生(ピーナッツ) そ…そば エ…えび カ…かに
あ…あわび 鶏…鶏肉 牛…牛肉 豚…豚肉 ゼ…ゼラチン サ…さけ さ…さば 豆…大豆 い…いくら イ…イカ
カシ…カシューナッツ ま…まつたけ バ…バナナ パ…パイン マ…マンゴー オ…オレンジ リ…りんご キ…キウイフルーツ
ゼ…ゼラチン や…やまいも も…もも アモ…アーモンド く…くるみ ご…ごま ※義務表示及び推奨表示含む原材料を表示しています。

日	曜日	こんだて	(あか) おもに体をつくるものとなる食品	(ぎいろ) おもにエネルギーのもととなる食品	(みどり) おもに体の調子を整えるものとなる食品	調味料
6	金	牛乳 ⑦乳 ちらしずし ⑦鶏、麦、豆	油揚げ、	こめ、砂糖、植物油、	にんじん、たけのこ、蓮根、しいたけ、 かんぴょう、	しょうゆ、チキンエキス、 昆布エキス、みりん、煮 干しエキス、かつお風味 調味料
		きゃべつの塩昆布和え ⑦麦、豆、 豚汁⑦豚、鶏、豆	とりささみ、寒天、塩昆布	三温糖、	きゅうり、キャベツ、にんじん、コーン、 シークワサー果汁	しょうゆ、酢
		ごはん ⑦無	豚肉、豆腐、みそ	じゃがいも、さといも	にんじん、長ねぎ、干しいたけ、大根、 小松菜	かつお節、ポークブイ オン
10	火	牛乳 ⑦乳 ポバイカレー ⑦麦、豆、乳、豚、鶏、牛、 ゼ、リ	鶏肉、鶏レバー、豆乳	こめ、 じゃがいも、小麦粉、大豆油、 乳無マーガリン、	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、大根、ほ うれんそう、なす、コーン、にんにく、とうが ん	カレー粉、カレールウ、ウ スターソース、トマトケ チャップ、デミグラスソ ース、フオンドボー、チャツ ネ
		オリーブサラダ ⑦麦、豆、ゼ、	ミックスビーンズ、ツナ	三温糖、オリーブ油	ブロッコリー、にんじん、きゅうり、大根、 キャベツ、シークワサー果汁	タカノドレッシング、しょうゆ
11	水	牛乳 ⑦乳 しそごはん ⑦無 大根のうま煮 ⑦鶏、卵、豆、麦	鶏肉、うずら卵、厚揚げ	こめ、砂糖、植物油、 大豆油、三温糖	赤しそ、 大根、にんじん、チンゲン菜、きくらげ 、たけのこ	梅酢 オイスターソース、しょう ゆ
		いわしのみそ煮 ⑦豆	いわし、みそ、	砂糖、でん粉	しょうが、	
12	木	牛乳 ⑦乳 ごはん ⑦無 春雨スープ ⑦鶏、豚、豆、麦	鶏肉	こめ、 春雨、でん粉	しいたけ、にんじん、パクチョイ、長ねぎ	かつお節、ポークブイ オン、しょうゆ
		ミートボールの酢豚風 ⑦麦、牛、豚、鶏、豆、ご、	ミートボール(牛肉、豚肉、鶏肉) 厚揚げ	大豆油、三温糖、ごま油、でん粉、 小麦粉、パン粉	にんじん、たまねぎ、たけのこ、ピーマン	トマトケチャップ、ウスター ソース、しょうゆ、オイスター ソース
		ミルク(ココア)⑦豆		砂糖、ココアパウダー、		
13	金	牛乳 ⑦乳 ごはん ⑦無 みそ汁⑦豚、豆、鶏	無塩せきポーク、みそ	こめ、 じゃがいも	えのき、にんじん、チンゲン菜	花かつお
		もずく丼 ⑦豆、豚、麦、鶏	もずく、豚肉	大豆油、三温糖、でん粉	たまねぎ、コーン、にんじん、ピーマン、 しょうが	しょうゆ、みりん、酒、ポ ークブイオン
		みかん⑦無			みかん	
16	月	牛乳 ⑦乳 ココア揚げパン⑦麦、乳、豆 (豊崎小、座安小、豊見城 小伊良波小)	脱脂粉乳、きなこ	小麦粉、さとう、ショートニング、 大豆油、ミルク(ココアパウ ダー)		イースト
		黒糖パン(揚げパン以外の 学校) ⑦麦、乳、豆	脱脂粉乳	小麦粉、さとう、ショートニング、黒 糖、糖蜜		イースト
		白菜の豆乳煮 ⑦鶏、豚、麦、豆、	鶏肉、無塩せきベーコン、白花豆 ペースト、豆乳	じゃがいも、小麦粉、乳なしマー ガリン	マッシュルーム、にんじん、たまねぎ、白 菜、パセリ、にんにく、ベイリーブス	乳なしホワイトルー、チ キンブイオン、
		ごぼうサラダ⑦豆、麦	ツナ	卵無なしマヨネーズ、三温糖	ごぼう、にんじん、きゅうり、コーン	しょうゆ
17	火	牛乳 ⑦乳 ごはん⑦無 石狩汁 ⑦サ、豆、豚、鶏、麦	鮭、豆腐、みそ	こめ、	大根、にんじん、ごぼう、長ねぎ	花かつお、ポークブイオン、酒 かす、酒、しょうゆ
		キャベツのガーリックバター 炒め ⑦豚、麦、豆、乳	豚肉、厚揚げ	大豆油、無塩バター	キャベツ、にんじん、たまねぎ、アスパ ラガス、にんにく、	しょうゆ、
		豆乳プリン ⑦豆	豆乳、	砂糖、水あめ、		
18	水	牛乳 ⑦乳 根菜ミートスパゲティ ⑦麦、鶏、豚、豆、	豚肉、鶏レバー、大豆	スパゲティ、大豆油、三温糖、オ リーブ油	にんじん、たまねぎ、ごぼう、れんこん、セ ロリ、しめじ、トマト、にんにく、	ポークブイオン、デミグラス ソース、トマトケチャップ、 ウスターソース、トマト ピュレ、すき焼き割り 下、しょうゆ、 ベイリーブス
		鮭のなかおち野菜カツ ⑦麦、サ、豆	鮭、	大豆油、パン粉、小麦粉、でん 粉	キャベツ、玉ねぎ、	カツオエキス、鮭エキス
		りんご缶 ⑦リ			りんご	
19	木	牛乳 ⑦乳 ごはん⑦無 具だくさんみそ汁 ⑦豚、鶏、豆、	豚肉、みそ	こめ、米飯 じゃがいも	大根、えのき、にんじん、チンゲン菜	かつお節、ポークブイオン
		肉そぼろ ⑦豚、鶏、豆、麦、	豚肉、鶏肉、鶏レバー、大豆、高野豆 腐	三温糖、大豆油	コーン、にんじん、あお豆、しょうが、玉 ねぎ	酒、しょうゆ、みりん
		ミニトマト⑦無			トマト	
20	金	牛乳 ⑦乳 ごはん⑦無 島野菜マーボー ⑦豚、鶏、豆、麦、ゼ、ご、 牛	豚肉、高野豆腐、豆腐、みそ	こめ、米飯 ごま油、大豆油、でん粉	島大根、島ニンジン、にんじん、なす、た まねぎ、にら、たけのこ、しょうが	麻婆豆腐の素、しょうゆ、 オイスターソース、ポーク ブイオン
		春巻き ⑦麦、豚、豆		大豆油、春雨、でん粉、豚脂、 砂糖、小麦粉	キャベツ、玉ねぎ、にんじん、	しょうゆ、

本製造工場では、えび、卵、乳成分含む製品を製造しています。

23	月	牛乳	沖縄そば汁 ⑦豚、鶏、豆、麦	豚肉、かまぼこ		ねぎ、しょうが	花かつお、ポークフィッシュ、しょうゆ	
		⑦乳	沖縄そば(麺) ⑦麦、豆		小麦粉、大豆油、菜種油			
		⑦乳	豚耳皮のごまみそ和え ⑦豚、ご、豆、麦	豚耳皮、みそ	ねりごま、すりごま、三温糖	もやし、きゅうり、にんじん、シークワーサー果汁	しょうゆ、酢 ごまドレッシング	
		⑦乳	ンムクジアンダーギー ⑦豆		マッシュポテト、砂糖、紅芋、でん粉、大豆油			
24	火	牛乳	ごはん⑦無		こめ、			
		⑦乳	イナムドゥチ ⑦豚、鶏、豆	豚肉、かまぼこ、みそ		しいたけ、こんにゃく	かつお節、ポークフィッシュ	
		⑦乳	千切イリチー ⑦豚、鶏、豆、麦	豚肉、豚三枚肉、昆布、チキアギ	大豆油、三温糖	切干大根、にんじん、にら	みりん、しょうゆ、かつお節、ポークフィッシュ	
		⑦乳	たんかん1/4⑦無			たんかん		
25	水	牛乳	カンダパージュシー ⑦鶏、麦、豆	鶏肉、かまぼこ、油揚げ	こめ、麦、大豆油	大根、にんじん、カンダパー、しいたけ	かつお節、チキンフィッシュ、しょうゆ	
		⑦乳	チデークニイリチー ⑦豚、豆、鶏、麦	豚肉、チキアギ、厚揚げ	大豆油、三温糖	干しいたけ、島ニンジン、からしな、にんじん	花かつお、ポークフィッシュ、しょうゆ、みりん	
		⑦乳	県産シイラフライ⑦麦、豆	シイラ、大豆粉	大豆油、小麦粉、でん粉		バツタ液	
		⑦乳	黒糖ビーンズ⑦豆	大豆、	黒糖			
26	木	牛乳	ごはん ⑦無		こめ、			
		⑦乳	鶏肉とパパイアの汁 ⑦鶏、豆、麦	鶏肉、昆布		にんじん、パパイア、長ねぎ、しょうが	かつお節、チキンフィッシュ、しょうゆ	
		⑦乳	タマナーチャンプルー ⑦豚、豆、麦	豚肉、チキアギ、豆腐、糸けずり	大豆油	にんじん、キャベツ、もやし、小松菜、にんにく	しょうゆ	
		⑦乳	ちんすこう ⑦麦、豚、豆		砂糖、ラード、小麦粉、ショートニング			
本製造工場では、乳成分含む製品を製造しています。								
27	金	牛乳	ごはん⑦無		こめ、			
		⑦乳	フーイリチー ⑦卵、豚、鶏、豆、麦	湿麩(小麦)、卵、ツナ、無塩せきポーク	大豆油	にんじん、キャベツ、もやし、にら	しょうゆ	
		⑦乳	チムシンジ⑦豚、豆	豚肉、豚レバー、みそ	じゃがいも	島ニンジン、にんにく葉、にんにく	かつお節	
		⑦乳	ミニトマト⑦無			トマト		
30	月	牛乳	ごはん⑦無		こめ、			
		⑦乳	豚肉としらたき炒め ⑦豚、豆、麦、鶏	豚肉、厚揚げ	大豆油、三温糖	にんにく、こんにゃく、たまねぎ、にんじん、白菜、ほうれんそう	酒、みりん、しょうゆ、すき焼き割下、ポークフィッシュ	
		⑦乳	県産卵焼き ⑦卵、麦、豆	鶏卵、	砂糖、サラダ油		かつお昆布だし、酢、しょうゆ、みりん	
		⑦乳	きんかん⑦無			きんかん		
31	火	牛乳	コッペパン⑦麦、乳、豆	脱脂粉乳	小麦粉、さとう、ショートニング		イースト	
		⑦乳	冬野菜のトマトチーズ煮 ⑦鶏、豆、乳、麦、豚	鶏肉、大豆、チーズ、ウインナー(鶏肉、豚肉)	じゃがいも、大豆油、三温糖	にんにく、大根、にんじん、たまねぎ、れんこん、トマト、ズッキーニ、	赤ワイン、ケチャップ、デミグラスソース、トマトピューレ、ウスターソース、しょうゆ、チキンフィッシュ、ベイリーブス	
		⑦乳	ツナサラダ⑦豆、麦	ツナ	卵無マヨネーズ、	キャベツ、きゅうり、にんじん、コーン	しょうゆ、	

調味料名	アレルギー	
マシュルーム	無	※食物アレルギーのある児童生徒は、給食を食べる前に献立の内容を必ず確認しましょう。 家庭、学級においても毎日確認してください。 ※材料・天候・その他により献立を変更する場合があります。 ※チキンフィッシュ、ポークフィッシュは、小麦、大豆、豚肉、もも、りんご、ゼラチンを含む製品の同一ライン上で製造しています。 ※チキンフィッシュ、ポークフィッシュは、乳、ピーナッツ、牛肉、ごま、やまいもを含む同一工場です。 ※かまぼこは基本的に卵なしの製品を使用しております。 ※かまぼこ、ボール天、魚そうめん等の練り製品工場では、卵、小麦、乳、イカ、やまいもを含む製品を生産しています。 原材料の魚は、えび・かにを食べています。 ※しょうゆ・酢に含まれている『大豆・小麦』は醸造過程で消失しますので、アレルギーに表示しない場合があります。 ※アーサー・もずくの養殖場には、ヨコエビ類が生息しています。※ヨコエビは、食物アレルギーの表示対象外です。 ※カワハギ、わかめ、のり、カエリ、きびなご、カタチイワシ、しらすは、えび、かにが混ざる漁法・生息域で捕獲されています。 ※デミグラスソース製造工場では、かに、えび、卵、乳成分、落花生を含む製品を製造しています。 ※マシュルーム製造工場では、小麦、牛肉、鶏肉、大豆、ゼラチンを含む製品を製造しています。 ※大量調理を行うため、調理場においては微量のアレルゲンの混入(コンタミネーション)を完全に避けることはできません。 ※揚げ物に使用する大豆油は、2~3回程度使用しております。 ※詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食センターまでお問合せ下さい。 ※シママース、こしょうの表示はしていません。
さけのななおち野菜カツ	麦、サ、豆	
ちんすこう	麦、豚、豆	
デミグラスソース	麦、豆、鶏	
たんかんだレッシング	麦、豆、ゼ	
ポークフィッシュ	鶏、豚	
チキンフィッシュ	鶏	
チャツネ	り	
カレールー	麦、豆、り	
カレーフレーク	麦、牛、鶏、豆	
ケチャップ	無	
オイスターソース	無	
卵なしマヨネーズ	豆	
みそ	豆	
フォンドボー	牛、麦、豆、鶏、ゼ	
ツナフレーク	無	
すき焼き割した	麦、豆	
ミートボール	麦、豆、牛、豚、鶏	
ウスターソース	豆	
濃口しょうゆ	麦、豆	
乳無マーガリン	豆	
乳無ホワイトルー	麦、豚	
カクテルウインナー	鶏、豚	
麻婆豆腐の素	麦、豆、牛、豚、ゼ、ご	
ごまドレッシング	麦、ご、豆	
無塩せきポーク	鶏、豚	
無塩せきベーコン	豚	