



月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
メンチカツ 焼南瓜 ほうれん草人参ソテー コーン焼売 洋なし缶 鮭ふりかけご飯 エネルギー 436kcal 蛋白質 10.5g	ヒレカツ 焼ウインナー フロッキーコーン人参ソテー さつま揚げ煮 ピー千缶 ご飯 エネルギー 408kcal 蛋白質 13.6g	じゃが芋カレーとほろ煮 フロッキー とうもろこしつみみ揚げ焼 竹輪天ぷら りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 11.2g	かじきまぐろ照焼 揚げ餃子 いんげん人参ソテー 鶏ごぼう巻き・ふきの煮物 金時豆 ご飯 エネルギー 401kcal 蛋白質 16.0g	南瓜挽肉フライ 野菜豆腐焼 人参もやしキャベツソテー えびボール煮 パン缶 おかかふりかけご飯 エネルギー 436kcal 蛋白質 9.3g
8	9	10	11	12
ハンバーグ ハッシュポテト フロッキーコーン人参ソテー がんも煮 アロエ缶 ご飯 エネルギー 403kcal 蛋白質 12.2g	えびフライ フランクケチャップソテー ほうれん草人参ソテー 豆腐焼売 洋なし缶 菜めしご飯 エネルギー 412kcal 蛋白質 11.1g	スパゲティナポリタン 粉ふき芋・フロッキー ミートボール フランクソテー いちごジャム 食パン エネルギー 361kcal 蛋白質 10.9g	チキンケチャップ焼 野菜コロッケ もやしピーマンソテー 人参煮・フロッキー ピー千缶 ご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 12.6g	白身魚バター風味焼 コーンボールフライ 小松菜人参ソテー ポーク焼売 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 406kcal 蛋白質 14.6g
15	16	17	18	19
海の日 	チキンカツ オムレツ フロッキーコーン人参ソテー 高野豆腐煮 パン缶 ご飯 エネルギー 404kcal 蛋白質 12.6g	肉じゃが煮 野菜かき揚げ みかん缶 わかめご飯 エネルギー 402kcal 蛋白質 10.7g	えびカツ 照焼肉団子 小松菜人参ソテー 竹輪煮 りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 401kcal 蛋白質 12.3g	鶏の照焼 ソーセージ天ぷら ほうれん草人参ソテー 南瓜煮 洋なし缶 のりごまふりかけご飯 エネルギー 429kcal 蛋白質 13.4g
22	23	24	25	26
豚丼風煮 花しんじょう焼 たら竜田揚げ ピー千缶 野菜ふりかけご飯 エネルギー 405kcal 蛋白質 16.2g	さわら味噌漬け焼 揚げ焼売 肉ニラもやし炒め がんも煮 アロエ缶 玉子ふりかけご飯 エネルギー 421kcal 蛋白質 18.0g	揚げたご焼 焼ウインナー 小松菜人参ソテー カリフラワーソテー パン缶 ご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 9.5g	焼とほ 焼ポテト・フロッキー 大豆ナゲット 焼売 ブルーベリージャム ロールパン エネルギー 363kcal 蛋白質 9.4g	豚肉野菜味噌炒め フロッキー ハッシュポテト みかん缶 ご飯 エネルギー 419kcal 蛋白質 11.6g
29	30	31		
揚げ肉団子 野菜あんかけ 粉ふき芋 フランクケチャップソテー りんごダイス缶 ご飯 エネルギー 422kcal 蛋白質 10.7g	豚肉のトマト煮 焼ポテト フロッキー えび揚げ餃子 パン缶 ご飯 エネルギー 409kcal 蛋白質 15.4g	鮭夕焼 鶏の唐揚げ フロッキーコーン人参ソテー さつま揚げ煮 大学いも ご飯 エネルギー 441kcal 蛋白質 16.7g		

※ 当センターでは、玉子、乳を使用した製品も製造しております。
 ※ 調味料、サラダ油に小麦、大豆を含みます。

QRコードまたは下のURLから、その日の給食の写真をご覧ください。



お料理 むさしの

(協同組合武蔵野給食センター)
 TELフリーダイヤル(0120)634-055
 FAXフリーダイヤル(0120)634-056

お料理 武蔵野

URL... <http://oryouri-musashino.jp/>



夏の食生活

- 1日3食きちんと食べましょう
とくに朝ごはんは大切です。朝ごはんを食べないと、あたまの働きも悪く、思いっきりからだを動かすこともできません。かならず、食べるようにしましょう。
 - たんぱく質食品をたっぷり食べましょう
たんぱく質が不足になると、スタミナ不足になります。卵・牛乳・肉・魚・大豆製品など、消化のよいたんぱく質を多く含む食品を毎日取り入れましょう。
 - ビタミン類をしっかりととりましょう
夏は汗と一緒にビタミン類がからだの外へでてしまいます。ビタミン類が足りなくなると食欲もなくなり、疲れやすくなってしまいます。お菓子や清涼飲料水に含まれる糖分は体内でビタミンB1によってエネルギーにかえられます。糖分をたくさんとると、ビタミンB1も多く使われるので、体調を崩しやすくなります。
- 食生活をみなおして、体調を崩すことなく、元気に遊んで、暑い夏を乗り切りましょう。



※ 骨を取り除いた魚を使用しておりますが、小さな骨が残っている場合がございますので、お召し上がりの際十分にご注意ください。

※ 学期末デザートに、みかんゼリーがつきます。

7月1～5日 幼稚園予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	くずみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	そば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	らんご	オレシ	ばなな	あわび	まつたけ	いんげん	じゃま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ			
1 月	メンチカツ			○							○	○		○																					
	焼南瓜													○																					
	ほうれん草人参ソテー			○										○														○							
	コーン焼売			○								○		○																	○				
	洋なし缶																																		
	鮭ふりかけご飯	○	○	○											○		○														○				
2 火	ヒレカツ			○										○																					
	焼ウインナー			○						○	○			○																					
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○														○							
	さつま揚げ煮			○										○																		○			
	ピーチ缶																	○																	
	ご飯																																		
3 水	じゃが芋カレーそぼろ煮			○								○		○																					
	ブロッコリー													○																					
	とうもろこしつまみ揚げ焼			○										○																			○		
	竹輪天ぷら			○										○																					
	りんごダイス缶																				○														
	ご飯																																		
4 木	かじきまぐろ照焼			○										○																			○		
	揚げ餃子			○							○	○		○																					
	いんげん人参ソテー			○										○														○							
	鶏ごぼう巻き・ふきの煮物			○								○		○																			○		
	金時豆																																		
	ご飯																																		
5 金	南瓜挽肉フライ			○							○			○																					
	野菜豆腐焼			○										○																				○	
	人参もやしキャベツソテー			○										○														○							
	えびボール煮			○				○			○	○		○																			○		
	パイン缶																																		
	おかかふりかけご飯	○	○	○									○	○														○				○			
学期末	みかんゼリー																																		

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

7月8～12日 幼稚園予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	みょう	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	そば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	いくら	しほ	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ			
8月	ハンバーグ（ハンバーグソース）		(○)	○						(○)	○	○	(○)	○							(○)														
	ハッシュドポテト			○										○																					
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○								
	がんも煮			○										○																○					
	アロエ缶																																		
	ご飯																																		
9火	えびフライ			○				○						○																					
	フランクケチャップソテー			○							○			○																					
	ほうれん草人参ソテー			○										○														○							
	豆腐焼売			○										○																	○				
	洋なし缶																															○			
	菜めしご飯														○																				
10水	スパゲティナポリタン			○										○																					
	粉ふき芋・ブロッコリー																																		
	ミートボール			○							○	○		○																					
	フランクソテー			○							○			○																					
	いちごジャム																																		
	食パン			○																															
11木	チキンケチャップ焼			○								○		○								○													
	野菜コロッケ			○										○																					
	もやしビーマンソテー			○										○													○								
	人参煮・ブロッコリー			○										○																	○				
	ピーチ缶																	○																	
	ご飯																																		
12金	白身魚バター風味焼		○	○										○																		○			
	コーンボールフライ		○	○										○																					
	小松菜人参ソテー			○										○													○								
	ポーク焼売			○							○			○																					
	りんごダイス缶																					○													
	ご飯																																		

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

7月16～19日 幼稚園予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日	曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	くずみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	さとい	オレンジ	ばなな	あわび	まじだけ	くらげ	じま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ					
16	火	チキンカツ			○								○		○																							
		オムレツ	○		○											○																						
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○													○									
		高野豆腐煮			○											○																						
		パイン缶																																				
		ご飯																																				
17	水	肉じゃが煮			○							○			○																							
		野菜かき揚げ			○											○																						
		みかん缶																																				
		わかめご飯																																				
18	木	えびカツ			○			○							○																							
		照焼肉団子			○							○	○		○																							
		小松菜人参ソテー			○											○													○									
		竹輪煮			○								○			○																						
		りんごダイス缶																					○															
		ご飯																																				
19	金	鶏の照焼			○								○		○																							
		ソーセージ天ぷら			○					○						○		○																				
		ほうれんそう人参ソテー			○											○													○									
		南瓜煮			○											○																						
		洋なし缶																																				
		のりごまふりかけご飯		○	○											○													○									

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

7月22～26日 幼稚園予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日	曜	献立名	卵	乳 および 乳製品	小麦	そば	落花生	くま	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	さとい	オレシ	ばな	あわび	まじだけ	ごぼう	じゃがいも	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ				
22	月	豚丼風煮			○							○			○																						
		花しんじょう焼			○								○	○		○																					
		たら竜田揚げ			○											○																					
		ピーチ缶																		○																	
		野菜ふりかけご飯	○	○	○											○																					
23	火	さわら味噌漬け焼			○										○																						
		揚げ焼売			○								○			○																					
		肉ニラもやし炒め			○								○			○																					
		がんも煮			○											○																					
		アロエ缶																																			
		玉子ふりかけご飯	○	○	○										○	○																					
24	水	揚げたこ焼			○										○																						
		焼ウィンナー			○						○	○				○																					
		小松菜人参ソテー			○											○																					
		カリフラワーソテー			○											○																					
		パイン缶																																			
		ご飯																																			
25	木	焼そば			○							○			○																						
		焼ポテト・ブロッコリー														○																					
		大豆ナゲット			○											○																					
		焼売			○								○			○																					
		ブルーベリージャム																																			
		ロールパン			○											○																					
26	金	豚肉野菜味噌炒め			○							○			○								○														
		ブロッコリー																																			
		ハッシュドポテト			○											○																					
		みかん缶																																			
		ご飯																																			

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

7月29～31日 幼稚園予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日	曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	くずみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	さといも	オレシ	ばなな	あわび	まじだけ	くらげ	じゅぽ	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ				
29	月	揚げ肉団子			○							○	○		○																						
		野菜あんかけ			○											○																					
		粉ふき芋																																			
		フランクケチャップソテー			○								○			○																					
		りんごダイス缶																						○													
		ご飯																																			
30	火	豚肉のトマト煮			○							○			○																						
		焼ポテト														○																					
		ブロッコリー																																			
		えび揚げ餃子			○				○				○			○													○								
		パイ缶																																			
		ご飯																																			
31	水	鮭汐肴																○																			
		鶏の唐揚げ			○									○		○																					
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○													○								
		さつま揚げ煮			○											○																					
		大学いも			○											○																					
		ご飯																																			

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。



月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
メンチカツ 焼南瓜 ほうれん草人参ソテー コーン焼売 洋なし缶 ご飯	ヒレカツ 焼ウインナー フロッキーコーン人参ソテー さつまいも揚げ煮 ピー千缶 ご飯	じゃが芋カレーとほろ煮 フロッキー とうもろこしつまみ揚げ焼 竹輪天ぷら りんごダイス缶 ご飯	かじきまぐろ照焼 揚げ餃子 いんげん人参ソテー 鶏ごぼう巻き・ふきの煮物 金時豆 ご飯	南瓜挽肉フライ 野菜豆腐焼 人参もやしキャベツソテー えびボール煮 パン缶 ご飯
エネルギー 433kcal 蛋白質 10.4g	エネルギー 408kcal 蛋白質 13.6g	エネルギー 402kcal 蛋白質 11.2g	エネルギー 401kcal 蛋白質 16.0g	エネルギー 432kcal 蛋白質 9.1g
8	9	10	11	12
ハンバーグ ハッシュドポテト フロッキーコーン人参ソテー がんも煮 アロエ缶 ご飯	えびフライ フランクケチャップソテー ほうれん草人参ソテー 豆腐焼売 洋なし缶 菜めしご飯	スパゲティナポリタン 粉ふき芋・フロッキー ミートボール フランクソテー いちごジャム 食パン	千金ケチャップ焼 野菜コロッケ もやしピーマンソテー 人参煮・フロッキー ピー千缶 ご飯	白身魚ソテー ハッシュドポテト 小松菜人参ソテー ポーク焼売 りんごダイス缶 ご飯
エネルギー 405kcal 蛋白質 12.1g	エネルギー 412kcal 蛋白質 11.1g	エネルギー 361kcal 蛋白質 10.9g	エネルギー 421kcal 蛋白質 12.6g	エネルギー 397kcal 蛋白質 13.8g
15	16	17	18	19
海の日 	千金カツ 野菜豆腐焼 フロッキーコーン人参ソテー 高野豆腐煮 パン缶 ご飯	肉じゃが煮 野菜かき揚げ みかん缶 わかめご飯	えびカツ 照焼肉団子 小松菜人参ソテー 竹輪煮 りんごダイス缶 ご飯	鶏の照焼 ソーセージ天ぷら ほうれん草人参ソテー 南瓜煮 洋なし缶 ご飯
エネルギー 409kcal 蛋白質 12.3g	エネルギー 402kcal 蛋白質 10.7g	エネルギー 401kcal 蛋白質 12.3g	エネルギー 425kcal 蛋白質 13.3g	
22	23	24	25	26
豚丼風煮 花しんじょう焼 たら竜田揚げ ピー千缶 ご飯	さわら味噌漬揚げ焼 揚げ焼売 肉ニラもやし炒め がんも煮 アロエ缶 ご飯	揚げたご焼 焼ウインナー 小松菜人参ソテー カリフラワーソテー パン缶 ご飯	焼そば 焼ポテト・フロッキー 大豆ナゲット 焼売 ブルーベリージャム ロールパン	豚肉野菜味噌炒め フロッキー ハッシュドポテト みかん缶 ご飯
エネルギー 402kcal 蛋白質 16.1g	エネルギー 418kcal 蛋白質 17.8g	エネルギー 409kcal 蛋白質 9.5g	エネルギー 363kcal 蛋白質 9.4g	エネルギー 419kcal 蛋白質 11.6g
29	30	31		
揚げ肉団子 野菜あんかけ 粉ふき芋 フランクケチャップソテー りんごダイス缶 ご飯	豚肉のトマト煮 焼ポテト フロッキー えび揚げ餃子 パン缶 ご飯	鮭夕焼 鶏の唐揚げ フロッキーコーン人参ソテー さつまいも揚げ煮 大学いも ご飯		
エネルギー 422kcal 蛋白質 10.7g	エネルギー 409kcal 蛋白質 15.4g	エネルギー 441kcal 蛋白質 16.7g		

夏の食生活

1. 1日3食きちんと食べましょう
とくに朝ごはんは大切です。朝ごはんを食べないと、あたまの働きも悪く、思いっきりからだを動かすこともできません。かならず、食べるようにしましょう。
 2. たんぱく質食品をたっぷり食べましょう
たんぱく質が不足になると、スタミナ不足になります。卵・牛乳・肉・魚・大豆製品など、消化のよいたんぱく質を多く含む食品を毎日取り入れましょう。
 3. ビタミン類をじょうずにとりましょう
夏は汗と一緒にビタミン類がからだの外へでてしまいます。ビタミン類が足りなくなると食欲もなくなり、疲れやすくなってしまいます。お菓子や清涼飲料水に含まれる糖分は体内でビタミンB1によってエネルギーにかえられます。糖分をたくさんとると、ビタミンB1も多く使われるので、体調を崩しやすくなります。
- 食生活をみなおして、体調を崩すことなく、元気に遊んで、暑い夏を乗り切りましょう。



※ 当センターでは、五子、乳を使用した製品も製造しております。
※ 調味料、サラダ油に小麦、大豆を含みます。

QRコードまたは下のURLから、その日の給食の写真をご覧いただけます。



お料理 むさしの

(協同組合武蔵野給食センター)
TELフリーダイヤル(0120)634-055
FAXフリーダイヤル(0120)634-056



お料理 武蔵野

検索

URL... <http://oryouri-musashino.jp/>

※ 骨を取り除いた魚を使用しておりますが、小さな骨が稀に残っている場合がございますので、お召し上がりの際十分にご確認ください。

※ 学期末デザートに、みかんゼリーがつきます。

7月1～5日 玉子・乳除去食予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	くずみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	そば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	らゐり	オレシ	ばなな	あわび	まつたけ	いんげん	じゃ	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ				
1 月	メンチカツ			○							○	○		○																						
	焼南瓜													○																						
	ほうれん草人参ソテー			○										○																						
	コーン焼売			○								○		○																			○			
	洋なし缶																																			
	ご飯																																			
2 火	ヒレカツ			○								○		○																						
	焼ウインナー			○						○	○			○																						
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○																						
	さつま揚げ煮			○										○																						
	ピーチ缶																	○																		
	ご飯																																			
3 水	じゃが芋カレーそぼろ煮			○								○		○																						
	ブロッコリー													○																						
	とうもろこしつまみ揚げ焼			○										○																						
	竹輪天ぷら			○										○																						
	りんごダイス缶																				○															
	ご飯																																			
4 木	かじきまぐろ照焼			○										○																						
	揚げ餃子			○							○	○		○																						
	いんげん人参ソテー			○										○																						
	鶏ごぼう巻き・ふきの煮物			○								○		○																						
	金時豆																																			
	ご飯																																			
5 金	南瓜挽肉フライ			○							○			○																						
	野菜豆腐焼			○										○																						
	人参もやしキャベツソテー			○										○																						
	えびボール煮			○				○			○	○		○																						
	パイン缶																																			
	ご飯																																			

学期末 みかんゼリー

◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

7月8～12日 玉子・乳除去食予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	へちま	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まっただけ	ごぼう	じゃがいも	しょうが	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ			
8月	ハンバーグ（ケチャップ）			○							○	○		○																						
	ハッシュドポテト			○										○																						
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○																						
	がんも煮			○										○																		○				
	アロエ缶																																			
	ご飯																																			
9月	えびフライ			○				○						○																						
	フランクケチャップソテー			○							○			○																						
	ほうれん草人参ソテー			○										○																						
	豆腐焼売			○										○																						
	洋なし缶																																			
	菜めしご飯													○																						
10月	スパゲティナポリタン			○										○																						
	粉ふき芋・ブロッコリー																																			
	ミートボール			○								○	○	○																						
	フランクソテー			○								○		○																						
	いちごジャム																																			
	食パン			○																																
11月	チキンケチャップ焼			○								○		○								○														
	野菜コロッケ			○										○																						
	もやしピーマンソテー			○										○																						
	人参煮・ブロッコリー			○										○																						
	ピーチ缶																		○																	
	ご飯																																			
12月	白身魚ソテー			○										○																						
	ハッシュドポテト			○										○																						
	小松菜人参ソテー			○										○																						
	ポーク焼売			○								○		○																						
	りんごダイス缶																					○														
	ご飯																																			

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

7月16～19日 玉子・乳除去食予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日	曜	献立名	卵	乳および乳製品	小麦	そば	落花生	くぬぎ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	らまい	オレンジ	ばなな	あわび	まじだけ	いんげい	じゃ	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ				
16	火	チキンカツ			○								○		○																						
		野菜豆腐焼			○											○																○					
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○													○								
		高野豆腐煮			○											○																○					
		パイン缶 ご飯																																			
17	水	肉じゃが煮			○							○			○																	○					
		野菜かき揚げ			○											○																					
		みかん缶																																			
		わかめご飯																																			
18	木	えびカツ			○			○							○																		○				
		照焼肉団子			○							○	○		○																						
		小松菜人参ソテー			○											○																					
		竹輪煮			○								○			○																					
		りんごダイス缶 ご飯																					○														
19	金	鶏の照焼			○								○		○																						
		ソーセージ天ぷら			○					○						○		○																	○		
		ほうれんそう人参ソテー			○											○																					
		南瓜煮			○											○																					
		洋なし缶 ご飯																																			

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

7月22～26日 玉子・乳除去食予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳 および 乳製品	小麦	そば	落花生	くずみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレンジ	ばなな	あわび	まつたけ	ごぼう	ごま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ				
22月	豚丼風煮			○							○			○																	○					
	花しんじょう焼			○							○	○		○																	○					
	たら竜田揚げ			○										○																	○					
	ピーチ缶																	○																		
	ご飯																																			
23火	さわら味噌漬け焼			○										○																	○					
	揚げ焼売			○							○			○																						
	肉ニラもやし炒め			○							○			○												○										
	がんも煮			○										○																	○					
	アロエ缶																																			
ご飯																																				
24水	揚げたご焼			○										○																	○					
	焼ウインナー			○						○	○			○																						
	小松菜人参ソテー			○										○													○									
	カリフラワーソテー			○										○																						
	パイン缶																																			
ご飯																																				
25木	焼そば			○							○			○																						
	焼ポテト・ブロッコリー													○																						
	大豆ナゲット			○										○																						
	焼売			○							○			○														○								
	ブルーベリージャム																																			
ロールパン			○										○																							
26金	豚肉野菜味噌炒め			○							○			○							○						○									
	ブロッコリー																																			
	ハッシュドポテト			○										○																						
	みかん缶																																			
ご飯																																				

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。

7月29～31日 玉子・乳除去食予定献立明細表（アレルギー対象食品）

日 曜	献立名	卵	乳 および 乳製品	小麦	そば	落花生	くずみ	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	大豆	さば	さけ	いか	もも	キウイ	やまいも	りんご	オレシ	ばなな	あわび	まつたけ	ごぼう	ごま	カシューナッツ	アーモンド	その他魚類	貝類	マカダミアナッツ			
29月	揚げ肉団子			○							○	○		○																					
	野菜あんかけ			○										○																	○				
	粉ふき芋																																		
	フランクケチャップソテー			○							○			○																					
	りんごダイス缶																					○													
	ご飯																																		
30火	豚肉のトマト煮			○							○			○																					
	焼ポテト													○																					
	ブロッコリー																																		
	えび揚げ餃子			○				○			○				○												○								
	パイン缶																																		
	ご飯																																		
31水	鮭汐焼																○																		
	鶏の唐揚げ			○								○		○																					
	ブロッコリーコーン人参ソテー			○										○													○								
	さつま揚げ煮			○										○																					
	大学いも			○										○																					
	ご飯																																		

- ◆ 本製品の製造ラインでは、特定原材料を使用した製品も製造しております。
- ◆ その他魚類には、出汁、すり身、魚介エキスなどを記しております。