



幼稚園予定献立表



月	火	水	木	金
		1	2	3
		じゃが芋カレーとほろ煮 フロッコリー とうもろこしつまみ揚げ焼き たら竜田揚げ りんごダイス缶 ご飯	えびカツ 照り焼き肉団子 小松菜人参ソテー 竹輪煮 みかん缶 のりごまふりかけご飯	さわら味噌漬け焼き 大豆ナゲット 肉ニラもやし炒め 焼売 アロ缶 玉子ふりかけご飯
		エネルギー 396kcal 蛋白質 12.3g	エネルギー 404kcal 蛋白質 12.6g	エネルギー 449kcal 蛋白質 17.4g
6	7	8	9	10
ハンバーグ ハッシュドポテト フロッコリーコーン人参ソテー 枝豆がんも煮 ピーチ缶 ご飯	ヒレカツ 野菜豆腐焼き ビーフソテー さつま揚げ煮・フロッコリー 洋なし缶 ご飯	焼きそば フロッコリー チーズポテトフライ ミートボール ブルーベリージャム 食パン	メンチカツ 焼き南瓜 いんげん人参ソテー コーン焼売 りんごダイス缶 鮭ふりかけご飯	えびフライ 焼きじゃが 小松菜人参ソテー ポーク焼売 パイ缶 ご飯
エネルギー 422kcal 蛋白質 13.3g	エネルギー 409kcal 蛋白質 12.2g	エネルギー 352kcal 蛋白質 10.7g	エネルギー 433kcal 蛋白質 10.3g	エネルギー 398kcal 蛋白質 9.7g
13	14	15	16	17
チキンカツ オムレツ ほうれん草人参ソテー えびボール煮 アロ缶 ご飯	かじきまぐろ照り焼き 揚げ餃子 フロッコリーコーン人参ソテー 鶏ごぼう巻き 金時豆 ご飯	肉じゃが煮 むき枝豆 野菜かき揚げ みかん缶 わかめご飯	チキンケチャップ焼き コロケ・フロッコリー もやしピーマンソテー 人参煮 洋なし缶 ご飯	南瓜挽肉フライ 焼きウインナー いんげんコーンソテー 高野豆腐煮 りんごダイス缶 ご飯
エネルギー 425kcal 蛋白質 12.5g	エネルギー 410kcal 蛋白質 16.5g	エネルギー 408kcal 蛋白質 11.1g	エネルギー 424kcal 蛋白質 12.6g	エネルギー 441kcal 蛋白質 10.3g
20	21	22	23	24
	豚丼風煮 揚げポテト ゆでいんげん 花しんじょう焼き アロ缶 野菜ふりかけご飯	白身魚バター風味焼き 鶏の唐揚げ ほうれん草人参ソテー 豆腐焼売 パイ缶 ご飯	ポークビーンズ ミートボール フロッコリー えび揚げ餃子 みかん缶 ご飯	鶏の照り焼き 魚肉ソーセージ天ぷら 小松菜人参ソテー 南瓜煮 洋なし缶 のりごまふりかけご飯
	エネルギー 408kcal 蛋白質 14.8g	エネルギー 423kcal 蛋白質 17.0g	エネルギー 424kcal 蛋白質 13.3g	エネルギー 426kcal 蛋白質 13.2g
27	28	29	30	31
豚肉野菜味噌炒め フロッコリー ハッシュドポテト りんごダイス缶 菜めしご飯	スパゲティナポリタン 焼きポテト・フロッコリー 大豆ナゲット 焼売 いちごジャム ロールパン	肉団子 野菜あんかけ 揚げ焼売 フロッコリーベーコン炒め ピーチ缶 ご飯	鮭炙焼き 鶏の竜田揚げ ほうれん草コーンソテー さつま揚げ煮 アロ缶 ご飯	豚肉のトマト煮 竹輪天ぷら フロッコリー 焼餃子 パイ缶 ご飯
エネルギー 423kcal 蛋白質 11.6g	エネルギー 360kcal 蛋白質 9.1g	エネルギー 400kcal 蛋白質 11.4g	エネルギー 424kcal 蛋白質 15.6g	エネルギー 413kcal 蛋白質 17.3g

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、思いつき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。

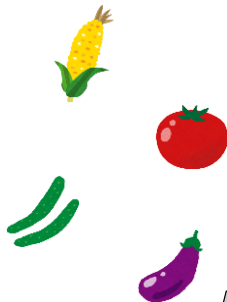
2. たん白質食品をたっぷり食べましょう

たん白質が不足になると、スタミナ不足になります。卵・牛乳・肉・魚・大豆製品など、消化のよいたん白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るでしょう。

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。



※ 学期末デザートに、みかんゼリーがつきます。

※ 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

※ 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、お召し上げの際十分にご注意ください。



お料理 武蔵野

検索

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

7月1～3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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	はなな	あわび	いくら	じま	ヒスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類
1	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き			○												○																○
		たら竜田揚げ			○												○																○
		りんごダイス缶																						○									
		ご飯																															
2	木	えびカツ			○				○							○																	○
		照り焼き肉団子			○									○	○		○																
		小松菜人参ソテー			○												○											○					
		竹輪煮			○									○			○																○
		みかん缶																															
		のりごまふりかけご飯		○	○												○												○				○
3	金	さわら味噌漬け焼き			○											○																	○
		大豆ナゲット			○												○																
		肉ニラもやし炒め			○									○			○											○					
		焼売			○									○			○											○					
		アロエ缶																															
		玉子ふりかけご飯	○	○	○										○		○												○				○

◆ 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、魚介エキスを記しております。

7月6～10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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	はなな	あわび	いくら	ごま	ピスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類	
6	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			○												○											○						
		枝豆がんも煮			○												○																○	
		ピーチ缶																			○													
		ご飯																																
7	火	ヒレカツ			○								○			○																	○	
		野菜豆腐焼き			○												○																○	
		ビーフソテー			○												○											○					○	
		さつま揚げ煮・ブロッコリー			○												○																○	
		洋なし缶																																
		ご飯																																
8	水	焼きそば			○								○			○																		
		ブロッコリー																																
		チーズポテトフライ		○	○												○																	
		ミートボール			○									○	○		○																	
		ブルーベリージャム																																
		食パン			○																													
9	木	メンチカツ			○								○	○		○																		
		焼き南瓜															○																	
		いんげん人参ソテー			○												○											○						○
		コーン焼売			○									○			○																	
		りんごダイス缶																						○										○
		鮭ふりかけご飯	○	○	○												○		○										○					○
10	金	えびフライ			○				○							○																		
		焼きじゃが			○												○																	
		小松菜人参ソテー			○												○											○						
		ボーク焼売			○									○			○																	
		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13～17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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	バナナ	あわび	こへちま	じま	ピスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類
13	月	チキンカツ			○									○		○																	
		オムレツ	○		○											○																	
		ほうれん草人参ソテー			○											○												○					
		えびボール煮			○				○				○	○		○																	○
		アロエ缶																															
		ご飯																															
14	火	かじきまぐろ照り焼き			○											○																	○
		揚げ餃子			○								○	○		○																	
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○												○					
		鶏ごぼう巻き			○									○		○																	
		金時豆																															
		ご飯																															
15	水	肉じゃが煮			○								○			○																	○
		むき枝豆														○																	
		野菜かき揚げ			○											○																	
		みかん缶																															
		わかめご飯																															
16	木	チキンケチャップ焼き			○									○		○							○										
		コロッケ・ブロッコリー			○											○																	
		もやしピーマンソテー			○											○												○					
		人参煮			○											○																	○
		洋なし缶																															
		ご飯																															
17	金	南瓜挽肉フライ			○								○			○							○										
		焼きウインナー			○							○	○			○																	
		いんげんコーンソテー			○											○												○					
		高野豆腐煮			○											○																	○
		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21～24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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	はなな	あわび	いくら	ごま	ピスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類		
23	火	豚丼風煮			○								○			○																○			
		揚げポテト			○												○																		
		ゆでいんげん																																	
		花しんじょう焼き			○												○	○															○		
		アロエ缶																																	
		野菜ふりかけご飯	○	○	○													○											○				○		
24	水	白身魚バター風味焼き		○	○											○																	○		
		鶏の唐揚げ			○										○		○																		
		ほうれん草人参ソテー			○												○											○							
		豆腐焼売			○												○																○		
		パイン缶																																	
		ご飯																																	
25	木	ポークビーンズ			○								○			○																			
		ミートボール			○									○	○		○																		
		ブロッコリー																																	
		えび揚げ餃子			○					○				○			○												○						
		みかん缶																																	
		ご飯																																	
26	金	鶏の照り焼き			○									○		○																			
		魚肉ソーセージ天ぷら			○						○						○		○															○	
		小松菜人参ソテー			○												○												○						
		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27～31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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	いくら	ごま	ピスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類		
27	月	豚肉野菜味噌炒め			○								○			○							○					○							
		ブロッコリー															○																		
		ハッシュドポテト			○												○																		
		りんごダイス缶																					○												
		菜めしご飯															○																○		
28	火	スパゲティナポリタン			○								○			○																			
		焼きポテト・ブロッコリー															○																		
		大豆ナゲット			○												○																		
		焼売			○								○				○											○							
		いちごジャム																																	
		ロールパン			○												○																		
29	水	肉団子			○								○	○		○																			
		野菜あんかけ			○												○																	○	
		揚げ焼売			○								○				○											○							
		ブロッコリーベーコン炒め			○								○				○											○							
		ピーチ缶																		○															
		ご飯																																	
30	木	鮭汐焼き																○																	
		鶏の竜田揚げ			○									○			○												○						
		ほうれん草コーンソテー			○												○												○						
		さつま揚げ煮			○												○																○		
		アロエ缶																																	
		ご飯																																	
31	金	豚肉のトマト煮			○								○			○																			
		竹輪天ぷら			○												○																	○	
		ブロッコリー																																	
		焼餃子			○								○				○																		
		パイン缶																																	
		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。



玉子・乳除去食予定献立表



月	火	水	木	金
		1	2	3
		ジャが芋カレーとほろ煮 フロッコリー とうもろこしつみみ揚げ焼き たら電田揚げ りんごダイス缶 ご飯	えびカツ 照り焼き肉団子 小松菜人参ソテー 竹輪煮 みかん缶 ご飯	さわら味噌漬け焼き 大豆ナゲット 肉ニラもやし炒め 焼売 アロエ缶 ご飯
		エネルギー 396kcal 蛋白質 12.3g	エネルギー 400kcal 蛋白質 12.5g	エネルギー 446kcal 蛋白質 17.2g
6	7	8	9	10
ハンバーグ ハッシュドポテト フロッコリー・コーン人参ソテー 枝豆がんも煮 ビーチ缶 ご飯	ヒレカツ 野菜豆腐焼き ビーフソテー さつま揚げ煮・フロッコリー 洋なし缶 ご飯	焼きそば フロッコリー コロッケ ミートボール フルーベリージャム 食パン	メンチカツ 焼き南瓜 いんげん人参ソテー コーン焼売 りんごダイス缶 ご飯	えびフライ 焼きじゃが 小松菜人参ソテー ポーク焼売 パイン缶 ご飯
エネルギー 422kcal 蛋白質 13.3g	エネルギー 409kcal 蛋白質 12.2g	エネルギー 361kcal 蛋白質 10.0g	エネルギー 430kcal 蛋白質 10.2g	エネルギー 398kcal 蛋白質 9.7g
13	14	15	16	17
チキンカツ 花しんじょう焼き ほうれん草人参ソテー えびボール煮 アロエ缶 ご飯	かじきまぐろ照り焼き 揚げ餃子 フロッコリー・コーン人参ソテー 鶏ごぼう巻き 金時豆 ご飯	肉じゃが煮 おき枝豆 野菜かき揚げ みかん缶 わかめご飯	チキンケチャップ焼き コロッケ・フロッコリー もやしビーマンソテー 人参煮 洋なし缶 ご飯	南瓜挽肉フライ 焼きウインナー いんげんコーンソテー 高野豆腐煮 りんごダイス缶 ご飯
エネルギー 416kcal 蛋白質 11.7g	エネルギー 410kcal 蛋白質 16.5g	エネルギー 408kcal 蛋白質 11.1g	エネルギー 423kcal 蛋白質 12.5g	エネルギー 441kcal 蛋白質 10.3g
20	21	22	23	24
	豚丼風煮 揚げポテト ゆでいんげん 花しんじょう焼き アロエ缶 ご飯	白身魚ソテー 鶏の唐揚げ ほうれん草人参ソテー 豆腐焼売 パイン缶 ご飯	ポークビーンズ ミートボール フロッコリー えび揚げ餃子 みかん缶 ご飯	鶏の照り焼き 魚肉ソーセージ天ぷら 小松菜人参ソテー 南瓜煮 洋なし缶 ご飯
	エネルギー 405kcal 蛋白質 14.7g	エネルギー 425kcal 蛋白質 17.0g	エネルギー 424kcal 蛋白質 13.3g	エネルギー 422kcal 蛋白質 13.1g
27	28	29	30	31
豚肉野菜味噌炒め フロッコリー ハッシュドポテト りんごダイス缶 菜めしご飯	スパゲティナポリタン 焼きポテト・フロッコリー 大豆ナゲット 焼売 いちごジャム ロールパン	肉団子 野菜あんかけ 揚げ焼売 フロッコリー・ベーコン炒め ビーチ缶 ご飯	鮭炙焼き 鶏の電田揚げ ほうれん草コーンソテー さつま揚げ煮 アロエ缶 ご飯	豚肉のトマト煮 竹輪天ぷら フロッコリー 焼餃子 パイン缶 ご飯
エネルギー 423kcal 蛋白質 11.6g	エネルギー 360kcal 蛋白質 9.1g	エネルギー 397kcal 蛋白質 11.3g	エネルギー 424kcal 蛋白質 15.6g	エネルギー 413kcal 蛋白質 17.3g

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、あたまの働きが悪く、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。

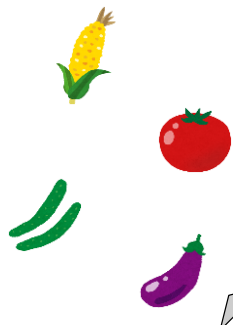
2. たんぱく質食品をたっぷり食べましょう

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るでしょう。

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。



※ 学期末デザートに、みかんゼリーがつきます。

※ 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



NO-FOODLOSS PROJECT

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、お召し上げの際十分にご注意ください。

7月1～3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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	いくら	ごま	ピスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類
1	水	じゃが芋カレーそばろ煮			○									○		○																	
		ブロッコリー																															
		とうもろこしつまみ揚げ焼き			○												○																○
		たら竜田揚げ			○												○																○
		りんごダイス缶																					○										
		ご飯																															
2	木	えびカツ			○				○							○																	○
		照り焼き肉団子			○									○	○		○																
		小松菜人参ソテー			○												○												○				
		竹輪煮			○									○			○																○
		みかん缶																															
		ご飯																															
3	金	さわら味噌漬け焼き			○											○																	○
		大豆ナゲット			○												○																
		肉ニラもやし炒め			○									○			○												○				
		焼売			○									○			○												○				
		アロエ缶																															
		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、魚介エキスを記しております。

7月6～10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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	いくら	ごま	ピスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類	
6	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			○												○											○						
		枝豆がんも煮			○												○															○		
		ピーチ缶																			○													
		ご飯																																
7	火	ヒレカツ			○								○			○																	○	
		野菜豆腐焼き			○												○																○	
		ビーフンソテー			○												○											○					○	
		さつま揚げ煮・ブロッコリー			○												○																○	
		洋なし缶																																
		ご飯																																
8	水	焼きそば			○								○			○																		
		ブロッコリー																																
		コロッケ			○												○																	
		ミートボール			○									○	○		○																	
		ブルーベリージャム																																
		食パン			○																													
9	木	メンチカツ			○								○	○		○																		
		焼き南瓜															○																	
		いんげん人参ソテー			○												○											○						
		コーン焼売			○									○			○																○	
		りんごダイス缶																						○										
		ご飯																																
10	金	えびフライ			○				○							○																		
		焼きじゃが			○												○																	
		小松菜人参ソテー			○												○											○						
		ポーク焼売			○									○			○																	
		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13～17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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	バナナ	あわび	ごぼう	じゃがいも	ピースタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類
13	月	チキンカツ			○									○		○																	
		花しんじょう焼き			○											○	○															○	
		ほうれん草人参ソテー			○											○											○						
		えびボール煮			○				○				○	○		○																○	
		アロエ缶																															
		ご飯																															
14	火	かじきまぐろ照り焼き			○											○																○	
		揚げ餃子			○								○	○		○																	
		ブロッコリーコーン人参ソテー			○											○											○						
		鶏ごぼう巻き			○									○		○																	
		金時豆																															
		ご飯																															
15	水	肉じゃが煮			○								○			○																○	
		むき枝豆														○																	
		野菜かき揚げ			○											○																	
		みかん缶																															
		わかめご飯																															
16	木	チキンケチャップ焼き			○									○		○							○										
		コロッケ・ブロッコリー			○											○																	
		もやしピーマンソテー			○											○												○					
		人参煮			○											○																○	
		洋なし缶																															
		ご飯																															
17	金	南瓜挽肉フライ			○								○			○							○										
		焼きウインナー			○							○	○			○																	
		いんげんコーンソテー			○											○												○					
		高野豆腐煮			○											○																○	
		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21～24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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	はなな	あわび	いくら	ごま	ピスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類		
23	火	豚丼風煮			○								○			○																○			
		揚げポテト			○												○																		
		ゆでいんげん																																	
		花しんじょう焼き			○												○	○															○		
		アロエ缶																																	
		ご飯																																	
24	水	白身魚ソテー			○											○																	○		
		鶏の唐揚げ			○										○		○																		
		ほうれん草人参ソテー			○												○											○							
		豆腐焼売			○												○																	○	
		パイン缶																																	
		ご飯																																	
25	木	ボークビーンズ			○								○			○																			
		ミートボール			○									○	○		○																		
		ブロッコリー																																	
		えび揚げ餃子			○					○				○			○												○						
		みかん缶																																	
		ご飯																																	
26	金	鶏の照り焼き			○									○		○																			
		魚肉ソーセージ天ぷら			○						○						○		○															○	
		小松菜人参ソテー			○												○												○						
		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27～31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	くるみ	えび	かに	カシューナッツ	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	うなぎ	しめじ	ヒスタチオ	アーモンド	マカダミアナッツ	その他魚類	貝類	
27	月	豚肉野菜味噌炒め			○								○			○							○					○						
		ブロッコリー															○																	
		ハッシュドポテト			○												○																	
		りんごダイス缶																					○											
		菜めしご飯															○																○	
28	火	スパゲティナポリタン			○								○			○																		
		焼きポテト・ブロッコリー															○																	
		大豆ナゲット			○												○																	
		焼売			○									○			○											○						
		いちごジャム																																
		ロールパン			○												○																	
29	水	肉団子			○								○	○		○																		
		野菜あんかけ			○												○																	○
		揚げ焼売			○									○			○											○						
		ブロッコリーベーコン炒め			○									○			○											○						
		ピーチ缶																		○														
		ご飯																																
30	木	鮭汐焼き																○																
		鶏の竜田揚げ			○									○			○												○					
		ほうれん草コーンソテー			○												○																	
		さつま揚げ煮			○												○																	○
		アロエ缶																																
		ご飯																																
31	金	豚肉のトマト煮			○								○			○																		
		竹輪天ぷら			○												○																	○
		ブロッコリー																																
		焼餃子			○									○			○																	
		パイン缶																																
		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。