

# 令和2年8・9月分 食物アレルギー関連表

●印 (アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1 加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目											そ の 他 品 目															
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレノジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
8/25 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	さばの味噌煮	サバ味噌煮(真空)															●	●											
	ちくわのおひたし	出雲のちくわ5mm※1/2カット						△	△		△								△										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	春雨のずまし汁	太もやし																	●										
乾燥わかめ200g							△	△																					
花かつお(亀バラ)																		△											
うすくちしょうゆ		●																●											
8/26 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●3色そばろ丼の具	鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF																	●										
		昭和サラダ油																	●										
		しぼり豆腐																	●										
		●いりたまご(真空)	●		●														●										
	追加食材:鶏肉ミンチ																		●										
	こいくちしょうゆ	●																●											
フルーツポンチ	ハ°黄桃°イカット1.5kg																					●							
	バナナ																									●			
厚揚げのみそ汁	厚揚げ																	●											
	みそ																	●											
	煮干しだし							△	△																				
8/27 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	アジの香味フライ	アジの香味フライ	●		△						△							△	△					△				●	
		大豆白絞油																	●										
	チーズサラダ	角切チーズ8mm				●																							
		チキンささみ水煮																		●									
		ノオイル°レシク°(青じそ)	●															●	●	●					●	●			
	トマトとマカロニのスープ	カットベーコンIQF	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△		△		
		昭和サラダ油																	●										
		マカロニ(貝)	●																										
味コンソメJ		●			●													●	●										
うすくちしょうゆ		●																●											

# 令和2年8・9月分 食物アレルギー関連表

●印 (アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1 加工助剤 食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 コンタミネーション 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー 原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目											そ の 他 品 目															
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
8/28 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	豚肉のしょうが焼き	豚モモ(こま切れ)																		●									
		こいくちしょうゆ	●																●										
		昭和サラダ油																	●										
	夏野菜の酢の物	スクール系かまぼこ(ほぐし)	△		△			△	△										△						△				
		こいくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△					△					
	じゃがいもともずくのみそ汁	油揚げ(カット)																	●										
		みそ																	●										
煮干しだし								△	△																				
8/31 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	ミートボールのケチャップ炒め	昭和サラダ油																	●										
		ポーク&チキンミートボール	●																	●	●								
		むきえだまめ																	●										
		穀物酢	△															△	△					△					
		こいくちしょうゆ	●																●										
	アーモンドあえ	クッキングアーモンド(ダイス)																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	コンソメスープ	無添加ポークウインナースライス	△											△				△	△	●									
味コンソメJ		●			●													●	●										
うすくちしょうゆ		●																●											
コシヨー(純)200g		△			△								△				△	△	△										
昭和サラダ油																		●											
9/1 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鮭のキャロットソース焼き	秋鮭(ピンク)切身														●													
		コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△									
	ふるさとサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		花かつお(糸けずり)															△												
		しまねふるさとドレッシング	●																●					●					
		こいくちしょうゆ	●																●										
	ごまみそ汁	木綿豆腐(サイコ)																	●										
		かたまりごま(白)																										●	
みそ																		●											
煮干しだし								△	△																				

# 令和2年8・9月分 食物アレルギー関連表

●印 (アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1 加工助剤 食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 コンタミネーション 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー 原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目											そ の 他 品 目																
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレノジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
9/2 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	シューマイ	TM鉄腕豚肉焼売 (Fe)	●															●		●							●			
	●パンサンスー	●錦糸卵 (真空)	●錦糸卵 (真空)	●		●													●											
		追加食材：ツナ (該当なし)	追加食材：ツナ (該当なし)																											
		代替食材：コーン (該当なし)	代替食材：コーン (該当なし)																											
		こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	●															●											
	穀物酢	穀物酢	△														△	△						△						
	JFS純正ごま油	JFS純正ごま油																									●			
	八宝菜	豚モモ(こま切れ)	豚モモ(こま切れ)																		●									
		昭和サラダ油	昭和サラダ油																●											
		国産本まがきイカ短冊	国産本まがきイカ短冊									●																		
		むきえびLL (80/120)	むきえびLL (80/120)						●																					
		こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	●															●											
コシヨー(純)200g		コシヨー(純)200g	△			△								△			△	△	△											
中華スープ		中華スープ	●			△		△	△					△	△	△	△	●	●	△				△	△		●		△	
JFS純正ごま油	JFS純正ごま油																									●				
9/3 (木)	牛乳	牛乳				●																								
	カリカリ梅ごはん	該当なし																												
	カレイの甘酢かけ	大豆白絞油	大豆白絞油															●												
		穀物酢	穀物酢	△														△	△					△						
		こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	●															●											
	おかかあえ	花かつお(鰹・細切)	花かつお(鰹・細切)															△												
		こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	●															●											
	鶏つくね汁	鶏つくね	鶏つくね	△		△	△							△	△			△	●	△		△		△	△		△			
		木綿豆腐(サイコ)	木綿豆腐(サイコ)																●											
		うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	●															●											
		こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	●															●											
花かつお(亀バラ)		花かつお(亀バラ)															△													

# 令和2年8・9月分 食物アレルギー関連表

●印 (アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1 加工助剤 食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 コンタミネーション 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー 原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目											そ の 他 品 目															
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
9/4 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	ポークカレー	豚モモ(こま切れ)																		●									
		昭和サラダ油																	●										
		ハウス給食用カレーフレークN	●																●										
	シエフサカレーフレーク	●																●											
	さっぱりサラダ	チキンハム(短冊)	△		△	△						△	△					△	●	△		△		△	△		△		
		穀物酢	△														△	△						△					
		こいくちしょうゆ	●																●										
		昭和サラダ油																	●										
二十世紀梨	該当なし																												
9/7 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	アジの ムニエル	アジ切身(スキンレス)	△						△	△					△	△	△												
		コシヨー(純)200g	△			△							△					△	△	△									
		小麦粉	●																										
		有塩バター450g				●																							
		昭和サラダ油																	●										
	ひじきの カラフルサラダ	穀物酢	△														△	△						△					
		コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△									
		昭和サラダ油																	●										
	ミネストローネ	カットベーコンIQF	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△		△		
		昭和サラダ油																	●										
		国産大豆水煮																	●										
		味コンソメJ	●			●													●	●									
クラスメイト(粉チーズ)					●																								

# 令和2年8・9月分 食物アレルギー関連表

●印 (アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1 加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目											そ の 他 品 目															
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレノジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
9/8 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	春巻き	や安心素材春巻	●															●	●						●	●			
		大豆白絞油																●											
	海藻サラダ	ちりめん(瀬戸内海)						△	△		△																		
		海藻サラダG S100g						△	△																				
		ルオイルドレッシング(青じそ)	●														●	●	●						●	●			
	麻婆豆腐	豚もも肉ミンチ																		●									
		テオ豆板醤																	●										
		昭和サラダ油																	●										
		木綿豆腐(サイコロ)																	●										
		冷凍豆腐(サイコロ)																	●										
		備前中味噌																	●										
		備前白上味噌																	●										
こいくちしょうゆ		●																●											
中華スープ		●			△		△	△						△	△		△	●	●	△				△	△		●		△
9/9 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	ハマチのみりん焼き	ハマチみりん干	●															●											
	れんこんきんぴら	突きこんにやく																△											
		さつまあげ(玉ねぎ)						△	△		△							△											
		かやいりごま(白)																									●		
		こいくちしょうゆ	●																●										
	昭和サラダ油																	●											
	●かきたま汁	木綿豆腐(サイコロ)																	●										
		●たまご				●																							
		追加食材：木綿豆腐																	●										
煮干しだし							△	△																					
うすくちしょうゆ		●																●											
こいくちしょうゆ	●																●												

# 令和2年8・9月分 食物アレルギー関連表

●印 (アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1 加工助剤 食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 コンタミネーション 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー 原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目											そ の 他 品 目															
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
9/10 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	鶏の照り焼き	鶏肉モモ切身IQF																	●										
		こいくちしょうゆ	●															●											
		コシヨー(純)200g	△			△							△				△	△	△										
	もやしときゅうりのナムル	太もやし																●											
		こいくちしょうゆ	●															●											
JFS純正ごま油																										●			
ビーフンスープ	無添加ポークウインナースライス	△										△					△	△	●										
	中華スープ	●			△	△	△					△	△		△	●	●	△					△	△		●		△	
	うすくちしょうゆ	●															●												
ヨーグルト	ソール元気ヨーグルト				●																			●					
9/11 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さばの竜田揚げ	※外真鯖切身(浜田産)															●												
		こいくちしょうゆ	●															●											
		大豆白絞油																●											
	切干大根のツナあえ	かぐいりごま(白)																									●		
		穀物酢	△															△	△					△					
こいくちしょうゆ		●															●												
里芋のみそ汁	厚揚げ																●												
	乾燥わかめ							△	△																				
	みそ																●												
	煮干しだし							△	△																				
9/14 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	揚げししゃも	大豆白絞油															●												
	納豆和え	ハリひきわり納豆																●											
		もみのり							△	△																	△		
		こいくちしょうゆ	●															●											
	豚汁	豚モモ(こま切れ)																		●									
昭和サラダ油																	●												
木綿豆腐(サイコロ)																	●												
煮干しだし								△	△																				
みそ																	●												

# 令和2年8・9月分 食物アレルギー関連表

●印 (アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1 加工助剤

食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー

原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目											そ の 他 品 目															
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレノジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
9/15 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	スタミナ焼肉	牛肉(こま切れ)												●															
		昭和サラダ油																●											
		かどやいりごま(白)																									●		
	ごまドレッシング サラダ	エバ焼肉の丸(醤油味)	●															●						●			●		
		ドレッシング香りごま	●															●									●		
ぎょうざスープ	ブチスープ餃子5g	●															●		●										
	太もやし																●												
	中華スープ	●			△		△	△					△	△		△	●	●	△				△	△		●		△	
	うすくちしょうゆ	●															●												
9/16 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	●オムレツの デミソースかけ	●ふっくらプレーンオムレツ				●												●						●					
		マイルドデミグラスソース	●		△	△	△	△	△										●										
	<代替食> かぼちゃコロッケ	緑の野菜のかぼちゃコロッケ	●															●		●									
		大豆白絞油																●											
	タコときゅうりの サラダ	乾燥わかめ							△	△																			
		穀物酢	△														△	△						△					
		コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△									
		昭和サラダ油																●											
カレースープ	鶏肉モモ(2cm角切)																		●										
	ハウス・モント・フレク給食用	●															●												
	味コンソメJ	●			●												●	●											
	昭和サラダ油																●												
9/17 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さんまの みぞれ煮	さんま筒切	△						△	△						△	△	△											
		こいくちしょうゆ	●															●											
	揚げ入り おひたし	油揚げ(カット)																●											
		ちりめん(瀬戸内海)							△	△		△																	
		かどやいりごま(白)																									●		
		こいくちしょうゆ	●															●											
	なめこ汁	木綿豆腐(サイコ)																●											
		煮干しだし							△	△																			
みそ																	●												

# 令和2年8・9月分 食物アレルギー関連表

●印 (アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリーオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1 加工助剤 食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 コンタミネーション 食品を製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー 原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目											そ の 他 品 目															
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ
9/18 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	フィッシュフライ	ホキフライ	●															●											
		大豆白絞油																●											
	コルカノン	チキンささみ水煮																	●										
		穀物酢	△														△	△						△					
		コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△									
	ギネスシチュー	牛肉(こま切れ)												●															
		昭和サラダ油																●											
		ビーフシチュー(粉末)	●			△								△				●	△	△									
マイルドデミグラスソース		●			△	△	△	△	△									●											
コシヨー(純)200g		△			△								△				△	△	△										
生クリーム					●																								
9/23 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	鶏肉となすの トマト煮	鶏肉モモ(2cm角切)																	●										
		昭和サラダ油																●											
		味コンソメJ	●			●												●	●										
		うすくちしょうゆ	●															●											
		コシヨー(純)200g	△			△								△				△	△	△									
	●花畑サラダ	●いりたまご(真空)	●		●													●											
		追加食材：ツナ(該当なし)																											
		代替食材：コーン(該当なし)																											
ウインナー スープ	ノンオイルレシング(青じそ)	●														●	●	●					●	●					
	無添加ポークウインナースライス	△											△				△	△	●										
	味コンソメJ	●			●												●	●											
	うすくちしょうゆ	●															●												
	昭和サラダ油															●													



# 令和2年8・9月分 食物アレルギー関連表

●印 (アレルギー物質)、△印(加工助剤※1、コンタミネーション※2、キャリアオーバー※3等に由来するアレルギー物質)を記載しております。

※1 加工助剤 食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの。その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの。食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

※2 コンタミネーション 食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せず混入してしまうこと。

※3 キャリーオーバー 原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品の中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

日付	献立名	食材名・商品名	特 定 品 目											そ の 他 品 目																
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレノジ	キウイ	牛肉	くるみ	鮭	サバ	大豆	鶏肉	豚肉	松茸	桃	山芋	リンゴ	ゼラチン	バナナ	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド
9/28 (月)	牛乳	牛乳				●																								
	ごはん	該当なし																												
	ハンバーグの トマトソースかけ	県給豚と鶏のハンバーグ マイルドデミグラスソース	△															●	●	●										
	りっちゃんの 元気サラダ	チキンハム (短冊)	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△			△		
		花かつお(亀・細切)															△													
		穀物酢	△														△	△						△						
		コショウ(純)200g	△			△								△				△	△	△										
	ABCスープ	昭和サラダ油																●												
		チキンインナーエキス	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△			△		
		マカロニ(アルファベット)	●																											
味コンソメJ		●			●													●	●											
9/29 (火)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	いわしのおかか煮	いわしおかか煮(真空)	●															●												
	切干大根の 炒め物	カットベーコンIQF	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△			△		
		中華スープ	●			△		△	△					△	△		△	●	●	△				△	△			●		△
		こいくちしょうゆ	●															●												
		JFS純正ごま油																											●	
	だんご汁	もやし																	●											
		油揚げ(カット)																	●											
		煮干しだし							△	△																				
みそ																		●												
9/30 (水)	牛乳	牛乳				●																								
	麦ごはん	該当なし																												
	鶏のから揚げ	鶏肉モモ切身IQF																	●											
		こいくちしょうゆ	●																●											
		JFS純正ごま油																											●	
		大豆白絞油																	●											
	キャベツの 甘酢あえ	乾燥わかめ							△	△																				
		ちりめん(瀬戸内海)							△	△		△																		
		穀物酢	△															△	△						△					
		こいくちしょうゆ	●																●											
●みそたま汁	●たまご				●																									
	代替食材：木綿豆腐																	●												
	油揚げ(カット)																	●												
	みそ																	●												
青りんごゼリー	煮干しだし							△	△																					
	青りんごゼリー																	△						●						