

2021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キャリアオーバー

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	オレング	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
8月25日 (水)	牛乳	牛乳			●																									
	麦ご飯	該当なし																												
	手作り春巻き	春巻きの皮		●														●												
		国産合い挽きミンチ												●						●										
		こいくちしょうゆ		●															●											
		ごま油																										●		
		中華スープ		●			△		△	△					△	△	△	●	●	△					△	△		●		△
		大豆白絞油																	●											
	春雨の中華和え	チキンハム（短冊）		△		△	△						△	△				△	●	△		△		△	△		△			
		ごま油																										●		
		穀物酢		△													△	△							△					
		うすくちしょうゆ		●																●										
	●卵とコーンのスープ	●卵				●																								
		コシヨー		△			△							△					△	△	△									△
中華スープ			●			△		△	△				△	△	△	△	●	●	△					△	△		●		△	
こいくちしょうゆ			●																●											
8月26日 (木)	牛乳	牛乳			●																									
	ご飯	該当なし																												
	さばのみそ煮	さば																●												
		こいくちしょうゆ		●																●										
		みそ																		●										
	しそ和え	該当なし																												
	糸かまぼこのすまし汁	スクール系かまぼこ		△		△			△	△									△						△					
だし削り不織布入り																		●												
うすくちしょうゆ			●																●											
8月27日 (金)	牛乳	牛乳			●																									
	ご飯	該当なし																												
	枝豆がんもの含め煮	枝豆がんも		●		△	△		△	△								●												
		こいくちしょうゆ		●															●											
	梅昆布和え	塩昆布		●															●											
		こいくちしょうゆ		●															●											
	なすとオクラのみそ汁	みそ																	●											
		煮干しだし								△	△																			

2021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	オレング	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月30日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	りっちゃんの元気 サラダ	ポークハム		△		△	△						△		△			△	△	●		△		△	△		△		
		花かつお															△												
		穀物酢		△													△	△							△				
		コシヨー		△			△							△				△	△	△									
		サラダ油																●											
	夏野菜カレー	鶏肉モモ2cm角																		●									
		サラダ油																	●										
		ハウスカレー粉		●															●										
ジェフカレー粉			●															●											
手作り夏みかんゼリー	該当なし																												
8月31日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	元気ハンバーグ	国産合挽きミンチ												●						●									
		木綿豆腐																	●										
		パン粉 1Kg		●																									
		薄力小麦粉 1Kg		●																									
		牛乳					●																						
		角切チーズ8mm					●																						
	こんにやくサラダ	穀物酢		△													△	△							△				
		サラダ油																	●										
コシヨー			△			△							△				△	△	△										
ズッキーニのスー プ	海からサラダ シュレット		△					△	●																				
	コンソメ		●			●												●	●										
	うすくちしょうゆ		●															●											
9月1日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	豚肉とピーマンのご まソース炒め	豚肉（モモ肉小切）																		●									
		サラダ油																		●									
		うすくちしょうゆ		●																●									
		穀物酢		△														△	△						△				
		すりごま（白）																										●	
		豆板醤																		●									
	●千草和え	●いりたまご		●		●													●										
		花かつお																△											
こいくちしょうゆ			●																●										
豆腐のすまし汁	木綿豆腐																		●										
	乾燥わかめ								△	△																			
	うすくちしょうゆ		●																●										
	煮干しだし								△	△																			

2021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キャリアオーバー 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月2日 (木)	牛乳	牛乳				●																									
	ご飯	該当なし																													
	さごしのピリ辛焼き	こいくちしょうゆ	●															●													
		豆板醤																●													
	ネバネバ和え	ひきわり納豆																●													
		花かつお																△													
		こいくちしょうゆ	●															●													
麩のみそ汁	おわら麩	●		△																											
	油揚げ																	●													
	煮干しだし							△	△																						
	みそ																	●													
9月3日 (金)	牛乳	牛乳				●																									
	ごはん	該当なし																													
	鶏肉のチリソース	鶏肉（モモ肉ダイス）																	●												
		大豆白絞油																	●												
		サラダ油																	●												
		豆板醤																	●												
		コンソメ	●			●													●	●											
	そうめんうりの中華サラダ	スクール系かまぼこ	△		△				△	△								△								△					
		すりごま（白）																										●			
		こいくちしょうゆ	●																●												
		穀物酢	△																△	△					△						
		ごま油																											●		
	わかめスープ	細もやし																	●												
		乾燥わかめ								△	△																				
		中華スープ	●			△			△	△						△	△	△	●	●	△				△	△		●		△	
		こいくちしょうゆ	●																●												
コシヨー		△			△									△			△	△	△												
9月6日 (月)	牛乳	牛乳				●																									
	ごはん	該当なし																													
	つくねのお好み焼き	キャベツ入り平つくね	△		△	△						△	△					△	●	●		△		△	△		△				
		こいくちしょうゆ	●																●												
		花かつお																△													
	きんぴらごぼう	いりごま（白）																										●			
		豚肉（モモ肉小切）																		●											
		こいくちしょうゆ	●																●												
		ごま油																										●			
	かぼちゃのみそ汁	油揚げ																	●												
		乾燥わかめ								△	△																				
みそ																		●													
煮干しだし									△	△																					

2021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月7日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	シイラの竜田揚げ	こいくちしょうゆ	●															●											
		大豆白絞油																●											
	夏野菜のカレー風味酢の物	ちりめん							△	△																			
		乾燥わかめ							△	△																			
		穀物酢	△															△	△						△				
		うすくちしょうゆ	●																●										
		カレー粉	△			△								△				△	△	△									
	けんちん汁	木綿豆腐																●											
花かつお																	△												
こいくちしょうゆ		●																●											
ごま油																											●		
9月8日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ごはん	該当なし																											
	キムタクご飯の具	豚肉（モモ肉小切）																		●									
		白菜キムチ漬け	△						●									△									●		
		ごま油																										●	
	●バンサンスー	チキンハム（短冊）	△		△	△							△	△				△	●	△		△		△	△		△		
		錦糸卵（真空）	●		●														●										
		ごま油																										●	
		穀物酢	△															△	△						△				
		うすくちしょうゆ	●																●										
厚揚げの五目スープ	たけのこ水煮（短冊）	△		△	△			△	△		△			△	△	△	△	△	△				△	△		△			
	厚揚げ																	●											
	中華スープ	●			△			△	△					△	△	△	●	●	△				△	△		●		△	
	こいくちしょうゆ	●																●											
	コシヨー	△			△												△	△	△										
9月9日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	コッペパン	コッペパン	●		△	△																							
	ホキフライ（タルタルソース）	ホキフライ	●															●											
		大豆白絞油																	●										
	コーンサラダ	穀物酢	△															△	△						△				
		コシヨー	△			△												△	△	△									
		サラダ油																	●										
	鶏肉の夏野菜煮込み	鶏肉（モモ肉ダイス）																		●									
サラダ油																			●										
コンソメ		●			●													●	●										
ピーチゼリー	ピーチゼリー	△		△	△																				●				

2021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月10日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	鮭のグラタン	鮭角切り							△	△		△				●	△												
		カットベーコン	△		△	△							△		△			△	△	●		△		△	△		△		
		マカロニ	●																										
		有塩バター				●																							
		牛乳				●																							
		コンソメ	●			●													●	●									
		ミックスチーズ				●																							
	コショウ	△			△									△				△	△	△									
	トマトとアスパラのサラダ	国産レモン果汁											△																
		うすくちしょうゆ	●																●										
		穀物酢	△															△	△						△				
	枝豆のスープ	スクール系かまぼこ	△		△			△	△										△						△				
		むきえだまめ																		●									
コンソメ		●			●													●	●										
うすくちしょうゆ		●																	●										
コショウ		△			△								△					△	△	△									
9月13日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	根菜メンチカツ	根菜入りメンチカツ	●		△	△		△			△			△	△			●	●	●					△		△		
		大豆白絞油																	●										
	小松菜とチーズのりじゃこ和え	角切チーズ8mm				●																							
		もみのり							△	△																		△	
		ちりめん							△	△																			
		こいくちしょうゆ	●																	●									
	ごまみそ汁	豚もも(こま切れ)																			●								
		油揚げ																		●									
		木綿豆腐																		●									
		すりごま(白)																										●	
		みそ																		●									
		しまねのだしっ粉							△	△																			
	9月14日 (火)	牛乳	牛乳				●																						
麦ご飯		該当なし																											
ダウードバシヤ		サラダ油																	●										
		ボーク&チキミートボール	●																	●	●								
		穀物酢	△															△	△						△				
		こいくちしょうゆ	●																	●									
		クッキングアーモンド																											●
ひよこ豆のサラダ		チキンささみ水煮																		●									
		蒸しひよこ豆																	△										
		こいくちしょうゆ	●																	●									
ムルキーヤ		カットベーコン	△		△	△							△		△			△	△	●		△		△	△		△		
		サラダ油																		●									
		カレー粉	△			△								△					△	△	△								
		コンソメ	●			●														●	●								
		うすくちしょうゆ	●																	●									
	コショウ	△			△									△				△	△	△									

2021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月15日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	●ビビンバ丼の具	豚肉（ミンチ）																			●								
		サラダ油																	●										
		太もやし																	●										
		山菜ミックス水煮	△			△		△									△	△	△	△	△				△			△	
		白菜キムチ漬け	△																△									●	
		いりたまご	●			●													●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		みそ																	●										
		ごま油																											●
	ナムル	すりごま（白）																											●
		ごま油																											●
		こいくちしょうゆ	●																●										
なすのスープ	油揚げ																	●											
	コショウ	△			△													△	△	△									
	うすくちしょうゆ	●																●											
9月16日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	かぼちゃのそぼろ煮	鶏肉（おね肉ミンチ）																			●								
		だし削り不織布入り																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		サラダ油																	●										
	ツナとわかめの酢の物	乾燥わかめ							△	△																			
		いりごま（白）																										●	
		穀物酢	△																△	△					△				
		うすくちしょうゆ	●																●										
沢煮椀	豚肉（モモ肉小切）																			●									
	こいくちしょうゆ	●																●											
	コショウ	△			△									△			△	△	△										
	だし削り不織布入り																	●											
9月17日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	ごはん	該当なし																											
	さんまの塩焼き	該当なし																											
	ほうれん草のごま和え	細もやし																	●										
		すりごま（白）																										●	
		こいくちしょうゆ	●																●										
	さつまいものみそ汁	煮干しだし							△	△																			
みそ																		●											
お月見団子	お月見団子（みたらし）	△			△									△			●									△			

2021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キャリアオーバー

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	オレング	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月21日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	ハムカツ	ポロニアカツ	△		△	△								△				●	●	△		△	△				△		
		大豆白絞油																●											
	じゃこピーマン	太もやし																●											
		ちりめん							△	△																			
		ごま油																										●	
		いりごま(白)																										●	
	つみれ汁	こいくちしょうゆ	●															●											
		あじだんご	●		△						△						△	●							●			△	
煮干しだし								△	△																				
みそ																	●												
9月22日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	●ポテトチーズオムレツ	●アンサンブルエッグ			●	●														●									
	切干大根のゆずドレサダ	細もやし																●											
		穀物酢	△														△	△						△					
		うすくちしょうゆ	●															●											
	トマトとマカロニのスープ	鶏肉(モモ肉ダイス)																		●									
		マカロニ(貝)	●																										
		コンソメ	●			●												●	●										
		うすくちしょうゆ	●															●											
コショウ		△			△								△				△	△	△										
サラダ油																●													
9月24日 (金)	牛乳	牛乳				●																							
	わさびご飯	わさび漬	●														●												
	ひきみとの幸井(しぐれ)	こいくちしょうゆ	●														●												
	ひきみとの幸井(ナムル)	やさしい海の細かまぼこ黄色	△		△	△		△	△		△			△	△	△	△	△	△			△	△						
		こいくちしょうゆ	●															●											
		ごま油																										●	
		焼ききざみのり							△	△																		△	
	冬瓜のすまし汁	鶏肉むねミンチ																		●									
		こいくちしょうゆ	●															●											
		うすくちしょうゆ	●															●											
だし削り不織布入り																	●												
梨	該当なし																												

2021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キャリアオーバー

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月27日 (月)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	あじのトマトソースかけ	近海アジ小口切り	△					△			△						△	△	△										
		コショウ	△			△								△				△	△	△									
		大豆白絞油																	●										
	アーモンド和え	クッキングアーモンド																											●
		こいくちしょうゆ	●																●										
	きのこスープ	カットベーコン	△		△	△							△	△				△	△	●		△		△	△	△			
		むきえだまめ																	●										
		コンソメ	●			●													●	●									
こいくちしょうゆ		●																●											
コショウ		△			△								△				△	△	△										
サラダ油																		●											
9月28日 (火)	牛乳	牛乳				●																							
	栗ご飯	該当なし																											
	鶏肉の一味焼き	鶏肉モモ切身IQF																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		ごま油																										●	
	じゃこ昆布和え	塩ふき昆布(きざみ)	●																●										
		ちりめん							△	△																			
		こいくちしょうゆ	●																●										
	はんぺんのみそ汁	はんぺんお椀種(白)	●		△	△													●				●						
		油揚げ																	●										
煮干しだし								△	△																				
みそ																		●											
9月29日 (水)	牛乳	牛乳				●																							
	麦ご飯	該当なし																											
	さばそぼろごはんの具	サバサラダ油漬け缶詰																●	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
	れんこんのサラダ	蒸し大豆																	●										
		こいくちしょうゆ	●																●										
		コショウ	△			△								△				△	△	△									
	●かきたま汁	●たまご			●																								
煮干しだし								△	△																				
うすくちしょうゆ		●																●											

2021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	オレング	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月30日 (木)	牛乳	牛乳				●																							
	ご飯	該当なし																											
	子持ちシシャモ	該当なし																											
	ほうれん草の白和え	海からサラダシレット*	△					△	●																				
		こいくちしょうゆ	●																●										
		白和えの素	●																●									●	
		すりごま（白）																										●	
	キムチ肉じゃが	豚肉（モモ肉小切）																			●								
		白菜キムチ漬け	△					●											△									●	
		サラダ油																	●										
こいくちしょうゆ		●																●											