

令和05年度 05月 アレルギー材料表(アレルギーA)

アレルギーA:卵(つなぎ○) マヨ 除去食

日程	献立	原材料
05月01日 (月曜日)	白おにぎり	米
	鶏刊風	鶏肉 鶏卵 小麦粉 油 トマトホール ケチャップ ニンニク 生姜 中華だし 醤油 砂糖 酒 塩 ごま油
	マカロニのカレー風味	マカロニ カレー粉 醤油 塩 コショウ
	金時豆 小松菜ときのこのスープ煮	金時豆 醤油 砂糖 塩 小松菜 エリンギ 人参 コンソメ マーガリン(バター) 醤油 塩コショウ
05月02日 (火曜日)	白おにぎり	米
	豚肉のステーキ焼き	豚肉 玉ねぎ バブリカ黄 ニンニク オイスターソース 中華だし 醤油 みりん 酒 塩コショウ
	揚げ里芋のそぼろ煮	里芋 油 鶏ミンチ だし 醤油 砂糖 みりん
	高野豆腐と人参の含め煮 白菜とわかめの中華サラダ	高野豆腐 人参 だし 醤油 砂糖 みりん 白菜 ハム(卵白含む) わかめ 中華だし 酢 醤油 砂糖 みりん
05月08日 (月曜日)	中華丼	米 豚肉 筍 白菜 人参 ヤングコーン きくらげ マッシュルーム 絹さや 中華だし 醤油 澱粉 ごま油 オイスターソース
	ゼリー	下記参照
05月09日 (火曜日)	白おにぎり	米
	鶏肉のオレソ煮	鶏肉 にんにく コンソメ オレンジジュース 醤油 砂糖 酒 塩 コショウ
	さつまいもの天ぷら	さつまいも 塩 鶏卵 小麦粉 油
	揚げなすのお浸し 五目豆	なす 油 だし 醤油 砂糖 みりん 大豆 昆布 つきこんにやく いんげん 人参 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	ごぼうと人参の甘辛和え*	ごぼう 人参 醤油 砂糖 みりん
05月12日 (金曜日)	白おにぎり	米
	回鍋肉	豚肉 キャベツ しょうが にんにく 中華だし オイスターソース テンメンジャン 味噌 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉
	フロコリー天	フロコリー 塩 鶏卵 小麦粉 油
	高野豆腐のえびあんかけ 切干大根と糸昆布のナムル	高野豆腐 エビ だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉 切干大根 糸昆布 中華だし 酢 醤油 砂糖 塩 ごま油
	水菜と人参の煮浸し	水菜 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
05月15日 (月曜日)	白おにぎり	米
	肉団子の炊き合わせ(菜の花・がんも・人参)	豚肉 牛肉 玉ねぎ しょうが 鶏卵 塩 コショウ バン粉 酒 ごま油 片栗粉 菜の花 がんも(ごま含む) 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	ちくわ天	ちくわ(卵白含む) 鶏卵 小麦粉 塩 油
	揚げ里芋の味噌和え 焼きビーフン	里芋 油 みそ 穀物酢 砂糖 みりん ビーフン 豚肉 椎茸 人参 中華だし 醤油 塩 コショウ ごま油
05月16日 (火曜日)	白おにぎり	米
	豚肉と糸こんの甘辛炒め	豚肉 糸こん 人参 ごま だし 醤油 砂糖 みりん 酒 ごま油
	若竹煮	筍 わかめ だし 醤油 砂糖 みりん
	手作りコロッケ カリフラワーの味噌和え	牛肉 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ スキムミルク 牛乳 砂糖 酒 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 バン粉 油 カリフラワー 白みそ 砂糖 穀物酢 みりん
05月19日 (金曜日)	白おにぎり	米
	ハンバーグ ケチャップ	豚肉 牛肉 鶏肉 鶏卵 玉ねぎ バン粉 粒状植物性蛋白 牛乳 砂糖 食塩 清酒 発酵調味料 しょうがペースト にんにくペースト 香辛料 ケチャップ
	揚げなすの生姜醤油 フラトホテ	なす 油 生姜 醤油 砂糖 みりん じゃがいも 油 塩
	和風スパゲティ 白花豆の甘煮	スパゲティ 椎茸 人参 だし 醤油 みりん 塩 コショウ 白花豆 砂糖 塩
05月22日 (月曜日)	白おにぎり	米
	牛肉とコーンのガーリックバター炒め 大学芋	牛肉 玉ねぎ コーン にんにく マーガリン(バター) コンソメ 醤油 酒 塩コショウ さつまいも 黒ゴマ 水あめ 穀物酢 砂糖 塩 油
	きのこの和風和え 高野豆腐のかにかまあんかけ	しめじ フナビネ だし 醤油 砂糖 みりん 高野豆腐 かにかま だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	白おにぎり	米
05月23日 (火曜日)	トンカツ ソース	豚肉 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 バン粉 油 トンカツソース
	かぼちゃの煮物 ひじきの煮物	かぼちゃ だし 醤油 砂糖 みりん ひじき 油揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	添えフロコリー マカロニ(野菜)の中華サラダ	フロコリー 塩 マカロニ(トマト・ほうれん草) 中華だし 醤油 砂糖 ごま油
	白おにぎり	米
05月26日 (金曜日)	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ホークエキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コンスターチ チキンイオン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 米
	りんごジュース	りんご ビタミンC
	白おにぎり	米
	ハンバーグ 照り焼き フラトホテ	牛肉 豚肉 鶏肉 玉ねぎ バン粉 鶏卵 粒状植物性蛋白 牛乳 砂糖 食塩 清酒 発酵調味料 しょうがペースト にんにくペースト 香辛料 醤油 砂糖 みりん 片栗粉 じゃがいも 油 塩
05月29日 (月曜日)	じゃこ豆 人参と玉ねぎのりんご酢サラダ* イタリアンスパゲティ	大豆 小麦粉 ちりめんじゃこ 油 醤油 砂糖 みりん ごま 人参 玉ねぎ りんご酢 醤油 砂糖 塩 コショウ スパゲティ バジル コンソメ ケチャップ 砂糖 塩コショウ オリーブ油
	白おにぎり	米
	鮭のみりん焼き 揚げ空豆	鮭 みりん 醤油 空豆 塩 油
	カリフラワーの香味和え さつま揚げの甘辛煮 エリンギとウインナーのガーリックバター	カリフラワー パセリ 醤油 みりん 花形さつま(人参・玉葱含む) だし 醤油 砂糖 みりん エリンギ ウインナー にんにく コンソメ マーガリン(バター) 醤油 塩 コショウ

※ゼリーは下記のいずれかの味になります。□

青りんごゼリー □砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、リンゴ濃縮果汁、アップルピューレ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(くちなし、紅花黄) □

オレンジゼリー □砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、柑橘混合濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素 □

ストロベリーゼリー □砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料

※魚料理は骨なしのものを使用しておりますが、骨が入っている場合もございますので、気を付けてお召し上がりください。

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。株式会社 富喜屋