

# 1月給食メニュー表 アレルギー物質特定原材料8品目一覧

(卵・乳成分・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ)

\* 弊社製造工場では、えび・かに・そば・落花生・くるみを含む製品と共通の設備で製造しております。

\* メニュー下部の表示は、アレルギーとカロリー(kcal)/塩分(g)です。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
			1	2
5	6	7	8	9 鶏の唐揚げ 甘辛だれ 豚肉と茄子の麻辣炒め 筍と油揚げの煮物 ちくわのおかか和え いんげんサラダ、漬物
				卵、乳成分、小麦 541kcal/3.4g
12	13 エビフライ、旅館島産クリームー玉ねぎコロッケ 豚バラときゃべつのもつ鍋風煮 シェルマカロニサラダ 手作り梅しそひじきふりかけ ほうれん草のお浸し、漬物	14 フライドチキンフィレ ケチャップマスタードソース 銀サワラの西京焼き ハムといんげん・コーンのサラダ カリフラワーのピーナツ和え 蒟蒻ピリ辛煮 切干大根煮、漬物	15 三元豚ロースカツ クラムチャウダー ちくわと若布・もやしのうま辛和え 炒めなます 赤かぶ漬物、煮豆	16 牛肉と小松菜・卵の中華炒め エビ天、イカ天 けんちょう（豆腐と大根の煮物） 茄子の白だし生姜和え きゃべつサラダ、漬物
	卵、乳成分、小麦、えび、かに 519kcal/3.3g	卵、乳成分、小麦、落花生 324kcal/2.6g	卵、乳成分、小麦 558kcal/3.7g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 455kcal/3.1g
19 ハンバーグ、炒り卵 トマトソース 豚肉とさつま芋の甘辛炒め だし香る和風コールスローサラダ レモン香る愛媛県産真鯛のカツ ほうれん草のお浸し、漬物	20 牛肉ビビンバ、温泉卵 干し海老と野菜のかき揚げ 蒸し鶏とオクラのゆず塩和え 豆々ひじき煮、漬物	21 鶏の唐揚げ 油淋鶏ソース 挽肉入り茄子と小松菜のオイスター炒め ハムと人参・もやしのサラダ ブロッコリーのおかか和え 餅入り巾着、梅干	22 銀鮭の塩焼き ウインナーとじゃが芋のキムチ煮 大葉香る春巻 ちくわとコーンのマヨサラダ 胡瓜と木耳の胡麻酢和え 切干大根煮、漬物	23 横浜大黒メンチカツ 牛肉のどて煮風 春雨ミーゴレン カリフラワーと枝豆のサラダ 人参となめ茸の和え物、漬物
卵、乳成分、小麦 593kcal/4.0g	卵、乳成分、小麦、えび 639kcal/4.2g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 484kcal/4.2g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 382kcal/4.0g	卵、乳成分、小麦、えび、かに 447kcal/4.3g
26 エビフライ、紀州産梅入りささみフライ 麻婆春雨 山菜と人参の煮物 ブロッコリーのバジル和え くわいのマヨサラダ、漬物	27 豚肉の蒲焼丼風 鯖の塩焼き 切干大根のハリハリサラダ 筍と油揚げの煮物 青菜の胡麻和え、漬物	28	29 厚切りローストンカツ BBQソース あさりと豆腐・野菜の中華炒め 挽肉入りバスタサラダ いんげんのチーズマヨ和え ひじき煮、漬物	30 エビ天、カニカマ天 ベーコン入り野菜炒め さつま揚げとふきの煮物 若布と甘酢生姜の和え物 人参のピーナツサラダ、漬物
卵、乳成分、小麦、えび 449kcal/3.4g	卵、乳成分、小麦 530kcal/4.2g		卵、乳成分、小麦 554kcal/3.6g	卵、乳成分、小麦、えび、かに、落花生 260kcal/3.6g

・米は米国産を使用しております。・ここに表示されているカロリーは、ライスを含んでおりません。ライスのカロリーは約343kcalです。

・仕入材料の都合により献立に若干の変動がある場合はご了承願います。

・お客様に安全でおいしいお弁当をお届けするために、弊社衛生研究室で毎日商品検査を行っています。

検査の基準は東京都指導の数値よりもさらに厳しくし、より安全な商品作りに努力しています。