

日 曜			献 立 名	アレルギー表示(該当項目=●)																				対象食品								
								肉類		魚介類				種実類				果実類				その他										
				小麦	卵	乳	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	ゼラチン	えび	いか	かに	さば	さけ	カシューナッツ	アーモンド	くるみ	ごま	マカダミアナッツ	オレンジ	バナナ		りんご	桃	やまいも	その他の果物	その他の魚介類	その他の野菜	その他	
1	火	☐ 麦ごはん																														
		☐ 牛乳			●																											
		☐ 肉じゃがカレー味	●			●		●																								豚肉、絹厚揚げ(大豆)、えだまめ(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ
		☐ ベーコンともやしの炒め物	●			●		●																			●					ベーコン(豚肉)、りよくともやし、小麦と大豆由来のしょうゆ
2	水	☐ 麦ごはん																														
		☒ 親子丼の具	●	●		●	●																				●					鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、かまぼこ(スケソウタラすり身)、卵、だし用かつお節
		☐ 牛乳			●																											
		☐ きんぴらごぼう	●			●												●									●					さつま揚げ(イトヨリ・スケソウ・エソ)、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま、ごま油
3	木	☐ 麦ごはん																														
		☐ 牛乳			●																											
		☐ 豚肉と野菜のオイスターソース炒め	●			●	●	●										●									●					豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、オイスターソース(カキ)、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)、ごま油
		☐ はるさめスープ	●			●	●	●																			●					ベーコン(豚肉)、りよくともやし、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)
4	金	☐ 麦ごはん																														
		☐ 牛乳			●																											
		☐ 鶏肉の塩にんにく焼き					●																				●					鶏肉、レモン果汁
		☐ きゅうりの酢の物	●			●																										小麦と大豆由来のしょうゆ
		☐ そうめん汁	●			●																					●					そうめん(小麦粉)、かまぼこ(スケソウタラすり身)、星型かまぼこ(魚肉(スケソウタラ))、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ
		☐ セタゼリー				●																					●					レモン果汁・メロン果汁・豆乳(大豆)
7	月	☐ 麦ごはん																														
		☐ 牛乳			●																											
		☐ いわしの梅煮	●			●																					●	●				いわし・小麦と大豆由来のしょうゆ・梅肉
		☐ 塩昆布和え	●			●												●														塩昆布(小麦と大豆由来のしょうゆ)、ごま、小麦と大豆由来のしょうゆ
		☐ かぼちゃのみそ汁				●																					●					油揚げ(大豆)、だし用煮干し、味噌(大豆)
8	火	☐ ハンバーガー(パン)	●		●	●																										小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分
		☐ ハンバーガー(ハンバーグ)	●			●	●	●																								ハンバーグ(鶏肉・豚肉・大豆・豚脂・大豆油)、小麦と大豆由来のしょうゆ
		☐ ハンバーガー(野菜)																														
		☐ 牛乳			●																											
		☐ ミネストローネ					●	●																								鶏肉、ベーコン(豚肉)、チキンブイヨン(鶏)
		☐ 小魚小袋																									●					カタクチイワシ
9	水	☐ 麦ごはん																														
		☐ 牛乳			●																											
		☐ 豚肉と野菜のしょうが炒め	●			●		●																								豚肉、小麦と大豆由来のしょうゆ
		☐ 夏けんちん汁	●			●	●											●									●					鶏肉、豆腐(大豆)、ごま油、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ

※ ■は卵除去対応メニューです。

※ 食品表示推奨28品目のうち、そば、落花生、キウイフルーツ、いくら、あわびは使用しませんので、表示項目から除外します。 ※ コンタミネーション(混入)の表示はしていません。ただし、うどん、中華めん、ソフトめんについては、製造ラインでそばを含む製品を製造しています。

※ だしは、かつおぶし、昆布、煮干しを使用しています。マヨネーズ・白ドレッシングは卵・乳が含まれていないものを使用しています。酒・みりん・酢・ワインについては表示いたしません。不明な点については、美星調理場(87-2131)までお問い合わせください。

日 曜			献 立 名	アレルギー表示(該当項目=●)																		その他							
				肉類				魚介類				種実類				果実類				その他									
				小麦	卵	乳	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	ゼラチン	えび	いか	かに	さば	さけ	カシューナッツ	アーモンド	くるみ	ごま	マカダミアナッツ					オレンジ	バナナ	りんご	桃
10 日	木	☐	中華めん	●																								小麦粉 ★そばライン	
		☐	とんこつラーメンの汁	●			●	●	●									●								●	豚肉、味付メンマ(メンマ・小麦と大豆由来のしょうゆ・鶏肉)、ごま油、チキンブイヨン(鶏)、豚骨ラーメンスープ(ポークエキス(小麦・大豆・豚肉)・小麦と大豆由来のしょうゆ・ごま油・豚脂・小麦・大豆・豚肉)、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)		
		☐	牛乳			●																							
		☐	ぎょうざ	●			●		●																				豚肉・豚脂・小麦と大豆由来のしょうゆ・皮(小麦粉)
		☐	もやしとパプリカの香り炒め	●			●		●									●									●	ベーコン(豚肉)、りょくとうもやし、ごま油、小麦と大豆由来のしょうゆ	
		☐	まっちゃ大豆(中学校)				●																						大豆
11 日	金	☐	麦ごはん																										
		☐	牛乳			●																							
		☐	マーボーなす	●			●	●	●									●										豚肉、味噌(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ、トウバンジャン(小麦粉・大豆加工品)、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)、ごま油	
		☐	焼豚と野菜の炒め物	●			●	●	●																			焼豚(豚肉・大豆たん白・小麦と大豆由来のしょうゆ)、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
		☐	冷凍パイ																							●		パイ	
14 日	月	☐	麦ごはん																										
		☐	牛乳			●																							
		☐	鶏肉のから揚げ	●			●	●										●										鶏肉、小麦と大豆由来のしょうゆ、ごま油、小麦粉、揚げ油(大豆)	
		☐	野菜炒め	●			●		●																			ベーコン(豚肉)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
		☐	とうがんのみそ汁				●																			●		だし用煮干し、味噌(大豆)	
15 日	火	☐	パン	●		●	●																				小麦粉・脱脂粉乳・大豆成分		
		☐	牛乳			●																							
		☐	鶏肉と野菜のトマト煮	●			●	●																				鶏肉、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
		☐	野菜のコンソメ炒め	●			●		●																			ウインナー(豚肉・豚脂肪)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
16 日	水	☐	麦ごはん																										
		☐	牛乳			●																							
		☐	なすと豚肉のみそ炒め	●			●	●	●									●										豚肉、絹厚揚げ(大豆)、ごま油、味噌(大豆)、トウバンジャン(小麦粉・大豆加工品)、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)	
		☐	中華スープ	●			●	●	●																	●	ベーコン(豚肉)、りょくとうもやし、チキンブイヨン(鶏)、小麦と大豆由来のしょうゆ、中華だし(大豆・豚肉・鶏肉)		
17 日	木	☐	麦ごはん																										
		☐	夏野菜カレー	●			●	●	●													●						豚肉、カレールウ(小麦粉・豚脂・鶏肉・脱脂大豆)、すりおろしりんご、小麦と大豆由来のしょうゆ	
		☐	牛乳			●																							
		☐	キャベツのソテー	●			●		●																	●	ベーコン(豚肉)、りょくとうもやし、小麦と大豆由来のしょうゆ		
		☐	ミルクムース		●	●	●			●																		乳・大豆・生クリーム・加糖練乳・加糖卵黄・ゼラチン・卵	
18 日	金	☐	麦ごはん																										
		☐	豚丼の具	●			●		●																			豚肉、大豆もやし(大豆)、味噌(大豆)、小麦と大豆由来のしょうゆ	
		☐	牛乳			●																							
		☐	豆腐汁	●			●																			●		豆腐(大豆)、だし用かつお節、小麦と大豆由来のしょうゆ	

※ ■は卵除去対応メニューです。

※ 食品表示推奨28品目のうち、そば、落花生、キウイフルーツ、いくら、あわびは使用しませんので、表示項目から除外します。 ※ コンタミネーション(混入)の表示はしていません。ただし、うどん、中華めん、ソフトめんについては、製造ラインでそばを含む製品を製造しています。

※ だしは、かつおぶし、昆布、煮干しを使用しています。マヨネーズ・白ドレッシングは卵・乳が含まれていないものを使用しています。酒・みりん・酢・ワインについては表示いたしません。不明な点については、美星調理場(87-2131)までお問い合わせください。