

3月 アレルギー用詳細献立表 (小・中共通)

3月3日(月)	3月4日(火)	3月5日(水)	3月6日(木)	3月7日(金)
<p>[ごはん]</p> <p>精白米 強化米 Ca米</p> <p>[牛乳]</p> <p>[鮭の揚げ煮]</p> <p>さけ切身でん粉付き 揚げ油 (大豆) 玉葱 (冷) おろししょうが 醤油 みりん風調味料 上白糖</p> <p>[菓の花のごまマヨえ]</p> <p>(冷) 国産菜の花カット (冷) ホールコーン キャベツ にんじん ノンエッグマヨネーズ つゆ (ササチヨウ) 白煎りすりごま</p> <p>[潮汁]</p> <p>はるさめ だいこん パック入り木綿豆腐 (冷) なると (冷) むきあさり ねぎ かつおだしパック 白だし 醤油 料理酒</p> <p>[ひなあられ★]</p> <p>ひなあられ</p>	<p>[コッペパン]</p> <p>小麦粉 上白糖 ショートニング 脱脂粉乳 パン酵母 食塩 イーストフード ビタミンC</p> <p>[牛乳]</p> <p>[鶏肉のレモンソース焼き]</p> <p>スチームチキン レモンペッパー焼きオイル オリーブオイル</p> <p>[花野菜サラダ]</p> <p>(冷) 県産フロッコリー (冷) カリフラワー キャベツ にんじん サラダ油 穀物酢 上白糖 食塩</p> <p>[コーンポタージュ]</p> <p>若鶏もも肉 料理酒 玉葱 にんじん (冷) ホールコーン (冷) クリームコーン パセリ (乾) 牛乳 コーンポタージュルウ 克蘭チール (クリーム) 白胡椒</p> <p>[オレンジ1/8]</p> <p>オレンジ</p>	<p>[少なめきびごはん]</p> <p>鶏肉 コーンスターチ パン粉 (乳なし) 豚脂 粉末状植物性たん白 醤油 食塩 チキンスープ 香辛料 (ホワイトペッパー) たん白加水分解物 おろしにんにく デキストリン 酵母エキス 菜種油 パーム油 ピロリン酸第二鉄 加工でんぷん 増粘多糖類 水 (衣) パン粉 (乳なし) 小麦粉 コーングリッツ コーンスターチ 食塩 醤油 香辛料 (ホワイトペッパー)</p> <p>[さばのごまみそ焼き]</p> <p>さば切身 (無塩) 料理酒 (冷) おろししょうが 上白糖 醤油 田舎みそ (赤) 白煎りすりごま</p> <p>[すき昆布]</p> <p>(冷) さつま揚げ 糸こんにゃく (白) にんじん 国産大豆水煮 上白糖 醤油 みりん風調味料 料理酒 かつおだし</p> <p>[久慈ほうれん草ひつま]</p> <p>久慈産ほうれん草パウダー 若鶏もも肉 (十文字) にんじん ごぼう 生しいたけ (冷) 県産カット油揚げ ねぎ かつおだしパック チキンフィヨン 醤油 みりん風調味料 食塩</p>	<p>[わかめごはん]</p> <p>わかめ 食塩 砂糖 調味料 (アミノ酸等)</p> <p>[牛乳]</p> <p>豚肉 粉末状大豆たん白 食塩 水 (パン粉 (乳なし)) 小麦粉 砂糖 ショートニング 大豆 イースト 食塩 (バターミックス) 小麦粉 でんぷん 植物状大豆たん白 食塩</p> <p>[中華風サラダ]</p> <p>にんじん きゅうり もやし はるさめ 上白糖 穀物酢 醤油 純正ごま油 白煎りごま</p> <p>[マーボー大根スープ]</p> <p>豚もも肉 だいこん チンゲン菜 にんじん ねぎ 大豆白絞油缶 中華だし 醤油 上白糖 トウバンジャン テンメンジャン (冷) おろししょうが (冷) おろしにんにく 片栗粉</p> <p>[オレンジ1/8]</p> <p>オレンジ</p> <p>[ミルクメーカー★]</p> <p>ミルクメーカー (コーヒー)</p>	<p>[麦ごはん]</p> <p>精白米 強化米 Ca米 米粒麦 [牛乳]</p> <p>[とんかつ]</p> <p>県産豚ももカツ 揚げ油 (大豆) 大根 なす れんこん なたまめ しそ 砂糖 ブドウ糖果糖液糖 醤油 食塩 アミノ酸液 香辛料 コハク酸二ナトリウム フマル酸一ナトリウム 酢酸 水</p> <p>[福神漬け和え]</p> <p>だいこん 切干大根 にんじん きゅうり 福神漬け 食塩</p> <p>[ミートボールカレー]</p> <p>Caミートボール にんじん 玉葱 (冷) ソテーオニオン (冷) ダイスカットポテト ぶなしめじ 大豆白絞油缶 (冷) おろしにんにく カレーフレーク給食用 コータスカレー甘口 NSカレーフレーク 中濃ソース すりおろしりんご コンソメ チキンフィヨン</p> <p>鶏肉 豚脂 玉葱 パン粉 (乳なし) でんぷん 粒状大豆たん白 粉末状大豆たん白 食塩 砂糖 カルシウム製剤 発酵調味料 チキンエキス 香辛料 リン酸塩ナトリウム 調味料 (アミノ酸等) 水 揚げ油</p>

3月 アレルギー用詳細献立表 (小・中共通)

3月10日(月)		3月11日(火)		3月12日(水)		3月13日(木)		3月14日(金)	
[麦ごはん] 精白米 強化米 Ca米 米粒麦 [牛乳]	豚肉 玉葱 馬鈴薯でんぷん 大豆たんぱく 小麦粉 岩手県産大豆みそ ねぎ油	[麦ごはん] 精白米 強化米 Ca米 米粒麦 [牛乳]		[ごはん] 精白米 強化米 Ca米 [牛乳]	イナダ パン粉(乳なし) 水 小麦粉 でんぷん 植物性油脂(菜種) 食塩 グアガム	[麦ごはん] 精白米 強化米 Ca米 米粒麦 [牛乳]	小麦粉 ショートニング 砂糖 貝カルシウム パン酵母 食塩 ピロリン酸第二鉄 モルトエキス 水	[ピタパン]	豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たんぱく 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ぶどう糖液糖 でんぷん 粉末状植物性たんぱく
[白金豚みそシューマイ(2型)] 白金豚みそシューマイ	無添加丸大豆しょうゆ 生姜 さとうきび糖	[たらの香味だれかけ] たら切身でん粉付き 揚げ油(大豆)	たら 片栗粉	[ぶりフライ] 岩手県産ぶりフライ 揚げ油(大豆)		[豚丼の具] 豚もも肉 醤油 料理酒	(冷)おろししょうが 上白糖 大豆白絞油缶 玉葱 にんじん (冷)グリーンピース 糸こんにゃく(白) きざみ麩 上白糖 醤油	(冷)えのきたけ いなしめじ (冷)ソテーオニオン 玉葱 大豆白絞油缶 デミグラスソース 中濃ソース トマトケチャップ コンソメ 上白糖 水	ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でんぷん クエン酸鉄ナトリウム 水
[炒めピピンバ] (冷)豚ひき肉 大豆ミート (冷)豚しパーチップ 料理酒 国産・冷凍ほうれん草	ポークエキス オイスターソース 醗酵調味料 (皮) 小麦粉 アルカリイオン水	(冷)おろししょうが (冷)おろしにんにく 上白糖 みりん風調味料 醤油 ねぎ 水		[ひじきの炒め煮] ひじき 切干大根 つきこん(白) にんじん (冷)むき枝豆 国産大豆水煮 (冷)焼きちくわ	たちうおすり身 スケソウタラすり身 エソすり身 イトヨリダイすり身 粉末状植物性たん白 大豆白絞油 砂糖 ぶどう糖 食塩 加工でんぷん 調味料(アミノ酸等)	(冷)おろししょうが 上白糖 大豆白絞油缶 玉葱 にんじん (冷)グリーンピース 糸こんにゃく(白) きざみ麩 上白糖 醤油	小麦粉 小麦たんぱく 重曹 クエン酸	[ポテトサラダ] (冷)ダイスカットポテト 玉葱 にんじん きゅうり ノンエッグマヨネーズ 穀物酢 食塩 白胡椒	
わらび水煮カット(県産) 大豆白絞油缶 中華だし 上白糖 醤油 トウバンジャン 白煎りごま 純正ごま油		[キャベツのおかが和え] キャベツ こまつな もやし にんじん 醤油 上白糖 花かつお(はさい)		かつおだし 上白糖 醤油 みりん風調味料 大豆白絞油缶		[ほうれん草のおひたし] ほうれん草 キャベツ にんじん もやし 上白糖 醤油	豚肉(豚脂肪含) 食塩 砂糖 パン酵母(鉄高含有)	[野菜のスープ煮] (冷)Feカットワインナー だいこん 玉葱 にんじん キャベツ (冷)県産フロッコリー	生乳 砂糖 乳製品 オリゴ糖 食物繊維 デキストリン 乳酸菌乾燥粉末
[中華風卵スープ] パック入り木綿豆腐 はくさい にんじん 生しいたけ (冷)液卵 チキンブイヨン 中華だし 醤油 食塩 料理酒 白胡椒 片栗粉		[切干大根のみそ汁] 切干大根 にんじん (冷)ダイスカットポテト (冷)県産米養強化豆腐 塩蔵カットわかめ 煮干しだしパック 田舎みそ(赤) 田舎みそ(白) (いりこだし)		[米粉めん汁] 若鶏もも肉 ごぼう にんじん 生しいたけ (冷)県産カット油揚げ はくさい 県産米粉めん ねぎ チキンブイヨン かつおだしパック 料理酒 みりん風調味料 醤油	うるち米 でんぷん 植物油 PH調整剤 グリシン 水	[豆腐とぶりのみそ汁] (冷)県産米養強化豆腐 (冷)ダイスカットポテト はくさい ぶりの 煮干しだしパック 田舎みそ(白) 田舎みそ(赤) (いりこだし)	パイナップル 砂糖 クエン酸	チキンブイヨン 醤油 コンソメ 白胡椒	
		[久慈ほうれん草クリーム大福★] 久慈ほうれん草クリーム大福				[かんづき] 薄力粉 黒砂糖 上白糖 豆乳 黒煎りごま ベーキングパウダー	ナタデココ 砂糖 酸味料(クエン酸) 水	[フルーツヨーグルト] おおのヨーグルト(プレーン) パイナップル(ピーセス)1/16 はるか(缶詰果肉) ナタデココ	りんご 上白糖 クエン酸 アスコルビン酸 水