



6年度4月～6月食事メニュー

★ご飯は、千葉県のこしひかりを使用しています 食堂業務委託業者 丸正



提供日	1.5.9.13.17. 21.25.29	2.6.10.14.18 22.26.30	3.7.11.15.19 23.27.31	4.8.12.16.20 24.28	
献立	①	②	③	③	
朝食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）
	主食2	胡麻ロールパン	胚芽ロール	胡麻ロールパン	胚芽ロール
	主菜1	鰯の塩焼き	肉団子甘酢あえ	サバの塩焼き	鮭の塩焼き
	副菜1	厚焼き玉子	炒り卵	オムレツ	ウィンナー
	副菜2	納豆	納豆	納豆	納豆
	副菜3	ひじき煮	スパゲティサラダ	ひじき煮	切り干し大根
	サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ
	デザート	オレンジ	ヨーグルトゼリー	オレンジ	ヨーグルトゼリー
	汁物	味噌汁（若布）	味噌汁（ほうれん草）	味噌汁（小松菜）	味噌汁（豆腐・油揚げ）
	サイド	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン	ふりかけ 苺ジャム・マーガリン
昼食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）
	主食2	焼きそば	ナポリタン	焼うどん	牛丼
	副菜1	鳥の照り焼き	パンプキンサラダ	きんぴらごぼう	【地産地消】菜の花からし和え
	汁物	すまし汁（ネギ・豆腐）	すまし汁（若布）	すまし汁（ほうれん草）	すまし汁（小松菜）
	サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ	温野菜サラダ
	デザート	パイナップル	パイナップル	パイナップル	パイナップル
夕食	主食1	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）	ご飯（千葉県産）
	主菜1	白身魚のチリソース	鶏の南蛮（タルタル添え）	【地産地消】菜の花和風パスタ	鶏の野菜甘酢餡かけ
	副菜1	春巻き	野菜コロッケ	メンチカツ	ハムカツ
	副菜2	八宝菜	筑前煮	冷奴	もやしのナムル
	副菜3	春雨サラダ	ごぼうサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ
	香の物	福神漬け	きゅうりの醤油漬け	福神漬け	きゅうりの醤油漬け
	サラダ	生野菜サラダ	ブロッコリー	生野菜サラダ	ブロッコリー
	デザート	ブルーベリーゼリー	オレンジゼリー	青りんごゼリー	プリン
	汁物	野菜中華スープ	けんちん汁	【地産地消】鰯つみれ汁	ワカメスープ
	お好み	ブルーダックカレー	ブルーダックハヤシライス	ブルーダックカレー	ブルーダックハヤシライス

※ブルーダックカレー・ハヤシは、「鴨青オリジナル」です。
 ※幼児・小学生・中学生以上では、おかずの盛り付ける量が異なります。



①献立・原材料表 【提供日：2024年4月～6月の1. 5. 9. 13. 17. 21. 25. 29日】 ※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原材料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	胡麻ロールパン	小麦・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン（乳）・ごま・イースト・食塩・脱脂粉乳・ライ麦・アセロラパウダー・乳化剤・香料（乳）カロチノイド色素・調整水・一部に大豆含む
	鱈の塩焼き	あじ・食塩・調整剤・グリシン・トレハロース・ビタミンC・水
	厚焼き玉子	鶏卵・砂糖・だし汁（しょうゆ・米発酵調味料・食塩・鰹節粉末・その他）澱粉・酒精・植物油・アミノ酸・一部に小麦・大豆を含む
	納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等【辛子】食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	ひじき煮	ひじき・人参・大豆・油揚げ（大豆）蒟蒻・醤油（小麦・大豆）・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・本みりん・食塩・かつおだし・調味料（アミノ酸）
	味噌汁（若布）	若布・長葱【味噌】大豆・米・食塩・酒精【出汁】アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン（乳・大豆）・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油（大豆・小麦）大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
苺ジャム・マーガリン	〔苺ジャム〕水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン（リンゴ）・酸味料・香料〔マーガリン〕食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤（大豆由来）・香料・カロチン・ビタミンA	
オレンジ	オレンジ	
昼食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	焼きそば	小麦粉・植物油脂・食塩・グリシン・かんすい・乳化剤・グチナン色素・保存料（日子タンパク※鮭由来）・水・〔ソース〕糖類・醸造酢・野菜・果実（もも・リンゴ）醤油（小麦・大豆）食塩・アミノ酸液（大豆）・香辛料（大豆）・オイスターソース（大豆）マッシュルーム・肉エキス（豚・鶏肉）酵母エキス（大豆）・魚肉エキス・ほたてエキス・昆布・海老エキス・（海老・大豆）・水・カラメル色素・増粘剤・アミノ酸等
	鳥の照り焼き	鶏肉・醤油（大豆・小麦）砂糖・みりん・酒
	すまし汁（ネギ・豆腐）	ネギ・豆腐【出汁】アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油（大豆・小麦・食塩・アルコール他）酒・塩
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・人参
	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパンを使用
夕食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	白身魚のチリソース	ほき・クロレラエキス・pH調整剤・（衣）でん粉（ソース）
	春巻き	野菜（筍・玉葱・人参・キャベツ・葱）植物油脂・粉状植物性蛋白・醤油・小麦粉・ショートニング・豚脂・春雨・生姜ペースト・砂糖豚肉・オイスターソース・ニンニクペースト・上湯・乾燥シイタケ・X0醬・香辛料・皮・加工でん粉・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸等）キシロース・乳化剤・膨張剤・香辛料抽出物
	八宝菜	白菜・筍・人参・イカ・海老・さやえんどう・清酒・大豆油・胡麻油・砂糖・食塩・魚介エキス調味料・ポークエキス調味料・香辛料・葱・貝エキス調味料・海老エキスパウダー・きくらげ・卵白・醤油・でん粉・ラー油・増粘剤（加工でん粉）・調味料（アミノ酸等）・重曹
	春雨サラダ	緑豆春雨・砂糖・ブドウ糖果糖液糖・水あめ・醸造酢・きくらげ・人参・ワカメ・胡麻油・食塩・胡麻・ジンジャーペースト・アミノ酸等・キサンタンガム・酵素（大豆）
	福神漬け	大根・ナス・蓮根・しそ・生姜・なたね油・ごま・ブドウ糖果糖液糖・砂糖・アミノ酸液・醤油・食塩・ソルビン酸K・香料
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ブルーベリーゼリー	果糖ぶどう糖液糖・ブルーベリーゼリー果汁・酸味料・ゲル化剤・加工澱粉・野菜色素・カラメル色素・ビタミンC・クエン酸・香料・水
野菜中華スープ	もやし・きゃべつ・若布・葱・ラーメンスープの素（醤油・食塩・ポークエキス・魚介エキス・葱・玉葱・昆布エキスパウダー・ニンニク・酵母エキスパウダー・生姜・アミノ酸・カラメル色素）チキンエキス・砂糖・植物油脂（豚肉・鶏肉・牛肉）香辛料・pH調整剤・酒・一部に大豆・小麦・ゼラチン含む	
ブルーダックカレー（盛付選択自由）	鶏肉・玉葱・じゃが芋・人参【ルウ】小麦粉・牛脂豚脂混合油・食用油脂（ハム油・なたね油）砂糖・でん粉・食塩・カレー粉・テキストリン・さつま芋パウダー・酵母パウダー・白菜エキスパウダー・香辛料・ロールとキャベツパウダー・ローストオニオンパウダー・カラメル色素・牛豚脂混合油・はちみつ・リンゴペースト・砂糖・ホワイトルウ・バナナペースト・カレーパウダー・チャツネ（リンゴ・大豆）かぼちゃペースト・食塩・酵母エキス（大豆・小麦）トマトペースト・にんじんペースト・チーズ・全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・ソテーオニオン（大豆）でん粉・アスパラガスペースト・ガーリックペースト（大豆）しょうがペースト・ブロッコリーペースト・香辛料・調味料（アミノ酸等）酸味料・香料（リンゴ）ウスターソース（大豆・リンゴ）全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・甘味料（甘草）	

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無い場合、一般の食材と同じ取扱いになります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

②献立・原材料表 【提供日：2024年4月～6月の2. 6. 10. 14. 18. 22. 26. 30日】 ※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原 材 料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	胚芽ロール	小麦粉・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン・イースト・小麦胚芽・食塩・ライ麦全粒粉・ビタミンC・一部に小麦・卵・乳製品・大豆含む
	肉団子甘酢あえ	鶏肉・玉ねぎ・砂糖・醤油（小麦・大豆）粒状植物性たん白（大豆）パン粉（小麦）イヌリン・醸造酢（小麦）チキンエキス（小麦・ごま・大豆・鶏肉）粉末状植物性たん白（大豆）植物油（ごま）食塩・香辛料・加工でん粉・増粘剤・クエン酸・水・なたね油
	炒り卵	鶏卵・植物油脂（大豆）・砂糖・食塩・澱粉粉末調味料・加工澱粉・清水
	納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等〔辛子〕食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	スパゲティサラダ	スパゲティ（小麦）半固体状ドレッシング（小麦・卵・乳・大豆）人参・粉末水あめ・砂糖・食塩・醸造酢・食用植物油脂（大豆）・加工でん粉・増粘多糖類・アミノ酸等・酵素（大豆）香辛料抽出物・水
	味噌汁（ほうれん草）	ほうれん草・〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン（乳・大豆）・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油（大豆・小麦）大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
苺ジャム・マーガリン	〔苺ジャム〕水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン（リンゴ）・酸味料・香料〔マーガリン〕食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤（大豆由来）・香料・カロチン・ビタミンA	
ヨーグルトゼリー	乳製品・砂糖・ミルクカルシウム・寒天	
昼食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	ナポリタン	〔麺〕小麦粉・小麦タンパク・食塩・卵白粉・着色料（クチナシ・パプリカ色素）・玉葱・ピーマン・ベーコン・トマトケチャップ・果糖ぶどう糖液糖・トマトペースト・濃厚ソース・植物油脂・食塩・卵白加水分解物・加工油脂・オニオンエキス・調味料（アミノ酸等）・着色料（パプリカ色素・カロテン・カラメル）・リン酸塩・酸味料・乳化剤・香料・発色剤・一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・リンゴを含む
	パンブキンサラダ	南瓜・砂糖・半固体状ドレッシング（植物油脂・醸造酢・卵）小麦粉・乳化剤・調味料（アミノ酸等）増粘剤（タマリンドシーガム）pH調整剤・香辛料抽出物（一部に卵・乳成分・小麦・大豆・リンゴ含む）
	すまし汁（若布）	若布 〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油（大豆・小麦・食塩・アルコール他）酒・塩
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・人参
	パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパインを使用
夕食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	鶏の南蛮（タルタル）	鶏もも・醤油・大豆蛋白・でん粉・砂糖・しょうが汁・粉末卵白・ニンニク・小麦粉・香料・大豆油・アミノ酸・ポリリン酸・着色料・卵〔タルタル〕食用植物油脂・玉ねぎ・ピクルス・醸造酢・卵・砂糖・食塩・シーズニング・乾燥パセリ・増粘多糖類・調味料（アミノ酸）酸味料・香辛料抽出物・香料・一部に小麦・大豆・卵含む
	野菜コロッケ	馬鈴薯・砂糖・玉葱・乾燥マッシュポテト・粉状植物性大豆蛋白・鶏肉・大豆油脂・醤油・食塩・チキンエキス・香辛料・酵母エキス・アミノ酸・ココア〔衣〕パン粉・でん粉・小麦粉・ブドウ糖・粉末状植物性大豆蛋白・グアーガム・乳化剤（乳）
	鶏筑前煮	筍・人参・蒟蒻・蓮根・鶏肉・醤油・椎茸・砂糖・牛蒡・大根・本みりん・かつおだし・アミノ酸・原材料の一部に小麦・大豆含む
	ごぼうサラダ	牛蒡・乳化液状ドレッシング（小麦・大豆・卵）砂糖・胡麻・胡麻油・カツオエキス・食塩・七味唐辛子・アミノ酸等・増粘多糖類
	きゅうりの醤油漬け	きゅうり・生姜・ごま・トウガラシ・食塩・醤油・アミノ酸・酸味料・甘味料・ステビア・着色料・小麦・大豆
	けんちん汁	牛蒡・人参・蒟蒻・葱・油揚げ（大豆・にがり・消泡材・菜種油）〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・鰹節粉末・カツオエキス・酵母エキス・でん粉・砂糖
	ブロッコリー	ブロッコリー
	オレンジゼリー	オレンジ果汁・砂糖・水・ゲル化剤・ビタミンC・クエン酸鉄・香料
ハヤシ（盛付選択自由）	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参〔ルウ〕パーム油・菜種油・小麦粉・でん粉・砂糖・ソテードオニオン・食塩・マッシュルームブイヨン（大豆）トマトソースパウダー（豚肉）バナナ・ソースパウダー（乳・大豆・リンゴ）トマトパウダー・ミルクパウダー・デキストリン・砂糖・食塩・玉葱エキス・ソテードオニオン・人参エキス・セロリ・その他（鶏肉・大豆）粉末醤油（小麦・大豆）香料・濃縮醤油（大豆・小麦）白菜エキスパウダー・カラメル色素・唐辛子色素・調味料・乳化剤・酸味料・香料（豚肉・大豆）香辛料抽出物	

※ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無い場合、一般の食材と同じ取扱いになります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

③献立・原材料表 【提供日：2024年4月～6月の3. 7. 11. 15. 19. 23. 27. 31日】 ※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原材料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	胡麻ロールパン	小麦・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン（乳）・ごま・イースト・食塩・脱脂粉乳・ライ麦・アセロラパウダー・乳化剤・香料（乳）カロチノイド色素・調整水・一部に大豆含む
	鯖の塩焼き	鯖・塩
	オムレツ	鶏卵・玉葱・人参・牛肉・豚肉・粉状植物性大豆蛋白・砂糖・でんぷん粉・植物油・食塩・醤油（小麦・大豆）ラード・チキンコンソメパウダー（乳成分・鶏肉）ポークエキス・香辛料（大豆）加工澱粉・増粘剤・アミノ酸・酸味料・カロチノイド色素・水
	納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等〔辛子〕食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	ひじき煮	ひじき・人参・大豆・油揚（大豆）蒟蒻・醤油（小麦・大豆）・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・本みりん・食塩・かつおだし・調味料（アミノ酸）
	味噌汁（小松菜）	小松菜〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・でん粉
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン（乳・大豆）・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油（大豆・小麦）大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
	苺ジャム・マーガリン	〔苺ジャム〕水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン（リンゴ）・酸味料・香料〔マーガリン〕食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤（大豆由来）・香料・カロチン・ビタミンA
オレンジ	オレンジ	
昼食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	焼うどん	〔麺〕小麦粉・食塩・加工でんぷん・酸味料・水・大豆油・〔具〕豚肉・キャベツ・もやし・人参・パプリカ・〔ソース〕糖類・醸造酢・野菜・果実（もも・リンゴ）・醤油（小麦・大豆）・食塩・アミノ酸等（大豆）・香辛料（大豆）・オイスターソース（大豆）・マッシュルーム・肉エキス・（豚肉・鶏肉）・酵母エキス（大豆）・魚肉エキス・ほたてエキス・昆布・海老エキス（海老・大豆）・水・カラメル色素・増粘剤・アミノ酸等・ウスターソース（醸造酢・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・食塩・玉葱・トマト・リンゴエキス・オイスターエキス・カラメル色素・アミノ酸）
	きんぴらごぼう	牛蒡・人参・醤油・砂糖・ブドウ糖果糖液糖・植物油・胡麻・胡麻油・醸造酢・食塩・ラー油・唐辛子・アミノ酸
	すまし汁（ほうれん草）	ほうれん草〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油（大豆・小麦・食塩・アルコール・他）酒・塩
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパインを使用	
夕食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	菜の花の Pasta	菜の花・塩・胡椒・オリーブオイル〔麺〕小麦粉・小麦卵白・食塩・卵白粉
	メンチカツ	鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉（小麦・乳・大豆）澱粉・粒状植物性蛋白・豚脂・中濃ソース（りんご）醤油・食塩・ポークブイヨン・粉末醤油・ラード・デキストリン・香辛料・ポークエキス・ゼラチン・たん白加水分解物・香味料（小麦・大豆）酵母エキス・小麦粉・粉末状たん白・粉末たん白・加工澱粉・アミノ酸等・キサンタンガム・カロチノイド色素
	冷奴	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム（にがり）
	マカロニサラダ	マカロニ（デュラム小麦のセモリナ）マヨネーズ（大豆・小麦・卵）半固体状ドレッシング（小麦・大豆・卵）胡瓜・玉ねぎ・人参・砂糖・乳糖・卵・食塩・食用油脂（大豆）アミノ酸等・増粘剤・酵素・香辛料抽出物
	福神漬け	大根・ナス・蓮根・しそ・生姜・なたね油・ごま・ブドウ糖果糖液糖・砂糖・アミノ酸液・醤油・食塩・ソルビン酸K・香料
	鰹つみれ汁	あじ・人参・大根・薄口しょうゆ・味の素・酒・和風だし
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
青りんごゼリー	りんご果汁（濃縮還元）砂糖・ぶどう糖果糖液糖・ブドウ糖・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・クエン酸・香料・クチナシ色素・ビタミンB2色素	
ブルーダックカレー（盛付選択自由）	鶏肉・玉葱・じゃが芋・人参〔ルー〕小麦粉・牛脂豚脂混合油・食用油脂（パーム油・なたね油）砂糖・でんぷん粉・食塩・カレー粉・アキストリン・さつま芋パウダー・酵母パウダー・白菜エキスパウダー・香辛料・ロールとキャベツパウダー・ローストオニオンパウダー・カラメル色素・牛豚脂混合油脂・はちみつ・りんごペースト・砂糖・ホワイトルウ・バナナペースト・カレーパウダー・チャツネ（りんご・大豆）かぼちゃペースト・食塩・酵母エキス（大豆・小麦）トマトペースト・にんじんペースト・チーズ・全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・ソテーオニオン（大豆）でん粉・アスパラガスペースト・ガーリックペースト（大豆）しょうがペースト・ブロッコリーペースト・香辛料・調味料（アミノ酸等）酸味料・香料（りんご）ウスターソース（大豆・りんご）全粉乳・ビーフエキス・チキンエキス・甘味料（甘草）	

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いため、一般の食材と同じ取扱になります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

④献立・原材料表 【提供日：2024年4月～6月の4. 8. 12. 16. 20. 24. 28日】 ※調理・揚げ油は、大豆を使用しています。

	献立	原 材 料
朝 食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	胚芽ロール	小麦粉・砂糖・ショートニング・全卵・マーガリン・イースト・小麦胚芽・食塩・ライ麦全粒粉・ビタミンC・一部に小麦・卵・乳製品・大豆含む
	鮭の塩焼き	鮭・塩
	ウインナー	豚肉・鶏肉・豚脂肪・粉末水あめ・ブドウ糖・砂糖・大豆蛋白・食塩・蛋白加水分解物・香辛料・酵母エキス・加工澱粉・カゼインNa・アミノ酸・リン酸塩・保存料ソルビン酸他・酸化防止剤・香辛料抽出物・発色剤・アトナー・原材料の一部に乳・牛肉含む
	納豆	大豆・大豆菌〔タレ〕 醤油（小麦・大豆）植物蛋白加水分解物・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・ミリン・鰹エキス・砂糖・アミノ酸等〔辛子〕 食塩・醸造酢・還元水飴・ウコン・増粘多糖類
	切り干し大根	大根・人参・油揚げ・醤油・砂糖・酒
	みそ汁（豆腐・油揚げ）	豆腐（丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム・にがり）油揚げ（大豆・にがり・消泡剤・菜種油）〔味噌〕大豆・米・食塩・酒精〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・カツオエキス・酵母エキス・でん粉
	生野菜サラダ	レタス・水菜・人参
	ふりかけ	胡麻・鶏卵・砂糖・小麦粉・乳糖・食塩・大豆加工品・海苔・こしあん・鯖削り節・マーガリン（乳・大豆）・パーム油・海藻カルシウム・チキン・鰹・魚介・酵母・鶏肉・澱粉・鶏脂・脱脂粉乳・醤油（大豆・小麦）大豆蛋白・抹茶・あおさ・果糖ぶどう糖液糖・卵黄油・イースト・みりん・なたね油・バター・大豆油・アミノ酸・カロチノイド色素・ビタミンE
	いちごジャム・マーガリン	〔苺ジャム〕水飴・砂糖・いちご・リンゴ・ペクチン（リンゴ）・酸味料・香料〔マーガリン〕食用植物油脂・食用精製加工油脂・粉乳・食塩・水・乳化剤（大豆由来）・香料・カロチン・ビタミンA
ヨーグルトゼリー	乳製品・砂糖・ミルクカルシウム・寒天	
昼 食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	牛丼	牛肉・玉葱・しらたき・醤油（大豆・小麦）みりん・酒・砂糖
	菜の花のからし和え	菜の花・そばつゆ・からし
	すまし汁（小松菜）	小松菜〔出汁〕アミノ酸等・食塩・砂糖・鰹節粉末・かつおエキス・酵母エキス・澱粉・薄口醤油（大豆・小麦・食塩・アルコール・他）酒・塩
	温野菜サラダ	温野菜：ブロッコリー・カリフラワー・ニンジン
パイナップル	パイナップル ※仕入れの都合によっては、缶詰のパインを使用	
夕 食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	鶏の野菜甘酢かけ	鶏もも・醤油・大豆蛋白・でん粉・砂糖・しょうが汁・粉末卵白・ニンニク・小麦粉・香料・大豆油・アミノ酸・ポリリン酸・着色料・卵・パプリカ・醤油・砂糖・酢
	ハムカツ	鶏肉・豚肉・豚脂・でん粉・小麦・粉末状大豆蛋白・水あめ・食塩・還元水水あめ・卵蛋白・乳蛋白・香辛料・大豆・ポークパウダー・玉葱・加工でん粉・調整剤・アミノ酸等・酸化防止剤・リン酸
	もやしのナムル	もやし・食塩・胡麻油・ニンニクペースト・鶏ガラエキス・薄口しょうゆ
	ポテトサラダ	馬鈴薯・半固体状ドレッシング（小麦・卵・乳・大豆）人参・玉葱・砂糖・食塩・増粘多糖類・アミノ酸・グリシン・酢酸・酵素（大豆）※食品素材（さけ）
	きゅうりの醤油漬け	きゅうり・生姜・ごま・トウガラシ・食塩・醤油・アミノ酸・酸味料・甘味料・ステビア・着色料・小麦・大豆
	ブロッコリー	ブロッコリー
	わかめスープ	若布・ラーメンスープの素（醤油・食塩・ホークエキス・魚介エキス・ネギ・玉葱・昆布エキスパウダー・ニンニク・酵母エキスパウダー・生姜・アミノ酸・カラメル色素）チキンエキス・砂糖・食用油脂（豚肉・鶏肉・牛肉）香辛料・pH調整剤・酒・一部に大豆・小麦・ゼラチン含む
プリン	砂糖・水あめ・ブドウ糖果糖液糖・ショートニング（大豆）・脱脂粉乳（乳・乳製品）加藤卵黄・牛乳・加糖練乳・卵黄加工品・食塩・ゲル化剤・香料・着色料（ゼラチン）乳化剤・	
ハヤシ（盛付選択自由）	豚肉・じゃが芋・玉葱・人参〔ルウ〕パーム油・菜種油・小麦粉・でん粉・砂糖・ソテードオニオン・食塩・マッシュルームブイヨン（大豆）トマトソースパウダー（豚肉）バナナ・ソースパウダー（乳・大豆・リンゴ）トマトパウダー・ミルポワパウダー・デキストリン・砂糖・食塩・玉葱エキス・ソテードオニオン・人参エキス・セロリ・その他（鶏肉・大豆）粉末醤油（小麦・大豆）香辛料・濃縮醤油（大豆・小麦）白菜エキスパウダー・カラメル色素・唐辛子色素・調味料・乳化剤・酸味料・香料（豚肉・大豆）香辛料抽出物	

■ドレッシングは、全6種・・・原材料は、ホームページでご確認いただけます。また、食堂前廊下にも掲示してあります。

※アレルギー対応献立や代替食のお持込をご希望の場合は、必ず事前に必要書類をメール又はFAXにてお送り下さい。折り返し確認のご連絡を致します。（持込代替食は、当日食堂にて保管し食事の時間に温めてご提供出来ます。）

※厨房では、アレルギーに対応する特別な保管場所や設備が無いので、一般の食材と同じ取扱いになります。また、コンタミやごく微量の摂取でもアナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事を考慮して厨房での調理は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。