アレルギー対応献立（通年）

※卵・乳・落花生・そば・えび・かに・いか・鯖・くるみ・カシュナッツ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・桃・まつたけは、
使用していません。また、献立によって上記以外にも含まれないアレルギー対応献立がありますので　ご希望の際は、
必ず事前に［アレルギー対応献立原材料表］でご確認の上ご利用ください。
但し献立によっては、小麦・大豆・オレンジ・バナナ・牛肉・豚肉・鶏肉・鮭・ゴマ・山芋・リンゴは一部使用しています。
※全てのアレルギーに対応しているわけでは、ありません。ご了承ください。

☆ご飯は、千葉県のこしひかりを使用しています

献立		イ	ロ	ハ
朝食	主菜1	鯵の塩焼き	肉団子甘酢和え	鮭塩焼き
	主菜２	肉団子シャリアビンソース	野菜炒め	肉団子シャリアビンソース
	副菜1	豆腐	豆腐	豆腐
	副菜2	大豆を摂ろう　納豆	大豆を摂ろう　納豆	大豆を摂ろう　納豆
	副菜3	鉄分いっぱいひじき煮	おくら煮	さつまいもレモン煮
	サラダ	彩りサラダ	彩りサラダ	彩りサラダ
	デザート	オレンジ	マスカットゼリー	青りんごゼリー
	以下は、自由選択です。ご利用の方は、各団体食事担当の方からお取りください。			
	主食1	ご飯（千葉県産）		
	汁物	その日の朝食の味噌汁となります。		
昼食	主食1	ご飯は、食事担当の方からお取りください。		カレーライス・福神漬け
	主菜	チキングリル	豚肉と野菜のオイスターソース炒め	
	副菜1	菜の花和風スパゲティ	ナポリタン	※ゴマアレルギーの方は、福神漬け除去可能
	副菜2	おくら煮	フライドポテト	おかず豆
	汁物	味噌汁又はすまし汁※(若布・葱)	味噌汁又はすまし汁※（ほうれん草）	
	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	オレンジ	パイナップル
夕食	主食1	ご飯は、食事担当の方からお取りください。		牛丼（ご飯）
	主菜	豆腐ハンバーグおろしステーキ	鶏の照り焼き	
	副菜1	筑前煮	野菜のグリル	厚揚げ煮
	副菜2	南瓜の素揚げ	和風スパゲティ	豆腐
	副菜3	フライドポテト	春雨中華サラダ	ひじきサラダ
	サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ	生野菜サラダ
	汁物	味噌汁又はすまし汁※（ほうれん草）	味噌汁又はすまし汁※（若布・葱）	味噌汁又はすまし汁※（ほうれん草）
	デザート	ブルーベリーゼリー	青りんごゼリー	マスカットゼリー

※献立の組み合わせは、自由です。
　例：４月５日夕食【ロ】　４月６日朝食【イ】　昼食【ハ】
※場合によっては多少の除去は可能ですが、献立プランそのものを変更する事は、できませんので
　ご容赦ください。
※夕食（主食）をカレーに変更する事もできます。
夕食：カレーライス・フライドポテト・温野菜サラダ・生野菜サラダ・マスカットゼリーが付きます。
※アレルギー対応が多数の場合は、誤食誤配の危険性が増すためご希望に添えない場合があります。
※場合によっては、対応献立を調整させていただく事もあります。ご了承ください。

イ 食物アレルギー対応　献立・原材料表

■特定アレルゲン27品目中、20品目[卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ・イカ・鯖・鮭・牛肉・くるみ・カシュナッツ・ゴマ・バナナ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・桃・まつたけ]は使用していません。

	献　立	原　材　料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	鯵の塩焼き	あじ・食塩・調整剤・グリシン・トレハロース・V.C・水
	肉団子シャリビアンソース	鶏肉・玉葱・粉状植物性たん白（大豆）パン粉（小麦）粉末状大豆たん白・砂糖・醤油（小麦・大豆）野菜エキス調味料（小麦・大豆・豚肉）香辛料（小麦）チキンブイヨン調味料・オニオンエキスパウダー・乾椎茸粉末・植物油脂・加工でん粉[ソース]玉葱・砂糖・醤油（小麦・大豆）みりん・醸造酢（小麦）植物油脂（ニンニクペースト・油脂加工品・ラード・オニオンパウダー）おろし生姜・酵母エキスパウダー・加工でん粉・カラメル色素・無機塩・なたね油・調整水等
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム（にがり）
	大豆を摂ろう　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・加糖ぶどう糖液糖・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
	鉄分いっぱいひじき煮	ひじき・人参・大豆・油揚（大豆）蒟蒻・醤油（小麦・大豆）・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・本みりん・食塩・かつおだし・調味料（アミノ酸）
	味噌汁	当日の朝食と同じ具[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
	彩りサラダ	レタス・キャベツ・人参
	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
	チキングリル	鶏肉・塩・胡椒・植物油（大豆）
	菜の花和風スパゲティ	[麺]スパゲティ（デュラム小麦のセモリナ）[具・ソース]菜の花・パプリカ・キャベツ・玉ねぎ・玉葱・薄口醤油（小麦・大豆）・食塩・胡椒・味の素
	オクラ煮	おくら・おかか・醤油（小麦・大豆）酒・ミリン
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ　味噌汁[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　※すまし汁の場合は、薄口醤油（小麦・大豆）含まれます。
	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
	豆腐ハンバーグ おろしソース	豆腐（大豆）魚肉すり身・鶏肉・大豆油・玉ねぎ・蓮根・人参・山芋・青ネギ・砂糖・粉末状植物たん白（大豆）でん粉・食塩・香辛料・風味調味料（かつお）加工でん粉・トレハロース・アミノ酸等・水)[ソース]大根・醤油（大豆・小麦）・アミノ酸液（大豆）砂糖・水飴・リンゴ酢・みりん・玉葱・鰹エキス（大豆）食塩・香辛料（小麦）加工でん粉（トウモロコシ）調味料（アミノ酸等）キサンタンガム・香料・カラメル色素・香辛料抽出物
	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・大豆を含む
	南瓜素揚げ	南瓜・塩[揚油]植物油（大豆）
	フライドポテト	じゃが芋・植物油脂（大豆）食塩・ぶどう糖・香辛料抽出物・ピロリン酸ナトリウム
	生野菜サラダ	レタス・キャベツ・胡瓜・人参
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ　味噌汁[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　※すまし汁の場合は、薄口醤油（小麦・大豆）含まれます。
	ブルーベリーゼリー	果糖ぶどう糖液糖・ブルーベリー果汁・酸味料・ゲル化剤・加工でん粉・野菜色素・カラメル色素・ビタミンC・クエン酸鉄・香料・水

■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・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いになります。また、初期油対応・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食事の提供は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

◻ 食物アレルギー対応献立・原材料表

■特定アレルゲン27品目中、20品目[卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ・イカ・鯖・鮭・牛肉・くるみ・カシュナッツ・バナナ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・桃・まつたけ・山芋]は使用していません。

	献　立	原　材　料
朝食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	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
	野菜炒め	キャベツ・玉葱・人参・もやし・パプリカ・豚肉・薄口醤油(大豆・小麦)・塩・胡椒
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム(にがり)
	大豆を摂ろう　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・加糖ぶどう糖液糖・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
	おくら煮	おくら・おかか・醤油(小麦・大豆)酒・ミリン
	味噌汁	当日の朝食と同じ具[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
	彩りサラダ	レタス・キャベツ・人参
	マスカットゼリー	糖類(砂糖・ぶどう糖)寒天・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・香料・クチナシ色素・ブドウ果汁・ぶどう糖・砂糖・水飴・果糖・水・クエン酸鉄Na
昼食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	豚肉と野菜の オイスターソース炒め	豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・パプリカ・キクラゲ[オイスターソース]砂糖・かきエキス・たん白加水分解物(大豆)食塩・でん粉・昆布エキス・アミノ酸等・酒精・カラメル色素・水
	ナポリタン	スパゲティー(ディラム小麦のセモリナ)パプリカ・玉ねぎ・トマトケチャップ(トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料)ウスターソース(醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・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)食塩・胡椒・オリーブオイル
	フライドポテト	じゃが芋・植物油脂(大豆)食塩・ぶどう糖・香辛料抽出物・ピロリン酸ナトリウム
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ　味噌汁[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　※すまし汁の場合は、薄口醤油(小麦・大豆)含まれます。
	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
	オレンジ	オレンジ
夕食	ご飯(千葉県産)	千葉県産こしひかり
	鶏の照り焼き	鶏肉・醤油(小麦・大豆)砂糖・酒・みりん
	野菜グリル オニオンソース	ズッキーニ・さつま芋・赤パプリカ・レンコン・ヤングコーン・ブロッコリー[ソース]砂糖・玉ねぎ・醤油(小麦・大豆)アミノ酸液(大豆)リンゴパルプ・果糖ぶどう糖液糖・乾燥玉ねぎ・還元水あめ・オニオンソテー・鰹節エキス(小麦)レモン果汁・でん粉・食塩・発酵調味料・醸造酢(リンゴ)柚果汁・蛋白加水分解物(小麦)大豆油・生姜・昆布エキス・カラメル色素・酸化防止剤・キサンタンガム・水
	和風スパゲティ	[麺]スパゲティ(デュラム小麦のセモリナ)[具・ソース]パプリカ・キャベツ・玉ねぎ・玉葱・薄口醤油(小麦・大豆)・食塩・胡椒・味の素
	春雨サラダ	緑豆春雨・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ・醸造酢・きくらげ・にんじん・若布・ごま油・食塩・ごま・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)
	生野菜サラダ	キャベツ・胡瓜・人参
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ　味噌汁[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　※すまし汁の場合は、薄口醤油(小麦・大豆)含まれます。
	青りんごゼリー	リンゴ果汁(濃縮還元)砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水・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

■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・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いになります。また、初期油対応・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食事の提供は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

ハ 食物アレルギー献立・原材料表

■特定アレルゲン27品目中、18品目[卵・乳・落花生・そば・エビ・カニ・イカ・鯖・くるみ・カシュナッツ・ゼラチン・あわび・いくら・キウイ・オレンジ・桃・まつたけ・山芋]は使用していません。

	献　立	原　材　料
朝食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	鮭の塩焼き	鮭・塩
	肉団子 シャリビアンソース	鶏肉・玉葱・粉状植物性たん白（大豆）パン粉（小麦）粉末状大豆たん白・砂糖・醤油（小麦・大豆）野菜エキス調味料（小麦・大豆・豚肉）香辛料（小麦）チキンブイヨン調味料・オニオンエキスパウダー・乾椎茸粉末・植物油脂・加工でん粉[ソース]玉葱・砂糖・醤油（小麦・大豆）みりん・醸造酢（小麦）植物油脂（ニンニクペースト・油脂加工品・ラード・オニオンパウダー）おろし生姜・酵母エキスパウダー・加工でん粉・カラメル色素・無機塩・なたね油・調整水等
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム（にがり）
	大豆を摂ろう　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・加糖ぶどう糖液糖・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
	さつまいもレモン煮	さつま芋・糖類（砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ）レモン果汁・醸造酢・食塩・グリシン・加工でん粉・香料・清水
	味噌汁	当日の朝食と同じ具[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
	彩りサラダ	レタス・キャベツ・人参
	青りんごゼリー	リンゴ果汁（濃縮還元）砂糖・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・ぶどう糖・水・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
昼食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	カレー	玉葱・馬鈴薯・人参・牛肉・植物油脂・じゃが芋ペースト・コンソメパウダー（鶏肉）でん粉・チキンエキス・米粉・チャツネ（バナナ・リンゴ）果糖ぶどう糖液糖・カレー粉（大豆）南瓜ペースト・砂糖・トマトケチャップ（リンゴ）トマトペースト・はちみつ・食塩・香辛料・水
	福神漬け	大根・茄子・胡瓜・しそ・ゴマ・唐辛子・砂糖・醤油（小麦・大豆）ぶどう糖果糖液糖・アミノ酸・酸味料・清精・ステビア・ソルビン酸K
	おかず豆	大豆・昆布・砂糖・還元水あめ・醤油（小麦・大豆）食塩・鰹だし・水・環状オリゴ糖
	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料・香料
夕食	ご飯（千葉県産）	千葉県産こしひかり
	牛丼	牛肉・玉葱・白滝・醤油（小麦・大豆）みりん・酒・砂糖
	厚揚げ煮	厚揚げ（大豆・にがり・消泡剤・菜種油）醤油（小麦・大豆）みりん・酒・砂糖
	豆腐	丸大豆・凝固剤・海水塩化マグネシウム（にがり）
	ひじきサラダ	蓮根・ひじき・醤油（小麦・大豆）大豆・人参・砂糖・胡麻・鰹節・醸造酢（りんご）グリシン・アミノ酸・加工でん粉・キサンタンガム・水
	生野菜サラダ	キャベツ・胡瓜・人参
	味噌汁又はすまし汁	具はおまかせ　味噌汁[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　※すまし汁の場合は、薄口醤油（小麦・大豆）含まれます。
	マスカットゼリー	糖類（砂糖・ぶどう糖）寒天・ゲル化剤・酸味料・ビタミンC・香料・クチナシ色素・ブドウ果汁・ぶどう糖・砂糖・水飴・果糖・水・クエン酸鉄Na

■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・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いになります。また、初期油対応・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食事の提供は控えさせていただいておりますのでご容赦ください。

ドレッシングアレルギー表示

	特定原材料　7品目						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生（ピーナッツ）
中華風セパレートドレッシング			●				
あらびき胡麻ドレッシング			●		●		
フレンチドレッシング（白）			●		●		
すりおろオニオンドレッシング			●			●	
サウザンアイランドドレッシング					●		
ノンオイル ドレッシング（青じそ）			●				

野外炊事アレルギー表示

	特定原材料　7品目						
	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生（ピーナッツ）
カレーフレーク（カレー）			●				
福神漬け（カレー）			●				
焼きそば（焼きそば）			●				
焼きそばソース（焼きそば）			●				
赤ウインナー （焼きそば・鉄板BBQ）						●	
ノンオイル 青じそドレッシング			●				
BBQソース（鉄板BBQ）			●				