

アレルギー献立表



- *牛乳...県産生乳
*スクール系かまぼこ...
*ウスターソース...
*チンタンスープ...
*カレールウ...小麦粉 豚脂 カレー粉 食塩 乳糖 コンスタチ 砂糖 チャツネ 脱脂粉乳 チキンパウダ-
*キド中華...しょうゆ 水あめ 肉エキス(牛肉 カキ 豚肉 鶏肉) 玉ねぎ にんにく 酵母エキス *チキンパイオン...鶏骨 玉ねぎ 人参 セロリ

- *無添加(ベーコン・ハム・ウィンナー・ポーク)は卵・小麦粉抜きです。
*白かまぼこ...ちくわ・ちきあぎ・カステラかまぼこは、卵・小麦粉抜きです。
*デミグラスソース...玉ねぎ 人参 バター セロリ 小麦粉 砂糖 ガーリック トマトペースト でんぷん 牛筋肉
*オイスターソース...魚介エキス 砂糖 カキ 鶏がら 食塩 でんぷん 酒 *コールスロードレ-植物油 酢 砂糖 レモン果汁 卵黄 でんぷん
*沖繩そば、中華めん、ラーメン...中力粉 食塩 かん水 サラダ油 *うどん...中力粉 食塩 水
*シーチキン(まぐろ) 食塩 野菜エキス(キャベツ 人参 玉ねぎ) シママース
*ミックスビーンズ...ガルバンゾー マローファットピース レッドキドニー 食塩
*魚ソーメン...魚肉(いとより) 澱粉 食塩 水あめ みりん 水)

Table with columns for month (2, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18), day (木, 火, 水, 木, 金, 月), and menu items with ingredients. Includes items like コッペパン, あげパン, 多彩サラダ, オムレツ, 竹の子ごはん, etc.

※味の調整のため、塩、砂糖、しょうゆ等の調味料を追加することがあります。

