区分	日	曜日	コース	牛乳	基本献立	アレルギー対応食献立		
						卵対応	乳・乳製品対応	アレルゲン8種対応
1	2	火	A	○	米飯 鶏のから揚げ もずくスープ もやしと小松菜のあえ物			麦なし米飯 小麦粉除去、でん粉増量
	3	水	B	○	キャロットロールパン シーフードスパゲッティ 海藻サラダ ハイン&ナタデココ			麦なし米飯・うめじそふりかけ えび、スパゲッティ除去、米粉増量、いか、あさり増量
2	4	木	A	○	米飯 チキンカレー ひじきサラダ 巨峰	マヨネーズ除去、ノンエッグマヨネーズ使用	脱脂粉乳・ドライカレー除去、カレールウ増量	麦なし米飯 脱脂粉乳・ドライカレー、カレールウ除去、8種対応カレールウ使用 マヨネーズ除去、ノンエッグマヨネーズ使用
	5	金	B	○	ミルクねじりパン 魚のホワイトソースかけ ミートボールのトマト煮 フロッキーサラダ		牛乳、生クリーム、ホワイトルウ除去、豆乳、サラダ油、米粉使用	麦なし米飯 牛乳、生クリーム、ホワイトルウ除去、豆乳、サラダ油、米粉使用
3	8	月	A	○	五目飯 ホキの南蛮漬 豆腐とわかめのみそ汁 月見団子	8種対応五目飯	8種対応五目飯	8種対応五目飯
	9	火	B	○	食パン スライスチーズ 鶏の照り焼き(手作り) 洋風スープ キャベツサラダ	マヨネーズ除去、ノンエッグマヨネーズ使用	一食フィッシュ	麦なし米飯 一食フィッシュ マヨネーズ除去、ノンエッグマヨネーズ使用
4	10	水	A	○	米飯 卓上中濃ソース 白身魚フライ ひじきと大豆のうま煮 和風あえ			麦なし米飯 8種対応白身魚フライ
	11	木	B	○	ワンローフ型食パン いちごジャム 煮込みハンバーグ じゃがいものカレー煮 野菜ソテー			麦なし米飯 デミグラス除去、ケチャップ、ソース増量
5	12	金	A	○	米飯 一食フィッシュアーモンド あじの香味ソースかけ 野菜のオイスターソース炒め 梅おかかあえ			麦なし米飯 ごま油除去
	16	火	B	○	チーズツイスト オムレツ ハブリカ煮 コールスロー みかんジュース	ハムステーキ		麦なし米飯 ハムステーキ
6	17	水	A	○	米飯 ブルコギ 中華風コーンスープ きゅうりとわかめの酢もの ヨーグルト	卵除去		麦なし米飯 ごま除去 卵、えび除去、8種対応中華スープの素使用
	18	木	B	○	拍型ミルクパン 食チーズ チリコンカン チキンドレッシングサラダ ミニトマト		フルーツゼリー 一食フィッシュ	麦なし米飯 フルーツゼリー 一食フィッシュ デミグラスソース、ハヤシルウ除去・8種対応ハヤシルウ使用
7	19	金	A	○	米飯 卓上中濃ソース 魚のりごまフライ 切り干し大根の卵とじ 即席漬	切り干し大根の煮物(液卵除去、既存食材増量)		麦なし米飯 8種対応ホキフライ 切り干し大根の煮物(液卵除去、既存食材増量)
	22	月	B	○	米飯 ハヤシルライス フレンチサラダ ピーチ&みかん		脱脂粉乳除去	麦なし米飯 脱脂粉乳、デミグラスソース、ハヤシルウ除去・8種対応ハヤシルウ使用
8	24	水	A	○	米飯 卓上中濃ソース・一食フィッシュ コロケ 豚肉の炒り煮 ゴーヤのつくだ煮			麦なし米飯 8種対応コーンコロケ ごま除去
	25	木	B	○	背割りコッペパン 一食トマトケチャップ ウインナーソーセージ じゃが芋と卵のスープ キャベツソテー	8種対応ウインナーソーセージ じゃがいもと玉ねぎのスープ(卵除去、既存食材増量)	8種対応ウインナーソーセージ	麦なし米飯 8種対応ウインナーソーセージ じゃがいもと玉ねぎのスープ(卵除去、既存食材増量)
9	26	金	A	○	米飯 麻婆豆腐 わかめスープ 甘酢あえ			麦なし米飯 ごま油除去、中華スープの素除去、8種対応中華スープの素使用
	29	月	B	○	米粉パン いちじくジャム 鶏肉のマリネ焼き コーンスープ マカロニサラダ(ツナ)	マヨネーズ除去、ノンエッグマヨネーズ使用	牛乳、生クリーム、脱脂粉乳除去、豆乳使用	麦なし米飯 牛乳、生クリーム、脱脂粉乳除去、豆乳使用 マヨネーズ、マカロニ除去、ノンエッグマヨネーズ、米粉マカロニ使用
10	30	火	A	○	米飯 レバーとじゃがいものから揚げ タイビーエン ごまじゃこ	うずら卵除去、既存食材使用		麦なし米飯 春雨スープ(うずら卵、えび、豚骨スープ、中華スープの素除去、8種対応中華スープの素使用して既存食品増量) じゃことあおさのふりかけ(ごま除去)
	1	水	B	○	米飯 さんまの煮付 みそ風味肉じゃが 枝豆			麦なし米飯