

## 12月 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

東深井中学校  
北部中学校

# 12月 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

東深井中学校  
北部中学校

12月8日			月曜日	12月9日			火曜日	12月10日			水曜日	12月11日			木曜日	12月12日			金曜日	
食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考
牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	
冬のカレーライス			しょうゆラーメン			チキンジャンバラヤ			コーンマヨトースト			ご飯			サバのゆずみそがけ			サバのゆずみそがけ		
こまツナサラダ			鶏肉と白菜の中華炒め			もやしとコーンのサラダ			じゃこサラダ			揚げごぼうの和風サラダ			わかれめとじゃが芋のみそ汁			わかれめとじゃが芋のみそ汁		
フルーツポンチ			チーズ蒸しパン			クラムチャウダー			ミネストローネ											
玉ねぎ	50		長ねぎ	15		ウインナー	6													
人参	12		もやし	30		人参	5		もやし	25		サバ	50							
蓮根	10		チンゲン菜	15		ひよこ豆	5		パセリ	0.1		しょうが	1							
大根	20		メンマ	4		マッシュルーム	4		ノンエッグマヨネーズ	13		酒	1							
じゃがいも	20		サラダ油	1		ビーマン	5		クリームコーン	13		塩	0.1							
ブロッコリー	10		シャンタン	2.5		玉ねぎ	15		ホールコーン	15		ゆず果汁	0.5							
サラダ油	1		鶏スープ	2.5		玉ねぎ	15		クリームコーン	13		白みそ	2.5							
水	70		水	130		玉ねぎ	15		ノンエッグマヨネーズ	13		本みりん	1.2							
とうけるカレーN	12		しょうゆ	3		サラダ油	1		パセリ	0.1		砂糖	1							
給食用カレー	3		酒	1.2		ケチャップ	20		シュレッドチーズ	10		酢	1.5							
ウスターソース	2		塩	0.2		カレー粉	0.2		水	40		酢	1.5							
りんごソース	2		こしょう	0.04		チリパウダー	0.05		ホールコーン	15		酢	1.5							
チャツネ	4		ごま油	0.6		三温糖	0.1		クリームコーン	13		キャベツ	40							
ケチャップ	3					塩	0.25		ノンエッグマヨネーズ	13		キャベツ	40							
カレー粉	0.25		鶏肉	22		黒こしょう	0.02		パセリ	0.1		人参	10							
ガラムマサラ	0.02		酒	1		玉ねぎ	30		白いんげん豆	5		人参	10							
ロイヤルマサラ	0.03		にんにく	0.5		もやし	40		玉ねぎ	30		コーン	10							
ターメリック	0.02		しょうが	0.5		コーン	18		セロリ	4		サラダ油	2							
こしょう	0.03		トウバンジャン	0.13		きゅうり	12		人参	8		玉ねぎ	30							
			厚揚げ	20		人参	8		白いんげん豆	5		セロリ	4							
小松菜	20		玉ねぎ	30		ハム	10		白いんげん豆	5		人参	8							
キャベツ	35		白菜	40		ごま油	3		玉ねぎ	30		セロリ	8							
きゅうり	8		たけのこ	15		しょうゆ	2.8		マッシュルーム	5		人参	8							
コーン	15		ピーマン	5		酢	2		トマト	20		白菜	20							
ソナ	8		白ごま	1.5		砂糖	0.6		トマト	20		白ごま	1.5							
サラダ油	2		サラダ油	1		こしょう	0.03		マッシュルーム	5		白ごま	1.5							
酢	1.2		鶏スープ	2		白ごま	1		シェルマカロニ	6		白ごま	1.5							
レモン果汁	0.5		しょうゆ	3					オリーブオイル	1		白ごま	1.5							
砂糖	1.2		酒	1		あさり	15		オリーブオイル	1		油揚げ	8							
しょうゆ	1		砂糖	0.2		白ワイン	0.5		鶏スープ	5		玉ねぎ	30							
塩	0.4		塩	0.3		じゃがいも	35		玉ねぎ	30		玉ねぎ	30							
こしょう	0.02		こしょう	0.03		玉ねぎ	30		パセリ	0.08		玉ねぎ	30							
			ごま油	0.5		人参	10		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
カクテルゼリー	30		でん粉	1		サラダ油	1		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
寒天	10		水	0.5		パセリ	0.03		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
みかん缶	15					バター	6		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
パン缶	15		ホットケーキミックス	50		小麦粉	6		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
もも缶	15		牛乳	43		鶏スープ	5		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
砂糖	3		バター	1		牛乳	55		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
水	30		ダイスチーズ	10		水	77		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
			ベーキングトレー	10		塩	0.4		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
						こしょう	0.02		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							
						生クリーム	1.5		トマトジュース	30		玉ねぎ	30							

## 12月 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

12月15日			12月16日			12月17日			12月18日			12月19日		
食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考	食品名	分量(g)	備考
牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	
キムチピンバ			ツナ大豆ご飯			高菜じゅこチャーハン			ねぎ塩豚丼			カレーうどん		
メンチカツ			ねぎすきじやが			揚げ春巻き			アーモンド和え			ししゃもフリッター		
水ぎょうざ			かきたまみそ汁			汁ビーフン			豆乳みそ汁			南瓜と小豆のマフィン		
みはやみかん														
牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206		牛乳	206	
米	80		米	85		米	92		米	98		冷凍うどん	110	
麦	2		麦	2		強化米	0.3		強化米	0.3		鶏肉	15	
強化米	0.3		強化米	0.3		がらだきポーク	3		水	114		酒	1	
水	90		しょうゆ	1		豚肉	12		豚肉	50		しょうが	0.3	
豚肉	25		水	108		酒	1		酒	2.5		玉ねぎ	40	
しょうが	0.5		大豆	18		ちりめんじゅこ	5		にんにく	0.4		人参	5	
にんにく	0.5		ツナ	12		なると巻き	6		しょうが	0.4		長ねぎ	10	
トウバンジヤン	0.05		人参	10		高菜漬け	10		玉ねぎ	40		小松菜	10	
人参	10		さやいんげん	8		人参	10		人参	10		サラダ油	1.5	
もやし	10		しょうが	0.6		にんにく	0.4		長ねぎ	20		鰹だしパック	3.3	
キムチ	10		水	10		人参	5		わけねぎ	5		水	110	
ほうれん草	10		しょうゆ	3		長ねぎ	10		白ごま	1		ところけるカレーN	10	
サラダ油	1		本みりん	1.23		がらだきポーク	1		サラダ油	1		しょうゆ	3	
白ごま	2		三温糖	2.4		しょうゆ	1		しょうゆ	2		酒	1	
赤みそ	1.5		白ごま	2		砂糖	0.1		酒	1.5		本みりん	1.5	
しょうゆ	1.5					酒	1		本みりん	1.5		カレー粉	0.1	
砂糖	1.5		豚肉	30		塩	0.4		塩	0.7		ロイヤルマサラ	0.02	
酒	1		酒	2		こしょう	0.04		黒こしょう	0.07				
本みりん	1		じゃがいも	80		一味唐辛子	0.04		水	10		ししゃもフリッター	50	
塩	0.3		人参	15					でん粉	0.5		揚げ油	5	
ごま油	1.5		干し椎茸	0.6		春巻き	60		水	1		小麦粉	18	
			水	1.8		揚げ油	6		ごま油	0.5		ベーキングパウダー	1.2	
メンチカツ	60		白滝	20								液卵	10	
揚げ油	7		わけねぎ	5		ピーフン	10		小松菜	20				
中濃ソース	6		サラダ油	1		水	20		人参	10		牛乳	8	
			だし汁	8		鶏肉	15		キャベツ	30		かぼちゃペースト	12	
水ぎょうざ	30		しょうゆ	6		酒	1.5		もやし	30		バター	5	
人参	8		砂糖	2.5		なると巻き	8		アーモンド	3		グラニュー糖	10	
白菜	25		酒	1		干し椎茸	0.6		アーモンド粉	3		ゆで小豆	8	
椎茸	4		本みりん	1		水	1.8		砂糖	1		マフィンカップ	10	
チンゲン菜	15					人参	8		しょうゆ	2.5				
長ねぎ	8		卵	20		キャベツ	25		本みりん	1				
小松菜	8		玉ねぎ	30		もやし	20							
がらだきポーク	2.5		人参	10		長ねぎ	8		鶏肉	12				
鶏スープ	2.5		えのきたけ	8		小松菜	8		油揚げ	8				
水	145		木綿豆腐	28		鶏スープ	5		じゃがいも	25				
しょうが	0.2		わけねぎ	6		水	140		大根	15				
うすくちしょうゆ	3		鰹だしパック	2		しょうゆ	2		人参	10				
しょうゆ	1.5		水	140		塩	0.5		こんにゃく	8				
塩	0.4		白みそ	12.5		こしょう	0.03		小松菜	8				
こしょう	0.03		でん粉	0.5		ごま油	1		長ねぎ	5				
白ごま	1		水	0.5					鰹だしパック	2				
ごま油	0.5		みはやみかん	35					水	125				
									白みそ	12.5				
									調整豆乳	20				

## 12月 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

東深井中学校  
北部中学校