

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

月 日 月曜日			月 日 火曜日			9月3日 水曜日			9月4日 木曜日			9月5日 金曜日		
						牛乳 きのこのドライカレー (配膳時にタメリックライスの上にドライカレーのせます) ABCスープ いちごクレープ			牛乳 ソース焼きそば 冬瓜と肉団子のスープ フルーツポンチ(梨ゼリー入り)			牛乳 ごはん 鮭の塩焼き ひじきの炒り煮 さつまいも豚汁		
食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考
						飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00	
						白米	67.00		蒸し中華めん	85.00	4-40	白米	67.00	
						サラダ油	0.10		サラダ油	1.00		強化米	0.20	7-1
						ターメリック	0.03		豚肉	25.00		サラダ油	0.10	
						水	80.40		清酒	1.00		水	80.40	
						豚肉	25.00		サラダ油	1.00				
						サラダ油	1.00		人参	10.00		さけ 一塩	40.00	
						にんにく	0.35		玉葱	15.00				
						しょうが	0.35		キャベツ	20.00		ひじき	1.60	5-18
						赤ワイン	0.70		もやし	15.00		水	12.00	
						人参	10.00		ピーマン	8.00		サラダ油	0.50	
						玉葱	50.00		焼きそばソース粉	2.00	4-41	油揚げ	5.60	
						刻み大豆	7.00		焼きそばソース	4.00	4-42	白滝	20.00	
						エリンギ 生	7.00		中濃ソース	0.10		人参	11.00	
						しめじ	7.00					さつまあげ	9.00	7-3
						ピーマン	7.00		人参	10.00		砂糖	1.80	
						キャベツ	2.00	6-28	玉葱	15.00		しょうゆ	2.90	
						カレー粉	0.10		ミートボール	25.00	9-2	みりん	2.30	
						トマトピューレ	5.00		冬瓜	15.00		だし汁	8.00	
						丸鶏がらスープ	0.40	4-3	豆腐	20.00				
						ウスターソース	2.80		長葱	8.00		サラダ油	1.00	
						中濃ソース	0.35		チンゲンサイ	5.00		豚肉	15.00	
						シナモン	0.02		中華スープストック	0.50	4-2	清酒	1.00	
						クミン	0.04		水	95.00		人参	5.00	
						食塩	0.25		清酒	1.00		ごぼう	5.00	
						こしょう	0.02		しょうゆ	0.50		大根	15.00	
						トロガールフレーク	3.00	6-10	食塩	0.50		さつまいも	20.00	
						水	8.00		こしょう	0.03		豆腐	20.00	
						オールスパイス	0.02		ごま油	0.50		長葱	5.00	
									白炒りごま	1.50		青ねぎ	5.00	
						ベーコン	8.00	4-8				混合節	3.00	
						人参	10.00		梨ゼリー	24.00	9-3	昆布	0.15	
						玉葱	20.00		寒天缶	10.00	4-29	白味噌	4.00	
						コーン	10.00		みかん缶	10.00		赤味噌	4.20	
						白菜	20.00		黄桃缶詰	10.00		水	90.00	
						小松菜	10.00		パイナップル缶詰	10.00				
						マヨネーズ	8.00		りんご缶詰	20.00				
						コンソメ	0.60	4-1	砂糖	2.40				
						食塩	0.40		水	24.00				
						こしょう	0.03							
						しょうゆ	0.80							
						ローリエ	0.02							
						水	100.00							
						いちごクレープ	35.00	9-1						

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

9月8日 月曜日			9月9日 火曜日			9月10日 水曜日			9月11日 木曜日			9月12日 金曜日		
牛乳 ツナピラフ ハンバーグ玉葱ソースがけ 米粉のクリームスープ			牛乳 ネギ塩豚丼 (配膳時にごはんの上にねぎ塩豚炒めのせます) わかめスープ きなこ大豆			牛乳 ごはん ごまふりかけ (配膳時にごはんの上にごまふりかけのせます) 肉じゃが おぼろみそ汁			牛乳 シナモンシュガートースト チリコンカン 切り干し大根の洋風スープ			牛乳 ごはん ナスの肉味噌炒め そうめん汁 冷凍みかん		
食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00	
白米	55.00		白米	67.00		白米	67.00		食パン	50.00	6-2	白米	67.00	
丸鶏からスープ	0.27	4-3	強化米	0.20	7-1	強化米	0.20	7-1	水	25.00		強化米	0.20	7-1
食塩	0.18		サラダ油	0.10		サラダ油	0.10		マーガリン	3.60	7-12	サラダ油	0.10	
サラダ油	0.10		水	80.40		水	80.40		バター	4.50		水	80.40	
水	66.00		豚肉	35.00					グラニュー糖	4.00				
サラダ油	0.70		にんにく	0.30		白炒りごま	5.00		シナモン	0.05		なす	30.00	
にんにく	0.40		しょうが	0.30		黒炒りごま	1.00					ピーマン	10.00	
ベーコン	4.50	4-8	サラダ油	0.50		ちりめんじゃこ	3.00	6-38	サラダ油	1.00		大豆白絞油	4.00	
ツナルー	6.30	4-24	長葱	10.00		糸削り節	0.50		にんにく	0.20		植物油	0.50	
人参	4.50		キャベツ	30.00		砂糖	0.50		しょうが	0.20		豚肉	20.00	
玉葱	12.00		玉葱	20.00		しょうゆ	1.00		しょうが	13.50		しょうが	0.40	
ピーマン	3.00		人参	10.00		みりん	1.00		サラダ	0.01		にんにく	0.40	
どうもろこし	6.00		もやし	20.00		清酒	1.00		ベーコン	5.00	4-8	人参	10.00	
しょうゆ	1.50		青ねぎ	10.00					玉葱	35.00		玉葱	33.00	
丸鶏からスープ	0.15	4-3	中華スープストック	0.30	4-2	サラダ油	1.00		人参	15.00		たけのこ	10.00	
こしょう	0.02		食塩	0.60		豚肉	15.00		じゃが芋	20.00		キャベツ	15.00	
白ワイン	0.60		しょうゆ	0.50		清酒	1.00		大豆	20.00		サラダ油	5.00	
みりん	0.60		こしょう	0.03		じゃが芋	60.00		マッシュルーム	5.00		豆みそ	6.00	5-10
食塩	0.10		清酒	2.00		玉葱	25.00		トマトケチャップ	3.30		砂糖	2.00	
			レモン果汁	0.80	4-25	人参	10.00		トマト缶	20.00		しょうゆ	0.70	
ハンバーグ	40.00	5-25	片栗粉	0.50		白滝	10.00		トマトジュレ	2.00		食塩	0.06	
ごま油	0.70					さやいんげん	4.00		ウスターソース	0.30		中華スープストック	0.10	4-2
にんにく	0.50		ベーコン	8.00	4-8	砂糖	2.25		コンソメ	0.40	4-1	清酒	1.00	
しょうが	0.50		清酒	0.80		しょうゆ	4.30		こしょう	0.04		こしょう	0.02	
玉葱	15.00		人参	8.00		みりん	1.50		チリパウダー	0.13		白すりごま	1.50	
しょうゆ	1.50		玉葱	16.00		だし汁	15.00		パプリカパウダー	0.20		だし汁	3.00	
穀物酢	1.00		ナルト	5.00	6-4	片栗粉	0.50		オールスパイス	0.01				
砂糖	0.50		豆腐	20.00		かつおだし	0.10	4-4	ローリエ	0.01		鶏肉	15.00	
清酒	0.80		乾燥わかめ	0.35					砂糖	0.65		人参	8.00	
片栗粉	0.15		長葱	8.00		サラダ油	1.00		しょうゆ	1.30		ナルト	8.00	6-4
水	3.00		小松菜	8.00		鶏肉	10.00		赤ワイン	2.00		豆腐	20.00	
			中華スープストック	0.50	4-2	人参	5.00		水	13.30		そうめん	5.00	6-5
鶏肉	10.00		水	120.00		ごぼう	5.00					小松菜	8.00	
サラダ油	0.50		食塩	0.50		大根	15.00		オリーブ油	1.00		乾燥わかめ	0.35	
白ワイン	0.80		こしょう	0.03		豆腐	30.00		にんにく	0.40		長葱	8.00	
人参	8.00		しょうゆ	0.50		長葱	10.00		ベーコン	10.00	4-8	混合節	4.00	
玉葱	16.00		ごま油	0.20		小松菜	10.00		玉葱	20.00		昆布	0.20	
じゃが芋	24.00					白味噌	4.00		人参	10.00		水	110.00	
ほうれん草	10.00		だいず	10.00		赤味噌	4.20		切り干し大根	3.30		しょうゆ	1.60	
しめじ	8.00		三温糖	2.50		水	100.00		水	10.00		食塩	0.50	
牛乳	48.00		水	0.90		混合節	3.00		しめじ	8.00		清酒	1.00	
米粉	5.20		きな粉	1.50		昆布	0.20		コンソメ	0.60	4-1	みりん	1.00	
食塩	0.60					清酒	1.00		食塩	0.30				
コンソメ	0.80	4-1							こしょう	0.03		冷凍みかん	70.00	
こしょう	0.02								しょうゆ	1.50				
生クリーム	1.50	6-41							ローリエ	0.02				
バター	1.50								白ワイン	1.00				
水	70.00								水	110.00				

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

9月15日 月曜日			9月16日 火曜日			9月17日 水曜日			9月18日 木曜日			9月19日 金曜日		
敬老の日			牛乳 鶏肉と青ねぎのピラフ オムレツのデミグラスソースがけ 塩豚とじゃが芋のスープ グレープゼリー			牛乳 ごはん 鯖の香味みそだれ 五目豆 沢煮炊			牛乳 ナポリタン 野菜スープ ごまチーズマフィン			牛乳 五目中華ごはん わかさぎフリッター 焼きビーフン 肉だんごのキムチ中華スープ		
食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考
			飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00	
			白米	60.00		白米	67.00		スパゲティ	40.00		白米	60.00	
			強化米	0.20	7-1	強化米	0.20	7-1	パプリカ	1.50	6-39	サラダ油	0.10	
			サラダ油	0.10		サラダ油	0.10		水	20.00		水	72.00	
			水	72.00		水	80.40		オリーブ油	1.00		サラダ油	1.00	
			鶏肉	20.00					ウィンナー	20.00	4-15	豚肉	15.00	
			白ワイン	1.00		さば	40.00		人参	5.00		にんにく	0.30	
			人参	10.00		長葱	4.00		玉葱	30.00		しょうが	0.30	
			青ねぎ	8.00		にんにく	0.16		マッシュルーム	5.00		人参	5.00	
			サラダ油	1.00		しょうが	0.16		ピーマン	5.00		ナルト	8.00	6-4
			コンソメ	0.50	4-1	ごま油	0.40		トマトチャップ	8.00		長葱	8.00	
			食塩	0.50		赤味噌	2.80		トマトピューレ	8.00		白炒りごま	1.50	
			こしょう	0.03		清酒	1.50		トマトソース	4.00	4-16	中華スープストック	0.40	4-2
						砂糖	2.40		サバ	4.00	9-4	食塩	0.20	
			ブレイクアップ	50.00	7-15	しょうゆ	0.40		ウスターソース	0.50		こしょう	0.02	
			サラダ油	0.50		だし汁	7.20		赤ワイン	2.00		しょうゆ	0.50	
			玉葱	8.00		白すりごま	1.60		コンソメ	0.30	4-1	ごま油	0.20	
			デミグラス	5.00	7-16	片栗粉	0.30		食塩	0.20		清酒	1.00	
			トマトチャップ	2.50					こしょう	0.02				
			ウスターソース	0.80		鶏肉	10.00		砂糖	1.00		わかさぎフリッター	16.00	4-19
			砂糖	0.10		ごぼう	8.00					大豆白絞油	2.00	
			赤ワイン	0.60		人参	10.00		ベーコン	8.00	4-8			
			コンソメ	0.01	4-1	だいず	10.00		人参	8.00		ベーコン	6.30	4-8
			水	1.30		こんにゃく	9.00		玉葱	15.00		サラダ油	1.00	
						さつまあげ	7.00	7-3	とうもろこし	10.00		人参	7.00	
			豚肉	20.00		砂糖	1.30		キャベツ	15.00		もやし	13.00	
			食塩	0.20		しょうゆ	2.00		小松菜	8.00		キャベツ	13.00	
			白ワイン	1.00		みりん	1.25		コンソメ	0.60	4-1	たけのこ	10.00	
			じゃが芋	30.00		清酒	0.60		食塩	0.40		ピーマン	7.00	
			玉葱	15.00		だし汁	12.00		しょうゆ	0.50		ビーフン	7.00	9-6
			人参	5.00					こしょう	0.03		水	14.00	
			かぶ	15.00		豚肉	10.00		水	120.00		中華スープストック	0.15	4-2
			かぶ葉	5.00		油揚げ	5.00					清酒	0.70	
			キャベツ	10.00		人参	10.00		ホットケーキミックス	36.00	7-4	ウスターソース	1.40	6-40
			コンソメ	0.40	4-1	大根	20.00		牛乳	27.40		しょうゆ	0.36	
			水	90.00		干しいたけ	0.30		無塩バター	1.50		ごま油	0.36	
			食塩	0.30		たけのこ	5.00		グラニュー糖	9.60		食塩	0.15	
			こしょう	0.03		長葱	10.00		生クリーム	2.40	6-41	こしょう	0.02	
			しょうゆ	1.50		小松菜	10.00		白炒りごま	6.00				
						水	100.00		グレイズ	6.00	9-5	キムチ	9.00	6-17
			グレープゼリー	30.00	6-30	混合節	3.00		マフィンカップ	1.00		人参	10.00	
						昆布	0.20					大根	15.00	
						清酒	1.00					ミートボール	27.00	9-2
						しょうゆ	2.00					えのきたけ	5.00	
						食塩	0.60					豆腐	20.00	
												青ねぎ	5.00	
												中華スープストック	0.65	4-2
												清酒	0.65	
												しょうゆ	0.20	
												食塩	0.10	
												こしょう	0.02	
												水	95.00	
												ごま油	0.20	

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

9月22日 月曜日			9月23日 火曜日			9月24日 水曜日			9月25日 木曜日			9月26日(5年生給食なし) 金曜日		
牛乳 わかめごはん 厚焼き卵 豚肉とごぼうの甘辛煮 さつま芋の味噌汁			秋分の日			牛乳 ごはん 酢豚 春雨スープ 冷凍みかん			牛乳 フィッシュバーガー (各自でパンに自身フライは自分で食べます) コーンポテト ミネストローネ			牛乳 秋刀魚ごはん ごま和え 豆乳みそ汁		
食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00					飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00	
白米	67.00					白米	67.00		丸パン(コッペ生地)	50.00	6-2	白米	60.00	
強化米	0.20	7-1				強化米	0.20	7-1	水	25.00		強化米	0.20	7-1
サラダ油	0.10					サラダ油	0.10		自身フライ	40.00	9-8	サラダ油	0.10	
水	80.64					水	80.40		大豆白絞油	4.00		水	72.00	
わかご飯の素	1.00	7-17							中濃ソース	3.00		さんま短冊減粉つき	25.00	9-9
白炒りごま	1.50					豚肉	30.00					大豆白絞油	3.00	
厚焼きたまご	50.00	9-7				しょうゆ	2.00		じゃが芋	54.00		しょうが	0.40	
						清酒	1.00		ベーコン	3.60	4-8	しょうゆ	3.30	
サラダ油	1.00					片栗粉	6.00		サラダ油	0.50		みりん	1.40	
豚肉	15.00					大豆白絞油	3.00		とうもろこし	14.00		清酒	0.70	
ごぼう	20.00					玉葱	40.00		食塩	0.18		砂糖	1.40	
人参	10.00					たけのこ	15.00		こしょう	0.02		だし汁	9.00	
こんにゃく	15.00					人参	15.00							
さやいんげん	5.00					しめじ	8.00		オリーブ油	1.00		人参	5.00	
清酒	1.00					ピーマン	8.00		にんにく	0.30		キャベツ	25.00	
しょうゆ	2.10					サラダ油	0.70		ウィンナー	10.00	4-15	もやし	20.00	
砂糖	1.50					トマトケチャップ	2.90		人参	5.00		小松菜	15.00	
みりん	2.15					しょうゆ	2.20		玉葱	16.00		白炒りごま	1.50	
だし汁	3.00					穀物酢	2.00		セロリ	4.00		白すりごま	2.60	
						砂糖	1.35		キャベツ	16.00		しょうゆ	2.25	
人参	5.00					清酒	0.65		マカロニ	4.00		砂糖	0.90	
大根	15.00					中華スープストック	0.27	4-2	いんげん豆	8.00		みりん	0.45	
油揚げ	5.00					水	0.90		トマト水煮缶	12.00				
さつまいも	20.00					片栗粉	0.70		トマトジュレ	4.00		サラダ油	1.00	
豆腐	20.00					ごま油	0.30		コンソメ	0.60	4-1	豚肉	15.00	
長葱	5.00								食塩	0.50		清酒	0.80	
青ねぎ	5.00					緑豆春雨	4.00		砂糖	0.24		玉葱	15.00	
混合節	3.00					水	10.00		こしょう	0.02		人参	10.00	
昆布	0.20					ベーコン	6.00	4-8	ローリエ	0.01		じゃが芋	30.00	
水	100.00					人参	8.00		水	100.00		大根	15.00	
白味噌	4.00					ナルト	4.00	6-4				豆腐	20.00	
赤味噌	4.20					玉葱	16.00					調製豆乳	15.00	6-22
かつおだし	0.10	4-4				白菜	15.00					赤味噌	8.00	
						乾燥わかめ	0.35					かつおだし	0.10	4-4
						小松菜	8.00					混合節	3.00	
						中華スープストック	0.50	4-2				昆布	0.20	
						水	120.00					水	73.00	
						食塩	0.50							
						こしょう	0.03							
						しょうゆ	0.50							
						清酒	1.00							
						白炒りごま	1.50							
						ごま油	0.20							
						冷凍みかん	70.00							

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

9月29日(5年生給食なし)			9月30日			火曜日			月 日			水曜日			月 日			木曜日			月 日			金曜日		
牛乳 本格マーボー豆腐丼 (配膳時にごはんの上にマーボー豆腐のせます) スープフォー フルーツポンチ(マスカットゼリー入り)			牛乳 カレーライス (配膳時にごはんの上にカレールーのせます) レモンハニーサラダ ヨーグルト																							
食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考									
飲用牛乳	206.00		飲用牛乳	206.00																						
白米	67.00		白米	73.00																						
サラダ油	0.10		サラダ油	0.10																						
水	80.40		水	87.60																						
冷凍豆腐	60.00	5-27	サラダ油	0.50																						
サラダ油	0.70		玉葱	40.00																						
豆板醤	0.06	6-37	サラダ油	0.50																						
豚肉	15.00		クミン	0.01																						
清酒	0.70		にんにく	0.50																						
にんにく	0.35		しょうが	0.50																						
しょうが	0.35		豚肉	30.00																						
干しいたけ	0.15		赤ワイン	2.00																						
だいず	7.00		人参	10.00																						
たけのこ	10.00		じゃが芋	45.00																						
人参	7.00		アツタヒョウ	4.00																						
玉葱	15.00		キャベツ	2.00	6-28																					
長葱	14.00		ウスターソース	0.50																						
にら	3.50		トマトケチャップ	3.00																						
テンメシヤン	7.00	5-11	アルゲンフリーカレーフレーク	12.00	6-29																					
しょうゆ	2.00		豆乳バター(ソイバター)	3.00	7-5																					
砂糖	0.20		カレー粉	0.20																						
中華スープストック	0.15	4-2	コンソメ	0.10	4-1																					
ごま油	0.35		水	60.00																						
山椒	0.01		食塩	0.10																						
トウモロコシ	0.15	5-28	こしょう	0.03																						
片栗粉	0.90		マサラマイルド	0.04																						
水	20.00																									
			人参	10.00																						
フォー	6.00	4-35	キャベツ	45.00																						
サラダ油	0.20		とうもろこし	15.00																						
鶏肉	10.00		きゅうり	10.00																						
人参	8.00		オリーブ油	1.80																						
玉葱	15.00		しょうゆ	1.10																						
キャベツ	20.00		粒マスタード	0.50	9-11																					
長葱	10.00		穀物酢	1.30																						
チンゲンサイ	10.00		レモン汁	0.50	4-25																					
中華スープストック	0.50	4-2	こしょう	0.02																						
水	110.00		はちみつ	0.70																						
食塩	0.50		食塩	0.30																						
こしょう	0.03																									
しょうゆ	0.50		元氣ヨーグルト	70.00	4-46																					
清酒	1.00																									
白炒りごま	1.50																									
マスカットゼリー	24.00	9-10																								
寒天缶	10.00	4-29																								
みかん缶	10.00																									
黄桃缶詰	10.00																									
パイナップル缶詰	10.00																									
りんご缶詰	20.00																									
砂糖	2.40																									
水	24.00																									