

# 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			月 日 水曜日			5月1日 木曜日			5月2日 金曜日		
									牛乳 スパイシータコス丼 (クラスで配膳時にはんの上にタコスの具とワンタンの皮をのせます) 野菜スープ いちごヨーグルト			牛乳 五目おこわ かつおの薬味ソースがけ すまし汁(かぶとかまぼこ入り) 子供の日ゼリー		
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	40.00	
									サラダ油	0.10		もち米	20.00	
									水	80.40		しょうゆ	1.80	
									豚肉	24.00		清酒	0.90	
									にんにく	0.60		サラダ油	0.10	
									赤ワイン	0.80		水	72.00	
									サラダ油	0.80		サラダ油	0.50	
									人参	16.00		鶏肉	10.00	
									玉葱	48.00		ごぼう	5.00	
									ピーマン	8.00		人参	5.00	
									赤ピーマン	8.00		油揚げ	5.00	
									ひよこまめ	12.00		しめじ	5.00	
									とうもろこし	12.00		しょうゆ	1.50	
									ウスターソース	2.40		みりん	0.50	
									ケチャップ	18.00		清酒	0.70	
									チリソース	6.00	5-1	砂糖	1.00	
									チリパウダー	0.10		だし汁	10.00	
									シルトチーズ	3.20	5-2			
									コンソメ	0.12	4-1	かつお濃粉つき	40.00	5-6
									食塩	0.10		大豆白絞油	4.00	
									こしょう	0.02		(ワンタンの皮を揚げたあとの油を使います)		
									水	12.00		長葱	3.00	
									ワラの皮	7.00	5-3	にんにく	0.30	
									大豆白絞油	2.00		しょうが	0.30	
												砂糖	0.50	
									ベーコン	6.00	5-4	しょうゆ	1.80	
									清酒	0.80		清酒	0.60	
									人参	8.00		みりん	0.70	
									玉葱	20.00		だし汁	7.00	
									キャベツ	20.00		白炒りごま	1.50	
									小松菜	10.00				
									コンソメ	0.60	4-1	鶏肉	10.00	
									食塩	0.40		人参	10.00	
									しょうゆ	0.50		大根	20.00	
									こしょう	0.03		かぶとかまぼこ	8.00	5-7
									水	120.00		干しいたけ	0.30	
									いちごヨーグルト	70.00	5-5	豆腐	20.00	
												小松菜	10.00	
												長葱	5.00	
												混合節	4.00	
												昆布	0.15	
												水	100.00	
												しょうゆ	2.00	
												食塩	0.60	
												清酒	1.00	
												みりん	1.00	
												子供の日デザート	38.00	5-8

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

5月5日 月曜日			5月6日 火曜日			5月7日 水曜日			5月8日 木曜日			5月9日 金曜日		
こどもの日			振替休日			牛乳 チキンカレーライス (クラスで配膳時にごはんの上にカレールーをかけます) ツナとわかめのサラダ マスカットゼリー			牛乳 春キャバツのホイコーロー丼 (クラスで配膳時にごはんの上にホイコーローのせます) 大根とわかめの中華スープ フルーツポンチ(はちみつレモンゼリー入り)			牛乳 菜めしじゃこごはん 厚焼き卵 きんぴらごぼう けんちん汁		
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	70.00		白米	67.00		白米	65.00	
						サラダ油	0.10		サラダ油	0.10		サラダ油	0.10	
						水	84.00		水	80.40		水	78.00	
						サラダ油	0.50		サラダ油	0.50		菜めし	1.00	5-15
						玉葱	40.00		にんにく	0.30		ちりめんじゃこ	4.00	4-31
						サラダ油	0.50		長葱	10.00				
						クミン	0.01		豚肉	30.00		厚焼きたまご	50.00	5-16
						にんにく	0.50		玉葱	20.00				
						しょうが	0.50		人参	15.00		サラダ油	1.00	
						とりにく	30.00		キャバツ	25.00		豚肉	13.50	
						赤ワイン	2.00		たけのこ	10.00		ごぼう	13.50	
						人参	20.00		ピーマン	5.00		人参	9.00	
						じゃが芋	45.00		しょうゆ	0.30		こんにゃく	13.50	
						アップルジュレ	4.00		赤みそ	2.50		さつまあげ	9.00	4-20
						チャツネ	2.00	4-22	豆みそ	1.90	5-10	白炒りごま	1.50	
						ウスターソース	1.00		チキンソフ	1.90	5-11	清酒	0.90	
						トマトケチャップ	3.00		砂糖	2.50		しょうゆ	2.00	
						アレルギーフリーカレー	12.00	4-23	清酒	2.00		砂糖	1.10	
						豆乳(アレルギーフリー)	3.00	4-11	ウスターソース	2.00	5-12	みりん	1.80	
						カレー粉	0.20		豆板醤	0.01	5-13	だし汁	2.70	
						コンソメ	0.20	4-1	こしょう	0.02				
						水	60.00		黒すりごま	1.50		サラダ油	1.00	
						食塩	0.20		ごま油	0.30		鶏肉	10.00	
						こしょう	0.03		片栗粉	0.50		人参	10.00	
						マサラマイルド	0.04					大根	15.00	
									ベーコン	6.50	5-4	さといも	20.00	
						ツナ	7.00	4-24	人参	8.00		油揚げ	5.00	
						キャバツ	30.00		玉葱	15.00		豆腐	20.00	
						人参	10.00		大根	20.00		小松菜	10.00	
						とうもろこし	19.00		豆腐	20.00		青ねぎ	5.00	
						乾燥わかめ	0.40		乾燥わかめ	0.35		混合節	3.00	
						白炒りごま	1.50		長葱	8.00		昆布	0.20	
						レモン果汁	0.70	4-25	小松菜	8.00		しょうゆ	2.00	
						サラダ油	1.50		中華スープストック	0.50	4-2	みりん	1.00	
						穀物酢	0.77		水	100.00		食塩	0.60	
						しょうゆ	1.20		食塩	0.50		清酒	1.00	
						食塩	0.22		こしょう	0.03		水	80.00	
						こしょう	0.02		しょうゆ	0.50				
									清酒	0.50				
						マスカットゼリー	30.00	5-9	ごま油	0.20				
									ハミミレゼリー	24.00	5-14			
									寒天缶	8.00	4-29			
									みかん缶	8.00				
									黄桃缶詰	20.00				
									パイナップル缶詰	20.00				
									砂糖	2.40				
									水	24.00				
									りんご缶	8.00				

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

5月12日 月曜日			5月13日 火曜日			5月14日 水曜日			5月15日 木曜日			5月16日 金曜日		
牛乳 グリーンピースごはん とんかつ ひじきの炒り煮 さつま芋の味噌汁			牛乳 抹茶きなこ揚げパン 鶏肉と野菜のトマト煮 肉団子の洋風スープ			牛乳 豚肉と大豆の中華ライス きびなごのカリカリフライ ワンタンスープ ヨーグルト			牛乳 春キャバツのペペロンチーノ ウィンナーポトフ いちごマフィン			牛乳 ごはん ほっけの塩焼き ごま和え 県汁		
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		飲用牛乳	206.00	
白米	65.00		コッペパン	50.00	4-7	白米	60.00		スパゲティ	46.00		白米	67.00	
食塩	0.15		水	25.00		サラダ油	0.10		パプリカ素	2.00	4-14	サラダ油	0.10	
清酒	1.00		大豆白絞油	5.00		水	72.00		水	23.00		水	80.40	
サラダ油	0.10		きな粉	6.60		サラダ油	1.00		オリーブ油	1.00				
水	78.00		グラニュー糖	6.80		豚肉	15.00		にんにく	1.00		ほっけー塩	40.00	5-22
グリーンピース	11.00		抹茶	0.25		にんにく	0.56		ベーコン	14.00	5-4			
			耐油袋	1.00		しょうが	0.63		人参	10.00		人参	10.00	
柔らかとんかつ	40.00	5-17				清酒	0.70		しめじ	10.00		キャバツ	25.00	
大豆白絞油	4.00		鶏肉	20.00		人参	7.00		キャバツ	20.00		もやし	20.00	
中濃ソース	2.40		にんにく	0.20		だいず	10.00		ピーマン	5.00		小松菜	10.00	
			オリーブ油	1.00		長葱	10.00		食塩	0.40		白炒りごま	1.50	
ひじき	1.60	5-18	人参	14.00		中華スープストック	0.20	4-2	コンソメ	0.60	4-1	白すりごま	2.60	
水	12.00		玉葱	20.00		しょうゆ	1.50		しょうゆ	0.80		しょうゆ	2.25	
植物油	0.50		じゃが芋	35.00		食塩	0.20		白ワイン	1.00		砂糖	0.90	
油揚げ	5.60		しめじ	7.00		こしょう	0.02		水	6.00		みりん	0.45	
白滝	20.00		キャバツ	14.00		ごま油	0.20							
人参	11.00		トマト水煮缶	20.00					ウィンナー	10.00	4-15	サラダ油	1.00	
さつまあげ	9.00	4-20	水	7.00		牡丹がかり揚げ	20.00	5-19	ローリエ	0.01		豚肉	10.00	
砂糖	1.80		赤ワイン	0.70		大豆白絞油	2.00		人参	10.00		清酒	0.80	
しょうゆ	2.90		コンソメ	0.20	4-1	(パンを揚げたあとの油を使います)			かぶ	15.00		人参	10.00	
みりん	2.30		砂糖	0.70					かぶ葉	5.00		大根	15.00	
だし汁	8.00		トマトチャップ	3.50		ワンタンの皮	10.00	5-3	じゃが芋	30.00		じゃが芋	30.00	
			中濃ソース	0.50		鶏肉	10.00		玉葱	15.00		豆腐	20.00	
人参	5.00		食塩	0.10		サラダ油	1.00		白菜	15.00		長葱	10.00	
大根	15.00		こしょう	0.02		人参	10.00		コンソメ	0.60	4-1	刻み大豆	10.00	
さつまいも	25.00		ミートボール	30.00	4-27	ナルト	10.00	4-33	食塩	0.50		混合節	3.00	
豆腐	20.00		白ワイン	1.00		もやし	15.00		こしょう	0.02		昆布	0.20	
長葱	5.00					青ねぎ	5.00		しょうゆ	0.30		水	90.00	
青ねぎ	5.00		人参	10.00		小松菜	10.00		水	90.00		白味噌	3.70	
混合節	3.00		玉葱	20.00		中華スープストック	0.60	4-2				赤味噌	4.00	
昆布	0.20		白菜	20.00		水	110.00		ホットケーキミックス	33.00	4-17			
水	100.00		小松菜	5.00		食塩	0.40		グラニュー糖	3.85				
白味噌	3.70		コンソメ	0.60	4-1	こしょう	0.03		牛乳	26.40				
赤味噌	4.00		食塩	0.50		しょうゆ	0.50		生クリーム	2.20	4-38			
かつおだし	0.10	4-4	こしょう	0.02		清酒	1.00		バター	2.20				
			しょうゆ	0.30					冷凍いちご	5.61	5-20			
			水	100.00		元気ヨーグルト	70.00	4-46	いちごジャム	5.50	5-21			
									マフィンカップ	1.00				

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

5月19日 月曜日			5月20日 火曜日			5月21日 水曜日			5月22日 木曜日			5月23日 金曜日		
牛乳 チンジャオロースーどん (クラスで配膳時にごはんの上にチンジャオロースーのせま 水ぎょうざスープ 冷凍みかん			牛乳 黒糖パン ハンバーグ 玉葱ソースがけ コーンポテト ミネストローネ			牛乳 わかめごはん 鰯の竜田揚げ のり和え 豚汁			牛乳 本格マーボー豆腐丼 (クラスで配膳時の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(サイダーふうゼリー入り)			牛乳 ごはん ツナとひじきの佃煮 (配膳時にごはんの上に佃煮のせます) 韓国風肉じゃが 豆腐の味噌汁		
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		飲用牛乳	206.00	
白米	67.00		黒糖パン	50.00	5-24	白米	67.00		白米	67.00		白米	67.00	
サラダ油	0.10		水	25.00		サラダ油	0.10		サラダ油	0.10		サラダ油	0.10	
水	80.40					水	80.64		水	80.40		水	80.40	
豚肉	35.00		ハンバーグ	40.00	5-25	わかめ飯の素	1.00	4-39	冷凍豆腐	60.00	5-27			
ごま油	1.00		ごま油	0.70		白炒りごま	1.50		サラダ油	0.70		ツフレク	9.30	4-24
サラダ油	0.50		にんにく	0.50					豆板醤	0.06	5-13	しょうが	0.60	
しょうが	1.00		しょうが	0.50		鰯の竜田揚げ	40.00	4-45	豚肉	15.00		ひじき	0.40	5-18
にんにく	1.00		玉葱	15.00		大豆白絞油	4.00		清酒	0.70		白炒りごま	2.00	
人参	10.00		しょうゆ	1.50					にんにく	0.35		砂糖	1.30	
玉葱	20.00		穀物酢	1.00		小松菜	14.00		しょうが	0.35		しょうゆ	1.30	
ピーマン	15.00		砂糖	0.50		もやし	20.00		干しいたけ	0.15		清酒	0.90	
たけのこ	25.00		清酒	0.80		人参	10.00		刻み大豆	7.00		だし汁	2.60	
にら	5.00		片栗粉	0.15		キャベツ	20.00		たけのこ	10.00				
干しいたけ	0.25		水	3.00		のり	0.50	5-26	人参	7.00		ごま油	1.00	
オスターソース	1.60	5-12				砂糖	1.12		玉葱	15.00		にんにく	0.30	
豆みそ	1.50	5-10	じゃが芋	54.00		しょうゆ	2.60		長葱	14.00		豚肉	15.00	
清酒	0.90		ベーコン	3.60	5-4				にら	3.50		じゃが芋	55.00	
みりん	1.20		サラダ油	0.30		サラダ油	0.50		チルドジャコ	7.00	5-11	玉葱	30.00	
しょうゆ	4.00		とうもろこし	14.00		豚肉	10.00		しょうゆ	2.00		人参	10.00	
片栗粉	0.90		食塩	0.18		清酒	0.80		砂糖	0.20		白滝	20.00	
水	1.80		こしょう	0.02		人参	5.00		中華スープストック	0.15	4-2	長葱	5.00	
						ごぼう	5.00		ごま油	0.35		砂糖	1.85	
水餃子	25.00	5-23	オリーブ油	0.50		大根	15.00		山椒	0.01		しょうゆ	2.60	
人参	8.00		にんにく	0.30		じゃが芋	30.00		トウモロコシ	0.15	5-28	みりん	1.70	
玉葱	20.00		ウィンナー	10.00	4-15	豆腐	20.00		片栗粉	0.90		清酒	1.70	
白菜	25.00		人参	5.00		長葱	5.00		水	17.00		トウモロコシ	0.30	5-30
長葱	10.00		玉葱	16.00		青ねぎ	5.00					白すりごま	1.20	
小松菜	10.00		セロリ	4.00		混合節	3.00		フォー	6.00	4-35	中華スープストック	0.17	4-2
中華スープストック	0.50	4-2	キャベツ	16.00		昆布	0.15		サラダ油	0.20		水	21.00	
水	90.00		マカロニ	4.00		白味噌	3.70		鶏肉	10.00		片栗粉	0.50	
食塩	0.50		いんげん豆	8.00		赤味噌	4.00		人参	8.00				
こしょう	0.03		トマト水煮缶	12.00		水	90.00		玉葱	15.00		人参	5.00	
しょうゆ	0.50		トマトピューレ	4.00					キャベツ	15.00		大根	20.00	
清酒	1.00		コンソメ	0.60	4-1				もやし	15.00		油揚げ	6.00	
白炒りごま	1.50		食塩	0.50					長葱	10.00		豆腐	25.00	
			砂糖	0.24					チンジャオロース	10.00		小松菜	10.00	
			こしょう	0.02					中華スープストック	0.50	4-2	乾燥わかめ	0.35	
冷凍みかん	70.00		ローリエ	0.01					水	100.00		長葱	10.00	
			水	100.00					食塩	0.50		混合節	3.00	
									こしょう	0.03		昆布	0.20	
									しょうゆ	0.50		水	100.00	
									清酒	1.00		白味噌	3.70	
									白炒りごま	1.50		赤味噌	4.00	
									カットサイダーゼリー	24.00	5-29			
									寒天缶	8.00	4-29			
									みかん缶	8.00				
									黄桃缶詰	20.00				
									パイナップル缶詰	20.00				
									砂糖	2.40				
									水	24.00				
									りんご缶	8.00				

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

5月26日			5月27日			5月28日			5月29日			5月30日		
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
牛乳 カレーピラフ オムレツのデミグラスソースがけ アスパラガスの米粉のクリームスープ			牛乳 焼き肉チャーハン 春巻 春雨スープ 冷凍みかん			牛乳 ごはん あじの塩糍焼き 青ねぎの炒めもの 水炊き汁			牛乳 煮込みうどん つくねと野菜の煮物 ココアチョコチップ蒸しパン			牛乳 ターメリックライスのミートソースがけ (クラスで配膳時にごはんの上にミートソースかけます) ABCスープ サワーゼリー(ヨーグルトふうみゼリー)		
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	60.00		白米	60.00		白米	67.00		冷凍うどん	79.00	5-34	白米	67.00	
サラダ油	0.10		サラダ油	0.10		サラダ油	0.10		豚肉	15.00		サラダ油	0.10	
カレー粉	0.20		水	72.00		水	80.40		人参	10.00		ターメリック	0.03	
水	72.00		サラダ油	0.50					玉葱	15.00		水	80.40	
オリーブ油	1.00		豚肉	15.00		あじの塩糍漬	40.00	5-33	ナルト	5.00	4-33	サラダ油	1.00	
にんにく	0.50		にんにく	0.30					えのきたけ	5.00		豚肉	30.00	
豚肉	10.00		しょうが	0.30		豚肉	35.00		小松菜	10.00		にんにく	0.40	
人参	10.00		しょうゆ	0.70		しょうが	0.40		長葱	10.00		赤ワイン	1.50	
玉葱	15.00		清酒	0.70		にんにく	0.40		しょうゆ	6.00		刻み大豆	5.00	
コーン	5.00		砂糖	0.30		清酒	0.80		みりん	2.00		玉葱	45.00	
ピーマン	2.00		人参	10.00		サラダ油	0.80		清酒	2.00		人参	12.00	
白ワイン	1.00		青ねぎ	10.00		青ねぎ	8.00		鰹節粉末(栄養だし)	0.10	5-35	ピーマン	10.00	
ウスターソース	2.00		長葱	10.00		たけのこ	15.00		混合節	4.00		トマト水煮缶	15.00	
コンソメ	0.50	4-1	白炒りごま	2.00		人参	8.00		昆布	0.20		ハツフルク	4.40	4-10
食塩	0.50		中華スープストック	0.45	4-2	もやし	30.00		水	70.00		デミグラス	9.75	4-9
カレー粉	0.30		食塩	0.30		キャベツ	30.00		かつおだし	0.10	4-4	ウスターソース	0.35	
こしょう	0.03		こしょう	0.03		中華スープストック	0.24	4-2				トマトケチャップ	3.00	
			しょうゆ	0.80		食塩	0.40		サラダ油	1.00		コンソメ	0.38	4-1
デレンオムツ	50.00	5-31				こしょう	0.02		人参	16.00		砂糖	0.20	
サラダ油	0.50		春巻き	50.00	5-32	しょうゆ	1.20		大根	40.00		食塩	0.10	
玉葱	8.00		大豆白絞油	5.00		片栗粉	0.80		こんにゃく	12.00		こしょう	0.02	
デミグラス	4.80	4-9							たけのこ	8.00		水	3.00	
トマトケチャップ	2.40		緑豆春雨	4.00		鶏肉	20.00		平つくね	30.00	4-43			
ウスターソース	0.80		水	10.00		人参	10.00		さやいんげん	5.00		ベーコン	8.00	5-4
砂糖	0.10		ベーコン	8.00	5-4	白菜	15.00		砂糖	2.00		人参	10.00	
赤ワイン	0.60		人参	8.00		えのきたけ	5.00		しょうゆ	3.50		玉葱	20.00	
コンソメ	0.01	4-1	ナルト	7.00	4-33	白滝	10.00		みりん	1.60		コーン	10.00	
こしょう	0.01		玉葱	16.00		豆腐	20.00		清酒	1.50		キャベツ	20.00	
水	1.30		豆腐	20.00		長葱	10.00		だし汁	20.00		小松菜	10.00	
			乾燥わかめ	0.35		混合節	3.00					マカロニ	8.00	
鶏肉	10.00		小松菜	8.00		昆布	0.20		蒸しパンミックス	35.00	5-36	コンソメ	0.60	4-1
サラダ油	0.50		中華スープストック	0.50	4-2	しょうゆ	2.00		牛乳	33.50		食塩	0.40	
白ワイン	0.80		水	100.00		みりん	1.00		チョコチップ	3.20	4-18	こしょう	0.03	
人参	8.00		食塩	0.50		食塩	0.60		ココア	0.89	5-37	しょうゆ	0.80	
玉葱	16.00		こしょう	0.03		清酒	1.00		マーガリン	3.30	4-47	ローリエ	0.02	
じゃが芋	24.00		しょうゆ	0.50		水	90.00		バター	0.43		水	100.00	
アスパラガス	10.00		清酒	1.00					砂糖	0.48				
しめじ	8.00		ごま油	0.20					ベーキングトレイ	1.00		サワーゼリー	40.00	5-38
牛乳	48.00													
米粉	5.20		冷凍みかん	70.00										
食塩	0.60													
コンソメ	0.80	4-1												
こしょう	0.02													
生クリーム	1.50	4-38												
バター	1.50													
水	70.00													