

## 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

## 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

## 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月17日(6年生給食なし)		月曜日	11月18日		火曜日	11月19日		水曜日	11月20日		木曜日	11月21日		金曜日
牛乳 セルフオムライス 〔クラスで配膳時にケチャップライスの上にエッグシートをのせ、食べる時に各自でケチャップをかけます〕			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のせます)			牛乳 みそ煮込みうどん 大根と厚揚げの煮物 コロコロ大学芋			牛乳 ねぎにんにくチャーハン きびなごのカリカリフライ 水ぎょうざスープ ヨーグルト			牛乳 ターメリックライスのミートソースがけ (各クラスで配膳時にごはんの上にミートソースかけます) ベーコンとキャベツのスープ なめらかプリン		
米粉のクリームスープ みかん			わかめサラダ マスカットゼリー											
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	73.00		冷凍うどん	80.00	5-34	白米	60.00		白米	67.00	
強化米	0.20	7-1	強化米	0.20	7-1	豚肉	10.00		強化米	0.20	7-1	強化米	0.10	
サラダ油・米油	0.10		サラダ油・米油	0.10		人参	7.00		サラダ油・米油	0.10		サラダ油・米油	0.03	
水	72.00		水	87.60		白菜	15.00		水	72.00		水	80.40	
鶏肉	15.00		サラダ油	0.50		かまぼこ	5.00	11-19	鶏肉	0.50		サラダ油	1.00	
サラダ油	0.50		玉葱	40.00		ごぼう	5.00		豚肉	15.00		豚肉	30.00	
白ワイン	0.70		サラダ油	0.50		小松菜	7.00		人参	0.50		にんにく	0.40	
人参	5.00		クミン	0.02		長葱	7.00		長葱	0.20		赤ワイン	1.50	
玉葱	14.00		にんにく	0.50		豆みそ	3.20	5-10	豆みそ	0.70		玉葱	45.00	
ピーマン	5.00		しょうが	0.50		赤味噌	5.80		赤味噌	0.70		人參	12.00	
コンソメ	0.30	4-1	鶏肉	30.00		しょうゆ	0.70		砂糖	0.30		ピーマン	10.00	
トマトケチャップ	9.00		赤ワイン	2.00		みりん	1.00		人参	5.00		トマトピューレ	15.00	
トマトピューレ	7.00		人参	10.00		清酒	1.00		青ねぎ	10.00		食塩	0.30	
砂糖	0.40		じゃが芋	45.00		鰹節粉末(栄養だし)	0.20	5-35	長葱	10.00		ハッシュドブレーキ	4.40	11-21
食塩	0.18		アップルピューレ	4.00		混合節	3.00		白炒りごま	1.50		デミグラシース	9.75	11-1
こしょう	0.02		チーズ	2.00	6-28	昆布	0.20		中華スープストック	0.45	4-2	ウスターソース	0.35	
シートソイ	40.00	11-17	ワタリーヌ	1.00		水	70.00		食塩	0.30		トマトケチャップ	3.00	
小袋トトケチャップ	6.00	11-18	トマトケチャップ	2.30		かつおだし	0.10	6-1	こしょう	0.02		コンソメ	0.38	4-1
			アレグリソフリーカーフレーク	12.00	6-29	食塩	0.10		しょうゆ	0.80		砂糖	0.20	
ベーコン	8.00	4-8	豆乳バター(ソイレーブル)	3.00	7-5							食塩	0.10	
サラダ油	0.50		カル・粉	0.20		サラダ油	1.00		ビーガンカリカリフライ	20.00	5-19	こしょう	0.02	
白ワイン	0.80		コンソメ	0.10	4-1	鶏肉	20.00		大豆白絞油	2.00		水	3.00	
人参	8.00		水	60.00		大根	50.00							
玉葱	16.00		食塩	0.10		人参	10.00		水餃子	25.00	5-23	ベーコン	8.00	4-8
じゃが芋	24.00		こしょう	0.03		厚あげ	25.00	6-34	人参	5.00		人参	8.00	
ほうれん草	8.00		マサラマイルド	0.04		こんにゃく	10.00		玉葱	15.00		玉葱	15.00	
しめじ	8.00					しょうゆ	4.00		白菜	15.00		どうもろこし	10.00	
牛乳	48.00		乾燥わかめ	0.35		砂糖	2.00		長葱	10.00		キャベツ	15.00	
米粉	5.20		キャベツ	35.00		清酒	1.00		小松菜	10.00		小松菜	8.00	
食塩	0.60		きゅうり	10.00		みりん	1.60		中華スープストック	0.50	4-2	コンソメ	0.60	4-1
コンソメ	0.80	4-1	人参	5.00		かつおだし	0.20	6-1	水	100.00		食塩	0.40	
こしょう	0.02		どうもろこし	20.00		だし汁	20.00		食塩	0.50		しょうゆ	0.50	
生姜クリーム	1.50	6-41	白炒りごま	1.50		さつまいも	70.00		こしょう	0.03		こしょう	0.03	
バター	1.50		サラダ油	0.90		大豆白絞油	7.00		しょうゆ	0.50		水	120.00	
水	70.00		ごま油	0.90		砂糖	2.40					なめらかプリン	70.00	11-22
みかん	80.00		穀物酢	1.80		水あめ	2.60		カル鉄ヨーグルト	78.00	11-20			
			食塩	0.15		しょうゆ	0.40							
			こしょう	0.02		みりん	1.30							
						水	1.30							
						マスカットゼリー	30.00	5-9	墨炒りごま	1.50				

## 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月24日			月曜日	11月25日			火曜日	11月26日			水曜日	11月27日			木曜日	11月28日			金曜日	
振替休日				牛乳 ごはん 鯖の味噌煮 白滝のそぼろ煮 だまこ汁				牛乳 たれごはんのいわしかば焼き丼 (各クラスで配膳時にたれごはんの上にいわしかば焼きのせます) のり和え 千葉たっぷり豚汁 お米のムース(ラ・フランス)				牛乳 スイートポテトトースト 鶏肉と野菜のトマト煮 肉団子の洋風スープ				牛乳 高菜じゃこチャーハン 油淋鶏 ニラ玉コーンスープ				
			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	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		飲用牛乳	206.00	
			白米	65.00		白米	65.00		食パン	50.00	6-2	白米	60.00		白米	60.00		白米	60.00	
			強化米	0.20	7-1	強化米	0.20	7-1	水	25.00		強化米	0.10	7-1	強化米	0.10	7-1	強化米	0.10	
			ガダ油・米油	0.10		ガダ油・米油	0.10		焼き芋ペースト	15.00	11-24	ガダ油・米油	0.10		ガダ油・米油	0.10		ガダ油・米油	0.10	
			水	78.00		水	78.00		バター	1.50		水	72.00		水	72.00		水	72.00	
			さば	40.00		砂糖	1.40		生クリーム	3.80	6-41	砂糖	3.00		砂糖	3.00		砂糖	3.00	
			しょうが	0.80		みりん	1.10		鶏肉	25.00		鶏肉	25.00		人参	10.00		人参	10.00	
			長葱	8.00		しょうが	0.25		にんにく	0.20		にんにく	0.20		にんにく	0.20		にんにく	0.20	
			赤味噌	4.15		だし汁	5.50		オリーブ油	1.00		オリーブ油	1.00		人参	10.00		人参	10.00	
			砂糖	1.80		いわし漬粉つき	30.00		人参	14.00		人参	14.00		人参	14.00		人参	14.00	
			しょうゆ	1.25		大豆白絞油	3.00		玉葱	20.00		玉葱	20.00		玉葱	20.00		玉葱	20.00	
			清酒	1.10		しょうゆ	2.00		じゃが芋	35.00		じゃが芋	35.00		白炒りごま	1.50		白炒りごま	1.50	
			みりん	1.10		砂糖	1.40		じめじ	7.00		じめじ	7.00		中華スープ	0.30	4-2	中華スープ	0.30	4-2
			だし汁	15.00		みりん	1.10		キャベツ	14.00		キャベツ	14.00		しょうゆ	0.10		しょうゆ	0.10	
			ガダ油	0.50		だし汁	5.50		卵形パン	3.50	9-4	卵形パン	3.50	9-4	ごま油	0.50		ごま油	0.50	
			豚肉	8.00					トマト水煮缶	16.50					鶏肉	50.00		鶏肉	50.00	
			清酒	0.80		小松菜	14.00		水	7.00		赤ワイン	0.70		しおが	0.20		しおが	0.20	
			しょうが	0.20		もやし	20.00		コソメ	0.20	4-1	コソメ	0.20	4-1	清酒	1.30		清酒	1.30	
			人参	16.00		人参	10.00		砂糖	0.70		砂糖	0.70		片栗粉	4.00		片栗粉	4.00	
			白滝	40.00		キャベツ	20.00		トマトチャップ	3.50		トマトチャップ	3.50		大豆白絞油	4.00		大豆白絞油	4.00	
			長葱	12.00		きざみのり	0.50	5-26	中濃ソース	0.50		中濃ソース	0.50		長葱	8.00		長葱	8.00	
			さやいんげん	5.00		砂糖	1.12		食塩	0.10		食塩	0.10		穀物酢	1.30		穀物酢	1.30	
			しょうゆ	3.20		しょうゆ	2.60		こしょう	0.02		こしょう	0.02		しょうゆ	2.00		しょうゆ	2.00	
			砂糖	1.50		ガダ油	0.50		パジル	0.01		パジル	0.01		砂糖	1.20		砂糖	1.20	
			みりん	1.50											丸鶏がらスープ	0.03	4-3	丸鶏がらスープ	0.03	4-3
			清酒	1.00		豚肉	10.00								水	7.00		水	7.00	
			だし汁	6.50		清酒	1.00		ミートボール	30.00	9-2	ミートボール	30.00	9-2	水	7.00		水	7.00	
			かつおだし	0.10	6-1	ごぼう	5.00		白ワイン	1.00		白ワイン	1.00		ベーコン	7.00		ベーコン	7.00	4-8
			片栗粉	0.40		人参	5.00		人参	10.00		人参	10.00		人参	10.00		人参	10.00	
			とり肉	10.00		大根	15.00		玉葱	15.00		玉葱	15.00		玉葱	15.00		玉葱	15.00	
			人参	5.00		豆腐	20.00		白菜	15.00		白菜	15.00		白菜	15.00		白菜	15.00	
			大根	15.00		青ねぎ	5.00		コソメ	0.60	4-1	コソメ	0.60	4-1	コソメ	0.60	4-1	コソメ	0.60	4-1
			だまこもち	30.00	4-13	長葱	5.00		食塩	0.50		食塩	0.50		豆腐	20.00		豆腐	20.00	
			青ねぎ	5.00		水	80.00		こしょう	0.02		こしょう	0.02		鶏卵	15.00		鶏卵	15.00	
			小松菜	8.00		混合節	3.00		しょうゆ	0.30		しょうゆ	0.30		片栗粉	0.70		片栗粉	0.70	
			混合節	3.00		昆布	0.20		水	100.00		水	100.00		昆布	5.00		昆布	5.00	
			昆布	0.20		白味噌	4.00								中華スープ	0.60	4-2	中華スープ	0.60	4-2
			水	90.00		赤味噌	4.20								しょうゆ	1.20		しょうゆ	1.20	
			しょうゆ	2.00											食塩	0.20		食塩	0.20	
			清酒	1.50		お米のムースラ・フランス	30.00	11-23							こしょう	0.02		こしょう	0.02	
			みりん	0.50											ごま油	0.30		ごま油	0.30	
			食塩	0.60											水	90.00		水	90.00	