

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月3日 月曜日			11月4日 火曜日			11月5日 水曜日			11月6日(1年生給食なし) 木曜日			11月7日 金曜日		
文化の日			牛乳 黒糖パン ハンバーグデミグラスソース ポテトチップスサラダ クリームシチュー			牛乳 鶏五目ごはん 鮭のごま味噌マヨネーズ焼き じゃがいものそぼろ汁 いちごヨーグルト			牛乳 キムタクごはん 手作りポテトチーズ揚げ餃子 肉団子の中華スープ ラ・フランスゼリー			牛乳 すき焼き丼 (クラスで配膳時にごはんの上にすき焼き具のせませす) 大根の味噌汁 かみかみさつまごぼう		
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	
			黒糖パン	50.00	5-24	白米	60.00		白米	60.00		白米	65.00	
			水	25.00		しょうゆ	1.80		強化米	0.20	7-1	強化米	0.20	7-1
			ハンバーグ	40.00	5-25	清酒	0.90		サラダ油・米油	0.10		サラダ油・米油	0.10	
			オリーブ油	0.50		サラダ油・米油	0.10		水	72.00		水	78.00	
			玉葱	6.00		水	72.00		豚肉	15.00		豚肉	23.00	
			マッシュルーム	3.00		サラダ油	0.50		人参	5.00		サラダ油	0.50	
			トマト水煮缶	3.00		鶏肉	10.00		キムチ	8.00	6-17	清酒	0.50	
			デミグラス	1.00	11-1	ごぼう	5.00		つば漬	9.00	6-18	人参	9.00	
			トマトチャップ	1.80		人参	5.00		長葱	11.00		白滝	23.00	
			トマトビュレ	1.00		油揚げ	5.00		白炒りごま	2.00		玉葱	32.00	
			中濃ソース	0.50		しょうゆ	1.50		中華スープストック	0.20	4-2	押しどうふ	32.00	
			砂糖	0.30		みりん	0.50		しょうゆ	0.30		干しいたけ	0.30	
			赤ワイン	0.80		清酒	0.70		ごしょう	0.03		長葱	10.00	
			ごしょう	0.02		砂糖	1.10		ごま油	0.50		しょうゆ	4.95	
			水	1.00		だし汁	10.00					三温糖	1.50	
									じゃが芋	20.00		みりん	1.40	
			きゅうり	10.00		さけ	30.00		食塩	0.14		清酒	1.00	
			キャベツ	30.00		長葱	5.00		ごしょう	0.01		かつおだし	0.15	6-1
			人参	3.50		人参	5.00		片栗粉	0.52		だし汁	12.00	
			ブロッコリー	8.00		えのきたけ	5.00		グイーズ	2.50	9-5	片栗粉	1.30	
			しょうゆ	2.20		白すりごま	1.50		とうもろこし	1.50				
			穀物酢	2.00		みそ	1.50		牛乳	2.50		人参	7.00	
			サラダ油	0.70		砂糖	1.50		ぎょうざのかわ	10.00	11-4	大根	20.00	
			ごま油	0.30		みりん	1.00		小麦粉	0.10		油揚げ	5.00	
			三温糖	0.40		フエッグマヨネーズ	6.00	10-5	水	0.15		小松菜	10.00	
			ポテトチップス	4.00	11-2	トレイ	1.00		大豆白絞油	2.00		乾燥わかめ	0.35	
												青ねぎ	5.00	
			サラダ油	0.50		豚肉	10.00		人参	5.00		混合節	3.00	
			鶏肉	10.00		サラダ油	0.50		玉葱	15.00		昆布	0.20	
			白ワイン	1.00		清酒	1.00		ミトボール	30.00	9-2	水	100.00	
			玉葱	20.00		じゃが芋	30.00		白菜	15.00		かつおだし	0.30	6-1
			人参	10.00		人参	5.00		豆腐	20.00		白味噌	4.00	
			しめじ	5.00		長葱	15.00		長葱	5.00		赤味噌	4.20	
			じゃが芋	30.00		小松菜	5.00		小松菜	5.00				
			ほうれん草	8.00		混合節	3.00		中華スープストック	0.50	4-2	さつまいも	30.00	
			小麦粉	5.60		昆布	0.20		水	95.00		ごぼう	23.00	
			バター	5.60		食塩	0.60		清酒	1.00		片栗粉	5.40	
			牛乳	52.00		しょうゆ	2.00		しょうゆ	0.50		大豆白絞油	5.40	
			生クリーム	2.00	6-41	清酒	0.50		食塩	0.50		白炒りごま	1.50	
			コンソメ	0.60	4-1	みりん	0.30		ごしょう	0.03		砂糖	0.35	
			粉チーズ(クラスメイト)	0.70	6-14	水	90.00		ごま油	0.50		水あめ	4.20	
			食塩	0.40		片栗粉	1.00					しょうゆ	1.20	
			ごしょう	0.03					ラ・フランスゼリー	40.00	11-5	みりん	0.60	
			水	60.00		いちごヨーグルト	70.00	11-3				清酒	1.10	
												だし汁	2.30	

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月10日			11月11日			11月12日			11月13日			11月14日(6年生給食なし)			金曜日
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日						
牛乳 中華丼 (クラスで配膳時にごはんの上に中華あんのせませす) わかめスープ 杏仁豆腐			牛乳 ツナきのおろしパスタ 野菜スープ 小松菜マフィン			牛乳 わかめごはん おでん ごま和え みかん			牛乳 セルフチリドッグ (各自食べる時に、パンの中に、チリソースとウィンナーをはさみます) チキンヌードルスープ			牛乳 ごはん ツナとひじきの佃煮 (クラスで配膳時にごはんの上に佃煮のせませす) ねぎすきじゃが こぼれ梅汁			
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		ｽﾊﾞﾞﾞﾃﾞｰ	42.00		白米	67.00		コッペパン	50.00	6-2	白米	65.00		
強化米	0.20	7-1	ﾊﾟﾅﾞﾅﾞ素	1.50	6-39	強化米	0.20	7-1	水	25.00		強化米	0.20	7-1	
ﾗﾀﾞ油・米油	0.10		水	63.00		ﾗﾀﾞ油・米油	0.10		ﾛﾝｸﾞﾜｲﾝﾅｰ	30.00	11-16	ﾗﾀﾞ油・米油	0.10		
水	80.40		ﾕﾌﾙｰｸ	25.00	4-24	水	80.64		大豆	7.00		水	78.00		
豚肉	16.00		ｵﾘｰﾌﾞ油	2.00		ｶﾏｺﾞ飯の素	1.00	7-17	金時豆	7.00					
清酒	0.50		大根	40.00					ひよこまめ	7.00		ﾕﾌﾙｰｸ	9.30	4-24	
しょうが	0.50		玉葱	30.00		揚げボール	8.00	11-10	豚肉	10.00		しょうが	0.60		
ﾗﾀﾞ油	0.50		えのきたけ	5.00		にんじんさつま	6.00	11-11	ｵﾘｰﾌﾞ油	1.00		ひじき	0.40	5-18	
いか	10.00		ﾏｯｼｭﾙｰﾑ	5.00		豆ちくわ	7.00	11-12	にんにく	0.30		白炒りごま	2.00		
清酒	0.70		ｺﾝｿﾒ	0.35	4-1	いわしボール	9.00	11-13	玉葱	28.00		砂糖	1.30		
人参	8.00		しょうゆ	2.00		がんもどき	9.00	11-14	人参	10.00		しょうゆ	1.30		
玉葱	25.00		食塩	0.40		ウィンナー	10.00	4-15	ﾏｯｼｭﾙｰﾑ	3.00		清酒	0.90		
白菜	25.00		こしょう	0.02		じゃがいも	30.00		ﾄﾏﾄ缶	18.00		だし汁	2.60		
ナルト	5.00	6-4	穀物酢	0.17		大根	35.00		ﾄﾏﾁﾕﾚ	12.00					
たけのこ	8.00		砂糖	1.70		こんにゃく	10.00		中濃ソース	0.35		ﾗﾀﾞ油	1.00		
ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ	8.00		水	26.00		結びこんにゃ	4.30	11-15	赤ワイン	1.40		豚肉	25.00		
食塩	0.10					混合節	2.10		ﾁﾘﾊﾟｳﾀﾞｰ	0.05		じゃが芋	60.00		
こしょう	0.02		ﾗﾀﾞ油	0.50		水	50.00		ｺﾝｿﾒ	0.28	4-1	長葱	15.00		
砂糖	0.10		鶏肉	10.00		しょうゆ	1.80		粉ﾅｰｽﾞ(ｸﾗｽﾒｲﾄ)	1.40	6-14	青ねぎ	5.00		
しょうゆ	1.60		清酒	0.80		食塩	0.10		食塩	0.20		人参	15.00		
上湯スープ	0.60	11-6	人参	10.00		みりん	1.00		こしょう	0.02		白滝	10.00		
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.30	4-2	玉葱	15.00		清酒	1.00		砂糖	0.20		砂糖	3.70		
ごま油	0.20		とうもろこし	10.00		かつおだし	0.10	6-1	ｵｰﾙｽﾞﾊﾟｲｽ	0.01		しょうゆ	4.60		
水	8.00		キャベツ	15.00								みりん	2.00		
片栗粉	1.60		もやし	15.00		人参	10.00		ｵﾘｰﾌﾞ油	0.50		清酒	2.00		
			ｺﾝｿﾒ	0.60	4-1	キャベツ	25.00		にんにく	0.50		だし汁	30.00		
ベーコン	8.00	4-8	食塩	0.40		もやし	20.00		鶏肉	10.00		かつおだし	0.10	6-1	
清酒	0.80		しょうゆ	0.50		小松菜	10.00		セロリ	0.50		片栗粉	0.50		
人参	8.00		こしょう	0.03		白炒りごま	1.50		玉葱	15.00					
玉葱	16.00		水	100.00		白すりごま	2.60		人参	10.00		ﾗﾀﾞ油	1.00		
しめじ	5.00					しょうゆ	2.25		ｺｰﾝ	5.00		豚肉	10.00		
豆腐	20.00		小麦粉	22.00		砂糖	0.90		小松菜	8.00		清酒	0.80		
乾燥わかめ	0.35		ﾊﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾞｸﾀｰ	1.00	11-8	みりん	0.45		ｽﾊﾞﾞﾞﾃﾞｰ	6.00		人参	5.00		
長葱	10.00		ｸﾞﾗﾆｭｰ糖	10.00					白ワイン	1.00		大根	15.00		
小松菜	8.00		たまご(液卵)	16.00	11-9	みかん	80.00		ｺﾝｿﾒ	0.60	4-1	豆腐	20.00		
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.50	4-2	バター	8.00					食塩	0.40		小松菜	5.00		
水	100.00		生ｸﾘｰﾑ	6.00	6-41				こしょう	0.03		長葱	5.00		
食塩	0.50		小松菜	6.00					しょうゆ	0.50		刻み大豆	10.00		
こしょう	0.03		ﾏﾌｲﾝｶｯﾌﾟ	1.00					ﾛｰﾘｴ	0.02		こぼれ梅	2.00	6-16	
しょうゆ	0.50								水	120.00		混合節	3.00		
ごま油	0.20											昆布	0.20		
												水	90.00		
やわらか杏仁豆腐	30.00	11-7										白味噌	4.00		
りんご缶詰	20.00											赤味噌	4.20		
みかん缶	10.00														
黄桃缶詰	10.00														
ﾊｲﾝ缶詰	10.00														
砂糖	2.40														
水	24.00														

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)			11月18日			11月19日			11月20日			11月21日		
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			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をかけます) 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			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	サラダ油・米油	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		ターメリック	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	サラダ油	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		にんにく	0.50		にんにく	0.40	
人参	5.00		クミン	0.02		長葱	7.00		しょうが	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	しょうゆ	0.70		まめブラス	2.50	6-31
ピーマン	5.00		しょうが	0.50		赤味噌	5.80		清酒	0.70		玉葱	45.00	
コンソメ	0.30	4-1	鶏肉	30.00		しょうゆ	0.70		砂糖	0.30		人参	12.00	
トマトチャップ	9.00		赤ワイン	2.00		みりん	1.00		人参	5.00		ピーマン	10.00	
トマトビュレ	7.00		人参	10.00		清酒	1.00		青ねぎ	10.00		トマト水煮缶	15.00	
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		ハチルーク	4.40	11-21
食塩	0.18		アップルビュレ	4.00		混合節	3.00		白炒りごま	1.50		デミグリース	9.75	11-1
こしょう	0.02		チャップ	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	
シートエッグ	40.00	11-17	ウスターソース	1.00		水	70.00		食塩	0.30		トマトチャップ	3.00	
小袋トマトチャップ	6.00	11-18	トマトチャップ	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
			アルゲンツァーカレーフレーク	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(ソイバター)	3.00	7-5							食塩	0.10	
サラダ油	0.50		カレー粉	0.20		サラダ油	1.00		ピザ用加工油	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		厚揚げ	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		とうもろこし	10.00	
牛乳	48.00		乾焼わかめ	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		とうもろこし	20.00		だし汁	20.00		食塩	0.50		しょうゆ	0.50	
生クリーム	1.50	6-41	白炒りごま	1.50					こしょう	0.03		こしょう	0.03	
バター	1.50		サラダ油	0.90		さつまいも	70.00		しょうゆ	0.50		水	120.00	
水	70.00		ごま油	0.90		大豆白絞油	7.00		清酒	1.00				
			穀物酢	1.80		砂糖	2.40					なめらかプリン	70.00	11-22
みかん	80.00		しょうゆ	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	黒炒りごま	1.50							

