食物アレルギー対応確認用詳細献立表

運動会の日(6月1日or2日or3日)

牛乳
ひよこ豆のカレーライス
(クラスで配膳時にごはんの上にカレールーのせます)
フルーツポンチ

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	70.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	84.00	
玉葱	40.00	
ｻﾗﾀﾞ油	1.00	
クミンパウダー	0.01	
にんにく	0.50	
しょうが	0.50	
豚肉	25.00	
赤ワイン	2.00	
人参	20.00	
ひよこ豆	10.00	
じゃが芋	40.00	
アップルピューレ	3.00	
ゴールデンチャツネ	2.00	★
ウスターソース	1.00	
トマトケチャップ	3.00	
トマトピューレ	3.00	
カレーフレークN	10.00	★
カレー粉	0.40	
コンソメゴールド	0.40	★
水	80.00	
塩	0.20	
こしょう	0.03	
みつ豆用寒天缶	10.00	★
みかん缶	10.00	
黄桃缶	30.00	
パイン缶	30.00	
りんご缶	10.00	
砂糖	2.40	
水	24.00	

6月4日 火曜日

牛乳
豚肉と大豆の中華ライス
イカのチリソース
ワンタンスープ
歯と口の健康週間ゼリー

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	60.00	
NEWｺｸ鶏ｽｰﾌﾟ	0.55	★
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	72.00	
ｻﾗﾀﾞ油	1.00	
豚肉	14.00	
にんにく	0.56	
しょうが	0.63	
清酒	0.70	
人参	7.00	
だいず	10.00	
長葱	10.00	
中華ｽｰﾌﾟ ｽﾄｯｸ	0.28	★
しょうゆ	1.70	
食塩	0.21	
こしょう	0.02	
ごま油	0.42	
いか	40.00	
片栗粉	4.00	
大豆白絞油	4.00	
長葱	4.00	
しょうが	0.50	
ｹﾁｬｯﾌﾟ	4.00	
砂糖	0.48	
清酒	1.60	
しょうゆ	0.40	
トウバンジャン	0.01	★
水	5.00	
片栗粉	0.16	
ﾜﾝﾀﾝの皮	10.00	★
鶏肉	10.00	
人参	10.00	
ナルト	5.00	★
もやし	15.00	
青ねぎ	5.00	
小松菜	10.00	
中華ｽｰﾌﾟ ｽﾄｯｸ	0.60	★
水	110.00	
塩	0.40	
こしょう	0.03	
しょうゆ	0.50	
清酒	1.00	
歯と口の健康週間ゼリー	38.00	★

6月5日 水曜日

牛乳
カレー南蛮うどん
つくねと野菜の煮物
ココア蒸しパン

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
冷凍うどん	75.00	★
豚肉	15.00	
ｻﾗﾀﾞ油	1.00	
清酒	1.00	
人参	10.00	
玉葱	20.00	
ナルト	5.00	★
長葱	10.00	
小松菜	10.00	
混合節	3.00	
鰹節粉末(栄養だし)	0.11	★
水	95.00	
しょうゆ	2.70	
みりん	1.00	
とろけるカレー	8.50	★
植物油	1.00	
人参	16.00	
大根	40.00	
こんにゃく	12.00	
たけのこ	8.00	
平つくね	24.00	★
さやいんげん	5.00	
砂糖	4.00	
しょうゆ	4.40	
みりん	1.60	
清酒	1.50	
だし汁	65.00	
かつおだし	0.10	★
蒸しﾊﾟﾝﾐｯｸｽ粉	35.00	★
牛乳	33.00	
チョコチップ	3.20	★
ココア	0.88	★
マーガリン	3.30	★
バター	0.43	
砂糖	0.48	
ベーキングトレー	1.00	

6月6日 木曜日

牛乳
ごはん
おろしハンバーグ
ひじきの炒り煮
豚汁

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	80.40	
ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ	40.00	★
大根	15.00	
しょうゆ	1.70	
みりん	1.50	
清酒	1.00	
だし汁	4.00	
片栗粉	0.50	
砂糖	0.10	
ひじき	1.80	★
植物油	0.90	
油揚げ	6.30	
白滝	22.00	
人参	13.00	
金平揚	10.00	★
砂糖	1.80	
しょうゆ	3.70	
みりん	2.50	
だし汁	9.00	
ｻﾗﾀﾞ油	1.00	
豚肉	10.00	
清酒	0.80	
人参	5.00	
ごぼう	5.00	
大根	15.00	
じゃが芋	20.00	
豆腐	20.00	
青ねぎ	5.00	
混合節	3.00	
昆布	0.15	
白味噌	3.70	
赤味噌	4.00	
水	100.00	
かつおだし	0.10	★

6月7日 金曜日

牛乳
高菜チャーハン
春雨スープ
チキンチキンごぼう

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	60.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	72.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.50	
豚肉	10.00	
清酒	0.80	
人参	10.00	
たかな漬	10.00	★
長葱	10.00	
中華ｽｰﾌﾟ ｽﾄｯｸ	0.40	★
しょうゆ	0.15	
こしょう	0.03	
緑豆春雨	4.00	
ベーコン	6.00	★
人参	10.00	
玉葱	20.00	
もやし	20.00	
わかめ	4.00	
小松菜	8.00	
中華ｽｰﾌﾟ ｽﾄｯｸ	0.50	★
水	120.00	
食塩	0.40	
こしょう	0.03	
しょうゆ	0.50	
清酒	1.00	
ごま油	0.20	
鶏肉	31.50	
清酒	0.45	
しょうゆ	0.45	
片栗粉	5.40	
ごぼう	27.00	
片栗粉	5.40	
大豆白絞油	5.40	
枝豆	9.00	
白炒りごま	1.50	
しょうゆ	2.00	
砂糖	1.00	
清酒	0.68	
みりん	0.68	
水	2.70	

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月10日　月曜日

牛乳
ﾀｰﾒﾘｯｸﾗｲｽのえびｸﾘｰﾑｿｰｽがけ
（クラスで配膳時にごはんの上にクリームソースのせます）
野菜スープ
きなこ大豆

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
ターメリック	0.03	
水	80.40	
鶏肉	10.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.80	
白ワイン	0.80	
えび	10.00	
清酒	0.80	
玉葱	40.00	
人参	8.00	
しめじ	8.00	
バター	5.70	
小麦粉	5.70	
牛乳	36.00	
生ｸﾘｰﾑ	1.50	★
粉ﾁｰｽﾞ（クラスメイト）	1.20	★
コンソメ	0.50	★
食塩	0.40	
こしょう	0.02	
水	15.00	
ベーコン	6.50	★
人参	8.00	
玉葱	15.00	
とうもろこし	8.00	
キャベツ	15.00	
小松菜	8.00	
コンソメ	0.60	★
食塩	0.40	
しょうゆ	0.50	
こしょう	0.03	
水	120.00	
炒りだいず	10.00	
三温糖	2.50	
水	0.90	
きな粉	1.50	

6月11日　火曜日

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す）
韓国風肉じゃが
そうめん汁

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	80.40	
ﾂﾅﾌﾚｰｸ	9.30	★
しょうが	0.60	
芽ひじき	0.40	★
白炒りごま	2.00	
砂糖	1.70	
しょうゆ	1.70	
清酒	3.00	
だし汁	1.00	
ごま油	1.00	
にんにく	0.30	
豚肉	15.00	
じゃが芋	55.00	
玉葱	30.00	
人参	10.00	
白滝	20.00	
青ねぎ	5.00	
砂糖	1.85	
しょうゆ	4.00	
みりん	3.00	
清酒	2.00	
ｺﾁｭｼﾞｬﾝ	0.30	★
白すりごま	1.20	
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.50	★
水	25.00	
鶏肉	8.00	
人参	8.00	
ナルト	8.00	★
豆腐	20.00	
そうめん	5.00	★
小松菜	8.00	
わかめ	4.00	
長葱	8.00	
混合節	4.00	
昆布	0.20	
水	120.00	
しょうゆ	1.60	
食塩	0.50	
清酒	1.00	
みりん	1.00	
かつおだし	0.10	★

6月12日　水曜日

牛乳
コッペパン
コーンと大豆のメンチカツ
粉ふき芋
ﾄﾏﾄｽｰﾌﾟ

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
コッペパン	50.00	★
水	25.00	
FMｺｰﾝと大豆のﾒﾝﾁｶﾂ	50.00	★
ｻﾗﾀﾞ油・大豆油	1.00	
中濃ソース	3.00	
じゃが芋	65.00	
食塩	0.20	
こしょう	0.02	
あおのり	0.20	★
ウィンナー	12.00	★
オリーブ油	0.80	
にんにく	0.24	
人参	8.00	
玉葱	16.00	
セロリ	4.00	
キャベツ	16.00	
トマト水煮缶	12.00	
ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ	4.00	
白ワイン	1.00	
コンソメ	0.80	★
食塩	0.60	
こしょう	0.02	
砂糖	0.06	
水	120.00	

6月13日　木曜日

牛乳
キムチチャーハン
揚げぎょうざ
トックスープ

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	60.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	72.00	
植物油	1.00	
豚肉	20.00	
にんにく	0.20	
しょうが	0.20	
ナルト	5.00	★
キムチ	8.50	★
にら	5.00	
長葱	10.00	
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.20	★
しょうゆ	1.00	
清酒	0.50	
ｺﾁｭｼﾞｬﾝ	0.30	★
こしょう	0.02	
ごま油	0.20	
国産餃子	40.00	★
大豆白絞油	4.00	
トック	20.00	★
鶏肉	10.00	
人参	10.00	
もやし	15.00	
青ねぎ	5.00	
小松菜	10.00	
干ししいたけ	0.20	
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.50	★
水	95.00	
食塩	0.40	
こしょう	0.03	
しょうゆ	0.50	
清酒	1.00	
白炒りごま	1.50	

6月14日　金曜日

牛乳
いわしの蒲焼き丼
（クラスでごはんの上にいわしの蒲焼きをのせます）
のり和え
枝豆呉汁

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	80.40	
いわしでんぷん付き	44.00	
大豆白絞油	4.00	
（ぎょうざを揚げた後の油を使います）		
しょうゆ	4.00	
砂糖	2.80	
みりん	2.20	
しょうが	0.50	
だし汁	11.00	
もやし	20.00	
小松菜	10.00	
キャベツ	30.00	
人参	10.00	
のり	0.50	★
砂糖	0.88	
しょうゆ	2.70	
ｻﾗﾀﾞ油	0.80	
豚肉	12.00	
清酒	0.80	
人参	10.00	
大根	10.00	
じゃが芋	25.00	
豆腐	20.00	
青ねぎ	5.00	
えだまめ	10.00	
混合節	3.00	
昆布	0.15	
水	90.00	
白味噌	3.70	
赤味噌	4.00	

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月17日 月曜日

牛乳
プルコギ丼
(クラスで配膳時にごはんの上にプルコギ炒めのせます)
わかめスープ
フルーツポンチ(サイダー風ゼリー入り)

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	80.40	
ごま油	0.50	
にんにく	0.30	
長葱	10.00	
豚肉	20.00	
玉葱	25.00	
人参	10.00	
もやし	20.00	
キャベツ	22.00	
干ししいたけ	0.50	
にら	5.00	
しょうゆ	3.00	
砂糖	1.80	
清酒	2.00	
みりん	1.00	
こしょう	0.03	
ｺﾁｭｼﾞｬﾝ	0.60	★
食塩	0.30	
白すりごま	2.00	
ごま油	0.30	
片栗粉	1.00	
鶏肉	8.00	
清酒	0.80	
人参	8.00	
玉葱	16.00	
ナルト	8.00	★
豆腐	20.00	
わかめ	5.00	
青ねぎ	5.00	
小松菜	8.00	
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.50	★
水	120.00	
食塩	0.40	
こしょう	0.03	
しょうゆ	0.50	
ごま油	0.20	
ｶｯﾄｾﾞﾘｰ サイダー風	24.00	★
みつ豆用寒天缶	8.00	★
みかん缶	8.00	
黄桃缶	24.00	
パイン缶	24.00	
砂糖	2.40	
水	24.00	

6月18日 火曜日

牛乳
ごはん
鯖の香味みそだれ
ゆかり和え
けんちん汁

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	80.40	
鯖切り身	40.00	
長葱	4.00	
にんにく	0.16	
しょうが	0.16	
ごま油	0.40	
赤味噌	2.80	
清酒	1.50	
砂糖	2.40	
しょうゆ	0.40	
だし汁	7.20	
白すりごま	2.40	
片栗粉	0.30	
キャベツ	20.00	
人参	5.00	
もやし	20.00	
きゅうり	10.00	
ゆかり(しそご飯の素)	1.00	★
植物油	1.00	
鶏肉	10.00	
人参	5.00	
ごぼう	5.00	
大根	15.00	
里芋	20.00	
油揚げ	5.00	
豆腐	20.00	
青ねぎ	5.00	
混合節	3.00	
昆布	0.20	
しょうゆ	3.00	
みりん	1.00	
食塩	0.30	
清酒	1.00	
水	100.00	

6月19日 水曜日

牛乳
流山産野菜のペペロンチーノ
肉団子のポトフ
キャロットマフィン

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
ｽﾊﾟｹﾞﾃｨｰ	45.00	
ﾊﾟﾗﾊﾟﾗごはんの素	2.00	★
水	27.50	
オリーブ油	1.30	
にんにく	1.00	
ベーコン	18.00	★
人参	10.00	
しめじ	10.00	
小松菜	15.00	
青ねぎ	7.00	
食塩	0.40	
コンソメ	0.60	★
しょうゆ	0.80	
白ワイン	1.00	
ﾐｰﾄﾎﾞｰﾙ	15.00	★
人参	5.00	
かぶ葉	5.00	
かぶ	15.00	
じゃが芋	25.00	
玉葱	20.00	
コンソメ	0.60	★
食塩	0.50	
こしょう	0.02	
しょうゆ	0.30	
水	100.00	
ﾎｯﾄｹｰｷﾐｯｸｽ	36.00	★
牛乳	27.00	
にんじんﾍﾟｰｽﾄ	18.00	
無塩バター	1.53	
グラニュー糖	4.50	
マフィンカップ	1.00	

6月20日 木曜日

牛乳
わかめごはん
厚焼き卵
肉じゃが
豆乳みそ汁

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	80.64	
ﾜｶﾒご飯の素	1.00	★
白炒りごま	2.00	
厚焼きたまご	42.00	★
ｻﾗﾀﾞ油	1.00	
豚肉	15.00	
じゃが芋	45.00	
玉葱	30.00	
人参	10.00	
白滝	25.00	
さやいんげん	5.00	
砂糖	3.70	
しょうゆ	4.00	
みりん	1.80	
清酒	1.80	
だし汁	40.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.50	
豚肉	10.00	
清酒	0.80	
玉葱	20.00	
人参	10.00	
大根	20.00	
わかめ	4.00	
調整豆乳	15.00	★
赤味噌	8.00	
かつおだし	0.10	★
混合節	3.00	
昆布	0.15	
水	73.00	

6月21日 金曜日

牛乳
トマトハヤシライス
(クラスで配膳時にごはんの上にハヤシルーのせます)
キャベツとコーンのスープ
ヨーグルト

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	70.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	84.00	
ｻﾗﾀﾞ油	1.00	
にんにく	0.20	
しょうが	0.20	
豚肉	25.00	
赤ワイン	2.00	
玉葱	30.00	
人参	10.00	
しめじ	10.00	
じゃが芋	40.00	
小松菜	10.00	
こしょう	0.01	
食塩	0.20	
コンソメ	0.50	★
ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ	10.00	
トマト缶	15.00	
ﾃﾞﾐｸﾞﾗｿｰｽ	4.00	★
ﾊﾔｼﾌﾚｰｸ	8.00	★
豆乳バター(ソイレブール)	3.00	★
砂糖	0.50	
鶏肉	10.00	
人参	8.00	
玉葱	15.00	
キャベツ	20.00	
とうもろこし	10.00	
もやし	15.00	
コンソメ	0.60	★
水	100.00	
食塩	0.40	
しょうゆ	0.50	
こしょう	0.03	
元気ﾖｰｸﾞﾙﾄ	70.00	★

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月24日 月曜日

牛乳
カレーピラフ
オムレツのトマトソースがけ
小松菜の米粉クリームスープ
冷凍みかん

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	60.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
カレー粉	0.20	
水	72.00	
オリーブ油	1.00	
にんにく	0.50	
豚肉	10.00	
人参	10.00	
玉葱	15.00	
コーン	5.00	
ピーマン	2.00	
白ワイン	1.00	
ウスターソース	2.00	
コンソメ	0.50	★
食塩	0.50	
カレー粉	0.30	
こしょう	0.03	
ﾌﾟﾚｰﾝｵﾑﾚﾂ	40.00	★
ｻﾗﾀﾞ油	0.80	
玉葱	2.50	
トマト缶	2.50	
ｹﾁｬｯﾌﾟ	4.80	
ｳｽﾀｰｿｰｽ	1.20	
赤ワイン	0.40	
砂糖	0.24	
こしょう	0.01	
みりん	0.80	
植物油	0.80	
鶏肉	10.00	
白ワイン	0.80	
玉葱	16.00	
人参	8.00	
じゃが芋	24.00	
小松菜	10.00	
しめじ	8.00	
米粉	5.20	
牛乳	48.00	
コンソメ	0.80	★
塩	0.60	
こしょう	0.02	
バター	1.50	
生クリーム	1.50	★
水	70.00	
冷凍みかん	80.00	

6月25日 火曜日

牛乳
豚肉と野菜の生姜炒め丼
（クラスで配膳時に生姜炒めのせます）
大根の味噌汁
枝豆

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	80.40	
ｻﾗﾀﾞ油	1.00	
豚肉	30.00	
にんにく	0.48	
清酒	1.00	
しょうが	1.60	
人参	10.00	
玉葱	30.00	
キャベツ	30.00	
もやし	25.00	
にら	5.00	
しょうゆ	6.00	
砂糖	1.46	
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.40	★
片栗粉	1.20	
大根	25.00	
豆腐	20.00	
油揚げ	5.00	
小松菜	10.00	
わかめ	5.00	
長葱	10.00	
混合節	3.00	
昆布	0.20	
水	120.00	
白味噌	3.70	
赤味噌	4.00	
かつおだし	0.10	★
えだまめ	30.00	
食塩	0.10	

6月26日 水曜日

牛乳
セサミトースト
じゃがいものトマト煮
キャベツスープ

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
食パン	50.00	★
水	25.00	
白炒りごま	1.00	
白すりごま	4.00	
ﾏｰｶﾞﾘﾝ	8.00	★
グラニュー糖	2.80	
ｻﾗﾀﾞ油	0.50	
鶏肉	20.00	
人参	13.00	
玉葱	35.00	
じゃが芋	55.00	
しめじ	10.00	
だいず	7.00	
トマト缶	15.00	
赤ワイン	2.50	
食塩	0.20	
こしょう	0.03	
しょうゆ	1.80	
砂糖	1.80	
コンソメ	0.50	★
ローリエ	0.03	
水	18.00	
ベーコン	8.00	★
人参	10.00	
玉葱	20.00	
キャベツ	20.00	
とうもろこし	10.00	
小松菜	8.00	
コンソメ	0.60	★
食塩	0.40	
しょうゆ	0.80	
こしょう	0.03	
水	100.00	

6月27日 木曜日

牛乳
マーボーナス丼
（クラスで配膳時にごはんの上にマーボーナスのせます）
卵とトマトのﾜﾝﾀﾝスープ
みかんゼリー

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	80.40	
ｻﾗﾀﾞ油	1.00	
豆板醤	0.10	★
豚肉	15.00	
にんにく	0.50	
しょうが	0.40	
干ししいたけ	0.20	
たけのこ	10.00	
人参	10.00	
玉葱	40.00	
清酒	1.00	
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.08	★
しょうゆ	2.40	
砂糖	0.48	
赤味噌	4.00	
ﾃﾝﾒﾝｼﾞｬﾝ	2.00	★
まめプラス	2.00	★
厚あげ	24.00	★
ごま油	0.20	
水	15.00	
なす	23.00	
片栗粉	1.11	
大豆白絞油	2.30	
ベーコン	6.00	★
玉葱	16.00	
しめじ	4.00	
トマト	15.00	
ﾜﾝﾀﾝの皮	8.00	★
小松菜	8.00	
鶏卵	16.00	
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.80	★
食塩	0.60	
こしょう	0.02	
水	120.00	
みかんゼリー	40.00	★

6月28日 金曜日

牛乳
ごはん
いわしフライ
五目豆
冬瓜の味噌汁

食品名	小分量	備考
飲用牛乳	206.00	
白米	67.00	
ｻﾗﾀﾞ油	0.10	
水	80.40	
いわしフライ	35.00	★
大豆白絞油	3.50	
（なすを揚げたあとの油を使います）		
中濃ソース	2.50	
鶏肉	10.00	
ごぼう	10.00	
人参	10.00	
だいず	10.00	
こんにゃく	9.00	
金平揚	7.00	★
砂糖	1.30	
しょうゆ	1.90	
みりん	1.25	
清酒	1.40	
だし汁	22.00	
人参	8.00	
油揚げ	5.00	
豆腐	20.00	
冬瓜	20.00	
小松菜	5.00	
わかめ	5.00	
長葱	8.00	
混合節	3.00	
昆布	0.20	
水	100.00	
白味噌	3.70	
赤味噌	4.00	
かつおだし	0.10	★