

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

12月8日		月曜日	12月9日		火曜日	12月10日		水曜日	12月11日		木曜日	12月12日		金曜日	12月13日		土曜日
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
餃子丼		チキンライス		ごはん ごまふりかけ		上海焼そば		ごはん		鯖の香味みそだれ		手作りコロッケバーガー		手作り牛乳		手作り牛乳	
(クラスで配膳時にごはんの上に餃子あんのせます)		たらのバーベキューソースかけ		(クラスで配膳時にごはんの上にふりかけのせます)		肉団子の中華スープ		きなこわらび餅の黒蜜かけ		こぎつね和え		(各自でパンにコロッケと野菜を挟みます)		牛乳		牛乳	
中華コーン卵スープ(卵除去食可能)		ワインナーポトフ		肉じゃが		白菜と油揚げの味噌汁		(クラスで配膳時にわらびもちの上に黒蜜をかけます)		けんちん汁		白菜の米粉クリームスープ		飲用牛乳		飲用牛乳	
フルーツポンチ(みかんゼリー入り)		みはや(柑橘)															
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	小分量	備考	飲用牛乳	小分量	備考	飲用牛乳	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	67.00		白米	60.00		白米	67.00		蒸し中華めん	85.00	4-40	白米	67.00		コッペパン	50.00	6-2
強化米	0.20	7-1	強化米	0.20	7-1	強化米	0.20	7-1	サダ油	1.50		強化米	0.20	7-1	水	25.00	
ワダ油・米油	0.20		ワダ油・米油	0.10		ワダ油・米油	0.10		豚肉	20.00		ワダ油・米油	0.10				
水	80.40		水	72.00		水	80.40		清酒	0.60		水	80.40		豚肉	10.00	
キヤベツ	48.00		サダ油	1.00		サダ油	0.50		サダ油	0.50		サダ油	0.70				
いたら	9.60		鶏肉	15.00		白炒りごま	5.00		人参	5.00		さば	40.00		玉葱	20.00	
ワダ油	1.00		清酒	1.00		黒炒りごま	1.00		玉葱	10.00		長葱	4.00		じゃが芋	56.00	
にんにく	0.40		玉葱	15.00		ちりめんじゅこ	3.00	6-38	キヤベツ	20.00		にんにく	0.16		マッシュポテト	2.80	12-7
しょうが	0.40		人参	5.00		糸割り節	0.50		もやし	20.00		しょうが	0.16		牛乳	3.50	
豚肉	16.00		ピーマン	5.00		砂糖	0.50		長葱	10.00		ごま油	0.40		食塩	0.50	
鶏肉	32.00		コンソメ	0.40	4-1	しょうゆ	1.00		中華スープストック	0.20	4-2	赤味噌	2.80		ごしょう	0.02	
清酒	2.80		トマトケチャップ	10.00		みりん	1.00		食塩	0.20		清酒	1.50		小麦粉	5.00	
食塩	0.24		トマトピューレ	5.00		清酒	1.00		ごしょう	0.02		砂糖	2.40		水	5.00	
こしょう	0.02		砂糖	0.50					しょうゆ	2.70		しょうゆ	0.40		パン粉	12.00	12-8
しょうゆ	4.80		食塩	0.10		サダ油	1.00		オイスター調味料	1.50	6-40	だし汁	7.20		大豆白絞油	4.00	
こま油	1.90		こしょう	0.02		豚肉	15.00		ごま油	0.30		白すりごま	1.60		中濃ソース	3.00	
中華スープストック	0.10	4-2				清酒	1.00		片栗粉	0.30		片栗粉	0.30				
片栗粉	0.48		たら切身澱粉付き	40.00	12-5	じゃが芋	60.00		人参	5.00		キャベツ	30.00				
水	1.60		大豆白絞油	4.00		玉葱	25.00		大根	15.00		油揚げ	5.00		人参	5.00	
			にんにく	0.20		人参	10.00		ミートボール	20.00	9-2	だし汁	7.00		食塩	0.10	
ペーコン	7.00	7-2	しょうが	0.20		白滝	10.00		白菜	15.00		しょうゆ	0.90		こしょう	0.01	
人参	5.00		長葱	1.00		さやいんげん	4.00		豆腐	20.00		砂糖	0.55		鶏肉	10.00	
玉葱	15.00		砂糖	1.30		砂糖・三温糖	2.25		青ねぎ	5.00		もやし	15.00		ガラ油	0.50	
外ハーブ缶	17.00	6-35	しょうゆ	2.00		しょうゆ	4.30		中華スープストック	0.50	4-2	小松菜	14.00		白ワイン	0.80	
とうもろこし	7.00		清酒	0.60		みりん	1.50		水	95.00		キヤベツ	14.00		人参	8.00	
卵卵	16.00		トウバンジヤン	0.02	6-37	だし汁	15.00		清酒	1.00		人參	7.00		豆腐	0.40	
豆腐	20.00		和梨ピューレ	5.00		片栗粉	0.50		しょうゆ	0.50		砂糖	0.40		玉葱	16.00	
小松菜	5.00		水	2.00		かつおだし	0.10	6-1	食塩	0.50		しょうゆ	1.50		白菜	24.00	
中華スープストック	0.60	4-2							こしょう	0.03		食塩	0.15		ほうれん草	10.00	
こしょう	1.20		ウインナー	15.00	11-16	人参	5.00		ごま油	0.50		穀物酢	1.75		しめじ	5.00	
食塩	0.15		ローリエ	0.01		乾燥わかめ	0.35		白炒りごま	1.50		しょうが	0.45		牛乳	48.00	
			人参	5.00		油揚げ	4.00					糸割り節	0.50		米粉	5.20	
片栗粉	0.70		かぶ	15.00		白菜	15.00		わらび餅きなこ	65.00	12-6				食塩	0.60	
こま油	0.30		かぶ葉	5.00		豆腐	20.00		黒砂糖	6.40		サダ油	1.00		コンソメ	0.80	4-1
水	100.00		じゃが芋	30.00		長葱	10.00		水	5.20		鶏肉	15.00		こしょう	0.02	
			玉葱	15.00		小松菜	10.00					人参	5.00		生クリーム	1.50	6-41
かたみかんゼリー	24.00	12-4	キヤベツ	15.00		混合節	3.00					ごぼう	5.00		バター	1.50	
寒天缶	10.00	4-29	コハソメ	0.60	4-1	昆布	0.20					大根	15.00		水	70.00	
みかん缶	10.00		食塩	0.50		水	100.00					さといも	20.00				
黄桃缶詰	10.00		こしょう	0.02		白味噌	4.00					豆腐	20.00				
パイン缶詰	10.00		しょうゆ	0.30		赤味噌	4.20					青ねぎ	5.00				
りんご缶詰	20.00		水	90.00		かつおだし	0.10	6-1				混合節	3.00				
砂糖・グラニュー糖	2.40											昆布	0.20				
水	24.00		みはや(柑橘)	35.00								しょうゆ	2.00				
												みりん	1.00				
												食塩	0.60				
												清酒	1.00				
												水	90.00				

食物アレルギー対応確認用詳細献立表