

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

[illegible]

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

4月14日			4月15日			4月16日 1年生給食開始			4月17日			4月18日		
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
牛乳 ナポリタン 野菜スープ チョコチップマフィン			牛乳 豚ごぼうごはん わかさぎフリッター 五目豆 さつま芋の味噌汁			牛乳 カレーライス (各クラスで配膳時にごはんの上にカレールウのせませす) ツナサラダ いちごゼリー			牛乳 チキンライス 肉団子とポテトのスープ フルーツポンチ(白桃ゼリー入り)			牛乳 高菜じゃこチャーハン 揚げぎょうざ わかめスープ		
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
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	
ｽﾍﾞﾃｰ	40.00		白米	60.00		白米	70.00		白米	60.00		白米	60.00	
ﾊﾞﾅﾅｺﾊﾝの素	1.50	4-14	しょうゆ	1.80		ﾗｸﾀﾞ 油	0.10		ﾗｸﾀﾞ 油	0.10		ﾗｸﾀﾞ 油	0.10	
水	20.00		清酒	0.90		水	84.00		水	72.00		水	72.00	
ｵﾘｰﾌﾞ油	1.00		ﾗｸﾀﾞ 油	0.10		ﾗｸﾀﾞ 油	0.50		ﾗｸﾀﾞ 油	1.00		ﾗｸﾀﾞ 油	1.00	
ｳｲﾝﾅｰ	20.00	4-15	水	72.00		玉葱	40.00		鶏肉	15.00		豚肉	15.00	
人参	5.00		ﾗｸﾀﾞ 油	0.50		ﾗｸﾀﾞ 油	0.50		清酒	1.00		清酒	1.00	
玉葱	30.00		にんにく	1.23		ﾏｼﾝ	0.01		玉葱	20.00		人参	5.00	
ﾏｯｼｭﾙｰﾑ	5.00		豚肉	20.00		にんにく	0.50		人参	5.00		たかな漬	10.00	4-30
ﾋｰﾏﾝ	5.00		ごぼう	13.00		しょうが	0.50		ﾋｰﾏﾝ	5.00		ちりめんじゃこ	3.00	4-31
ｹﾁｬｯﾌﾟ	8.00	4-21	人参	5.00		豚肉	30.00		どうもろこし	5.00		長葱	10.00	
ﾄﾏﾄﾋﾞｭｰﾙ	8.00		砂糖	2.27		赤ワイン	2.00		ｺﾝｿﾒ	0.40	4-1	白炒りごま	1.50	
ﾄﾏﾄｿｰｽ	8.00	4-16	しょうゆ	3.70		人参	20.00		ｹﾁｬｯﾌﾟ	10.00	4-21	中華ｽｰﾌﾟ ｽﾄｯｸ	0.30	4-2
ｳｽﾀｰｿｰｽ	0.50	4-6	清酒	1.50		じゃが芋	45.00		ﾄﾏﾄﾋﾞｭｰﾙ	5.00		しょうゆ	0.10	
赤ワイン	2.00		だし汁	10.00		ｱｯﾌﾟﾙﾋﾞｭｰﾙ	4.00		砂糖	0.50		こしょう	0.03	
ｺﾝｿﾒ	0.30	4-1				ﾕｰﾅ	2.00	4-22	食塩	0.20		ごま油	0.50	
砂糖	1.00		わかさぎﾌﾘｯﾀｰ	16.00	4-19	ｳｽﾀｰｿｰｽ	1.00	4-6	こしょう	0.02				
食塩	0.20		大豆白絞油	2.00		ｹﾁｬｯﾌﾟ	3.00	4-21				国産餃子	40.00	4-32
こしょう	0.02					ﾌﾙｸﾞﾗﾝﾌﾟﾘｰｶｰﾙｰｸ	12.00	4-23	ﾐﾄﾎﾞｰﾙ	30.00	4-27	大豆白絞油	4.00	
			鶏肉	10.00		豆乳ﾊﾞﾀｰ(ｳｲﾚﾌﾞｰﾙ)	3.00	4-11	白ワイン	1.50				
鶏肉	10.00		人参	10.00		ｶｰﾎﾟ	0.20		人参	10.00		鶏肉	15.00	
ﾗｸﾀﾞ 油	1.00		だいず	15.00		ｺﾝｿﾒ	0.20	4-1	じゃが芋	30.00		清酒	0.80	
人参	10.00		こんにゃく	10.00		水	60.00		玉葱	15.00		人参	8.00	
玉葱	20.00		さつまあげ	9.00	4-20	食塩	0.20		ｷｬﾍﾞﾂ	15.00		玉葱	16.00	
どうもろこし	10.00		砂糖	1.30		こしょう	0.03		小松菜	5.00		ナルト	8.00	4-33
ｷｬﾍﾞﾂ	20.00		しょうゆ	2.00		ﾏｻﾗﾏｲﾙﾄﾞ	0.03		ｺﾝｿﾒ	0.60	4-1	豆腐	20.00	
小松菜	8.00		みりん	1.25					食塩	0.50		乾燥わかめ	0.40	
白ワイン	1.50		清酒	0.60		ｳｻﾙｰｸ	7.00	4-24	こしょう	0.02		長葱	8.00	
ｺﾝｿﾒ	0.60	4-1	だし汁	12.00		ｷｬﾍﾞﾂ	30.00		しょうゆ	0.30		小松菜	8.00	
食塩	0.40					きゅうり	7.50		水	90.00		中華ｽｰﾌﾟ ｽﾄｯｸ	0.50	4-2
しょうゆ	0.50		人参	5.00		人参	7.50					水	120.00	
こしょう	0.03		大根	15.00		どうもろこし	14.00		白桃ゼリー	30.00	4-28	食塩	0.50	
水	100.00		油揚げ	5.00		乾燥わかめ	0.40		寒天シロップ	8.00	4-29	こしょう	0.03	
			さつまいも	20.00		白炒りごま	1.50		りんご缶詰	10.00		しょうゆ	0.50	
ｷｬﾁｭｰﾐｯｸｽ	35.50	4-17	豆腐	20.00		ｾﾓﾝ果汁	0.70	4-25	黄桃缶詰	20.00		ごま油	0.20	
牛乳	33.40		長葱	5.00		ﾗｸﾀﾞ 油	1.50		ﾊｲﾝ缶詰	20.00				
チョコチップ	3.33	4-18	青ねぎ	5.00		穀物酢	0.77		みかん缶	10.00				
バター	1.50		混合節	3.00		しょうゆ	1.20		砂糖	2.40				
グラニュー糖	2.00		昆布	0.20		食塩	0.22		水	24.00				
マフィンカップ	1.00		水	100.00		こしょう	0.02							
			白味噌	3.70										
			赤味噌	4.00		いちごゼリー	40.00	4-26						
			かつおだし	0.10	4-4									

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

4月21日			4月22日			4月23日			4月24日			4月25日		
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
牛乳 中華丼 (クラスで配膳時にごはんの上に中華あんかけます) スープフォー はちみつレモンゼリー			牛乳 コッパパン ハンバーグデミグラスソース コーンポテト 白菜の米粉クリームスープ			牛乳 わかめごはん 肉じゃが おぼろみそ汁 河内晩柑(かんきつ)			牛乳 ソース焼きそば つくねのスープ フルーツのアセロラゼリー和え			牛乳 たけのこご飯 鯖の竜田揚げ 春野菜の豚汁 ヨーグルト		
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		コッパパン	50.00	4-7	白米	67.00		蒸し中華めん	85.00	4-40	白米	60.00	
サラダ油	0.10		水	25.00		サラダ油	0.10		サラダ油	1.00		しょうゆ	1.80	
水	80.40					水	80.64		豚肉	25.00		清酒	0.90	
豚肉	20.00		ハンバーグ	40.00	4-37	わかめご飯の素	1.00	4-39	清酒	1.00		サラダ油	0.10	
清酒	0.50		オリーブ油	0.50		白炒りごま	2.00		サラダ油	1.00		水	72.00	
しょうが	0.40		玉葱	6.00					人参	10.00		たけのこ	18.00	
サラダ油	0.40		マッシュルーム	3.00		サラダ油	1.00		玉葱	15.00		油揚げ	5.00	
人参	7.00		トマト水煮缶	3.00		豚肉	20.00		キャベツ	20.00		砂糖	0.70	
玉葱	20.00		デミグラス	1.00	4-9	清酒	1.00		もやし	15.00		しょうゆ	1.50	
白菜	20.00		キャップ	1.80	4-21	じゃが芋	60.00		ピーマン	8.00		清酒	0.70	
ナルト	10.00	4-33	トマトジュレ	1.00		玉葱	25.00		焼きそばソース粉末	2.30	4-41	みりん	0.50	
たけのこ	7.00		中濃ソース	0.50	4-5	人参	10.00		焼きそばソース液体	4.80	4-42	だし汁	10.00	
チゲンサイ	7.00		砂糖	0.30		白滝	10.00		中濃ソース	0.10	4-5	かつおだし	0.10	4-4
食塩	0.10		赤ワイン	0.80		さやいんげん	5.00							
こしょう	0.02		こしょう	0.02		砂糖	2.25		平つくね	25.00	4-43	鯖の竜田揚げ	40.00	4-45
砂糖	0.10		水	1.00		しょうゆ	4.30		人参	10.00		大豆白絞油	4.00	
しょうゆ	1.40					みりん	1.50		大根	20.00				
上湯スープ	0.70	4-34	じゃが芋	54.00		だし汁	15.00		豆腐	20.00		豚肉	10.00	
中華スープストック	0.25	4-2	ベーコン	3.60	4-8				長葱	8.00		サラダ油	1.00	
ごま油	0.20		オリーブ油	0.30		サラダ油	1.00		チゲンサイ	5.00		清酒	1.00	
水	7.00		とうもろこし	14.00		鶏肉	10.00		中華スープストック	0.50	4-2	人参	5.00	
片栗粉	1.80		食塩	0.18		清酒	1.00		水	95.00		ごぼう	5.00	
			こしょう	0.02		人参	5.00		清酒	1.00		豆腐	20.00	
フォー	6.00	4-35				ごぼう	5.00		しょうゆ	0.20		じゃが芋	25.00	
サラダ油	0.20		鶏肉	10.00		大根	15.00		食塩	0.40		長葱	5.00	
鶏肉	10.00		オリーブ油	0.50		豆腐	30.00		こしょう	0.03		キャベツ	15.00	
人参	10.00		白ワイン	0.80		長葱	10.00		ごま油	0.50		混合節	3.00	
玉葱	15.00		人参	8.00		小松菜	10.00		白炒りごま	1.50		昆布	0.20	
キャベツ	20.00		玉葱	20.00		白味噌	3.70					水	100.00	
長葱	5.00		白菜	20.00		赤味噌	4.00		みかん缶	10.00		白味噌	3.70	
青ねぎ	5.00		ほうれん草	10.00		水	100.00		バイン缶詰	30.00		赤味噌	4.00	
中華スープストック	0.50	4-2	しめじ	8.00		混合節	3.00		黄桃缶詰	30.00				
水	110.00		牛乳	48.00		昆布	0.15		りんご缶詰	10.00		元気ヨーグルト	70.00	4-46
食塩	0.50		米粉	5.20					アセロラVC	40.00	4-44			
こしょう	0.03		食塩	0.60		河内晩柑	50.00							
しょうゆ	0.50		コンソメ	0.80	4-1									
清酒	1.00		こしょう	0.02										
白炒りごま	1.50		生クリーム	1.50	4-38									
			バター	1.50										
はちみつゼリー	60.00	4-36	水	70.00										
											</			

