

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

月 日 月曜日			6月3日 火曜日			6月4日 水曜日			6月5日 木曜日			6月6日 金曜日		
運動会振替休日			牛乳 広島菜ごはん 照り焼ききのこハンバーグ ごま和え そうめん汁			牛乳 ごはん たくあんとじゃこのふりかけ (クラスで配膳時にごはんの上にふりかけのせます) ねぎすきじゃが 大根の味噌汁			牛乳 コッパパン ポークハムカツ コーンポテト 野菜スープ			牛乳 コーンチャーハン ワントンスープ チキンチキンごぼう		
			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
			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	67.00		コッパパン	50.00	6-2	白米	60.00	
			サラダ油	0.10		サラダ油	0.10		水	25.00		サラダ油	0.10	
			水	80.40		水	80.40					水	72.00	
			ひろし	1.20	6-3				ポークハムカツ	50.00	6-42	サラダ油	1.00	
									大豆白絞油	5.00		ベーコン	7.00	4-8
			ハンバーグ	40.00	5-25	サラダ油	0.50					人参	6.00	
			しめじ	2.60		たくあん	6.75	6-6				玉葱	15.00	
			えのきたけ	2.60		ちりめんじゃこ	2.70	6-38				とうもろこし	7.00	
			玉葱	5.20		白炒りごま	1.80		じゃが芋	60.00		ピーマン	5.00	
			サラダ油	0.20		しょうゆ	0.45		ベーコン	4.00	4-8	中華スープストック	0.50	4-2
			しょうゆ	1.30		清酒	0.72		サラダ油	1.00		清酒	0.50	
			清酒	1.30		みりん	0.63		とうもろこし	15.00		食塩	0.50	
			砂糖	0.20					食塩	0.20		こしょう	0.02	
			みりん	1.30		サラダ油	1.00		こしょう	0.02		しょうゆ	0.10	
			だし汁	3.30		豚肉	25.00							
			片栗粉	0.30		じゃが芋	50.00		ウィンナー	10.00	4-15			
						長葱	15.00		サラダ油	1.00		ワタの皮	10.00	5-3
			人参	10.00		青ねぎ	5.00		人参	5.00		豚肉	10.00	
			キャベツ	25.00		人参	15.00		玉葱	15.00		サラダ油	1.00	
			もやし	20.00		白滝	25.00		キャベツ	15.00		人参	10.00	
			小松菜	10.00		砂糖	3.70		しめじ	10.00		ナルト	5.00	6-4
			白炒りごま	1.50		しょうゆ	4.60		小松菜	8.00		もやし	15.00	
			白すりごま	2.60		みりん	2.00		コンソメ	0.60	4-1	長葱	10.00	
			しょうゆ	2.25		清酒	2.00		食塩	0.40		小松菜	10.00	
			砂糖	0.90		だし汁	30.00		しょうゆ	0.50		中華スープストック	0.60	4-2
			みりん	0.45		かつおだし	0.10	6-1	こしょう	0.03		水	110.00	
						片栗粉	0.50		水	120.00		食塩	0.40	
												こしょう	0.03	
			鶏肉	15.00		人参	5.00					しょうゆ	0.50	
			人参	8.00		大根	20.00					清酒	1.00	
			ナルト	8.00	6-4	油揚げ	5.00							
			豆腐	20.00		豆腐	20.00					鶏肉	31.50	
			そうめん	5.00	6-5	小松菜	10.00					清酒	0.40	
			小松菜	8.00		乾燥わかめ	0.35					しょうゆ	0.40	
			乾燥わかめ	0.35		長葱	10.00					片栗粉	5.40	
			長葱	8.00		混合節	3.00					ごぼう	23.00	
			混合節	4.00		昆布	0.20					片栗粉	5.40	
			昆布	0.20		水	100.00					大豆白絞油	5.40	
			水	120.00		白味噌	3.70					むき枝豆	5.50	
			しょうゆ	1.60		赤味噌	4.00					白炒りごま	1.50	
			食塩	0.50								しょうゆ	1.80	
			清酒	1.00								砂糖	0.90	
			みりん	1.00								清酒	0.60	
												みりん	0.60	
												水	2.70	

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月9日 月曜日			6月10日 火曜日			6月11日 水曜日			6月12日 木曜日			6月13日 金曜日		
牛乳 高菜チャーハン イカのチリソースがけ わかめスープ ビーンズカル			牛乳 カレー南蛮うどん つくねと野菜の煮物 黒糖蒸しパン			牛乳 ごはん 豚肉と根菜の黒酢炒め 春雨スープ 青うめゼリー			牛乳 ターメリックライスのチンクリームソースがけ (クラスで配膳時にターメリックライスの上にチンクリームソースかけます) キャベツとコーンのスープ フルーツポンチ(さくらんぼゼリー入り)			牛乳 いわしのかば焼き丼 (クラスで配膳時にごはんの上にいわしのかば焼きのせます) のり和え こぼれ梅豚汁		
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	60.00		冷凍うどん	80.00	5-34	白米	67.00		白米	67.00		白米	67.00	
サラダ油	0.10		豚肉	15.00		サラダ油	0.10		ターメリック	0.03		サラダ油	0.10	
水	72.00		サラダ油	1.00		水	80.40		サラダ油	0.10		水	80.40	
サラダ油	1.00		清酒	1.00					水	80.40				
豚肉	15.00		人参	10.00		れんこん	20.00		とり肉	18.00		いわし濃粉つき	40.00	6-36
清酒	0.80		玉葱	20.00		じゃが芋	30.00		サラダ油	0.70		大豆白絞油	4.00	
人参	5.00		ナルト	5.00	6-4	片栗粉	4.00		白ワイン	0.70		しょうゆ	4.00	
たかな漬	10.00	6-8	長葱	10.00		大豆白絞油	4.00		玉葱	27.00		砂糖	2.80	
長葱	10.00		小松菜	10.00		豚肉	23.00		人参	7.00		みりん	2.20	
白炒りごま	2.00		混合節	3.00		しょうゆ	0.60		しめじ	7.00		しょうが	0.50	
中華スープストック	0.30	4-2	鰹節粉末(栄養だし)	0.11	5-35	清酒	0.60		バター	5.10		だし汁	11.00	
しょうゆ	0.15		水	95.00		サラダ油	0.50		小麦粉	5.10				
こしょう	0.02		しょうゆ	2.00		しょうが	0.50		牛乳	32.00		小松菜	14.00	
ごま油	0.20		みりん	1.00		にんにく	0.50		生クリーム	1.50	6-41	もやし	20.00	
			とろけるカレー	8.50	6-10	人参	7.00		粉チーズ(クラスメイト)	1.50	6-14	人参	10.00	
いか	40.00		カレー粉	0.10		玉葱	30.00		コンソメ	0.40	4-1	キャベツ	20.00	
片栗粉	4.00					たけのこ	10.00		食塩	0.25		のり	0.50	5-26
大豆白絞油	4.00		植物油	1.00		ピーマン	7.00		こしょう	0.02		砂糖	1.12	
長葱	4.00		人参	16.00		中華スープストック	0.20	4-2	水	13.00		しょうゆ	2.60	
しょうが	0.50		大根	40.00		しょうゆ	2.80							
トマトチャップ	4.00		こんにゃく	12.00		黒酢	3.20		ベーコン	8.00	4-8	サラダ油	1.00	
砂糖	0.48		たけのこ	8.00		砂糖	3.50		人参	8.00		豚肉	10.00	
清酒	1.60		平つくね	24.00	6-11	清酒	1.00		玉葱	15.00		清酒	0.80	
しょうゆ	0.20		さやいんげん	5.00		食塩	0.10		キャベツ	15.00		人参	5.00	
トウバンジャン	0.01	6-37	砂糖	2.00		こしょう	0.02		とうもろこし	10.00		ごぼう	5.00	
水	5.00		しょうゆ	3.50		ごま油	0.20		小松菜	8.00		大根	15.00	
片栗粉	0.16		みりん	1.60					コンソメ	0.60	4-1	じゃが芋	20.00	
			清酒	1.50		緑豆春雨	4.00		食塩	0.40		豆腐	20.00	
ベーコン	8.00	4-8	だし汁	20.00		水	10.00		しょうゆ	0.50		青ねぎ	5.00	
清酒	0.80					ベーコン	6.00	4-8	こしょう	0.03		混合節	3.00	
人参	8.00		蒸しパンミックス	36.00	5-36	人参	8.00		水	100.00		昆布	0.15	
玉葱	16.00		黒砂糖	4.80		ナルト	4.00	6-4				白味噌	3.70	
ナルト	5.00	6-4	水	2.00		玉葱	16.00		カットサランボゼリー	24.00	6-15	赤味噌	4.00	
豆腐	20.00		牛乳	28.00		もやし	15.00		寒天缶	10.00	4-29	水	90.00	
乾燥わかめ	0.35		バター	0.80		乾燥わかめ	0.35		みかん缶	10.00		こぼれ梅	2.00	6-16
青ねぎ	5.00		レーズン	2.00	6-12	小松菜	8.00		黄桃缶詰	10.00				
小松菜	8.00		ベーキングトレ	1.00		中華スープストック	0.50	4-2	パイナップル缶詰	10.00				
中華スープストック	0.50	4-2				水	120.00		りんご缶詰	20.00				
水	120.00					食塩	0.50		砂糖	2.40				
食塩	0.50					こしょう	0.03		水	24.00				
こしょう	0.03					しょうゆ	0.50							
しょうゆ	0.50					清酒	1.00							
ごま油	0.20					白炒りごま	1.50							
						ごま油	0.20							
ピーンズカレー	6.00	6-9												
						青うめゼリー	40.00	6-13						

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月16日 月曜日			6月17日 火曜日			6月18日 水曜日			6月19日 木曜日			6月20日 金曜日		
牛乳 キムたくごはん ししゃもフライ 鶏肉と春雨の白湯スープ フローズンヨーグルト			牛乳 こぎつねごはん 厚焼き卵 豆乳みそ汁 はちみつレモンゼリー			牛乳 ごはん あじの照り焼き ひじきの炒り煮 ずんだみそ汁			牛乳 鶏ときのこの和風スパゲッティ ウィンナーポトフ チョコクロワッサン			牛乳 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) にんじんドレッシングサラダ グレープゼリー		
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	60.00		白米	67.00		スパゲティ	43.00		白米	73.00	
サラダ油	0.10		サラダ油	0.10		サラダ油	0.10		パセリ	1.50	6-39	サラダ油	0.10	
水	72.00		しょうゆ	1.30		水	80.40		水	21.50		水	87.60	
豚肉	15.00		清酒	0.65					オリーブ油	1.00		サラダ油	0.50	
人参	5.00		水	72.00		アジ照焼	40.00	6-24	にんにく	0.35		玉葱	40.00	
キムチ	10.00	6-17	鶏肉	10.00					しょうが	0.35		サラダ油	0.50	
つぼ漬	9.00	6-18	清酒	0.65		ひじき	1.60	5-18	とり肉	8.50		クミン	0.01	
長葱	11.00		サラダ油	1.00		水	12.00		ベーコン	8.50	4-8	にんにく	0.50	
白炒りごま	2.00		人参	7.00		サラダ油	0.50		白ワイン	0.60		しょうが	0.50	
中華スープストック	0.20	4-2	油揚げ	4.00		油揚げ	5.60		人参	6.00		豚肉	30.00	
しょうゆ	0.30		しょうゆ	2.00		白滝	20.00		玉葱	24.00		赤ワイン	2.00	
こしょう	0.03		砂糖	1.50		人参	11.00		しめじ	6.00		人参	20.00	
ごま油	0.50		清酒	0.65		さつまあげ	9.00	4-20	えのきたけ	6.00		じゃが芋	45.00	
ししゃもフライ	20.00	6-19	みりん	0.80		砂糖	1.80		マッシュルーム	4.00		アップルジュレ	4.00	
大豆白絞油	2.00		食塩	0.10		しょうゆ	2.90		小松菜	5.00		チャップ	2.00	6-28
中濃ソース	2.00		白炒りごま	1.50		みりん	2.30		食塩	0.20		ウスターソース	1.00	
			だし汁	7.00		だし汁	8.00		かつおだし	0.15	6-1	トマトチャップ	3.00	
ごま油	0.50		厚焼きたまご	50.00	5-16	サラダ油	1.00		しょうゆ	3.00		アルゲンチーネーカレー	12.00	6-29
鶏肉	20.00					豚肉	15.00		こしょう	0.03		豆乳バター(ソイバター)	3.00	4-11
しょうが	0.20		サラダ油	1.00		人参	10.00		みりん	0.60		カレー粉	0.20	
キャベツ	20.00		豚肉	15.00		ごぼう	5.00		ウィンナー	10.00	4-15	コンソメ	0.10	4-1
人参	10.00		清酒	0.80		じゃが芋	20.00		ローリエ	0.01		水	60.00	
緑豆春雨	5.00		玉葱	15.00		大根	15.00		人参	10.00		食塩	0.10	
どうもろこし	5.00		人参	10.00		長葱	10.00		かぶ	15.00		こしょう	0.03	
長葱	10.00		じゃが芋	30.00		豆腐	20.00		かぶ葉	5.00		マサラマイルド	0.04	
小松菜	5.00		大根	15.00		むき枝豆	5.00		じゃが芋	30.00				
白湯	3.30	6-20	豆腐	20.00		枝豆ペースト	5.00	6-25	玉葱	15.00		キャベツ	30.00	
中華スープストック	0.35	4-2	調整豆乳	15.00	6-22	混合節	3.00		キャベツ	15.00		コーン	11.00	
清酒	1.00		赤味噌	8.00		昆布	0.20		コンソメ	0.60	4-1	小松菜	15.00	
食塩	0.18		かつおだし	0.10	6-1	水	90.00		食塩	0.50		サラダ油	0.90	
こしょう	0.03		混合節	3.00		白味噌	3.70		こしょう	0.02		砂糖	0.60	
水	90.00		昆布	0.15		赤味噌	4.00		しょうゆ	0.30		穀物酢	1.20	
フローズンヨーグルト	80.00	6-21	水	90.00					水	90.00		食塩	0.40	
			はちみつゼリー	60.00	6-23				チョコレート	6.00	6-26	こしょう	0.02	
									NRチョコレート生地	47.00	6-27	にんにく	0.15	
												人参	3.30	
												白炒りごま	1.50	
												グレープゼリー	30.00	6-30

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月23日			6月24日			6月25日			6月26日			6月27日		
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
牛乳 クファージュシー 冬瓜のそぼろ煮 すまし汁 バインコンポート			牛乳 豚と野菜の生姜炒め丼 (クラスで配膳時にごはんの上に生姜炒めのせませす) さつま芋の味噌汁 枝豆			牛乳 レモンシュガートースト チリコンカン チキンヌードルスープ			牛乳 上海焼そば 肉団子のスープ フルーツ白玉ポンチ			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せす) トマトと卵のワンタンスープ 冷凍みかん		
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	67.00		食パン	50.00	6-2	蒸し中華めん	85.00	4-40	白米	67.00	
しょうゆ	1.80		サラダ油	0.10		水	25.00		サラダ油	1.50		サラダ油	0.10	
清酒	0.90		水	80.40		マーガリン	5.60	4-47	豚肉	20.00		水	80.40	
サラダ油	0.10		サラダ油	1.00		レモン汁	1.70	4-25	清酒	0.60		サラダ油	1.00	
水	72.00		豚肉	30.00		グラニュー糖	3.20		サラダ油	0.50		豆板醤	0.10	6-37
サラダ油	1.00		にんにく	0.48		はちみつ	5.10		人参	5.00		豚肉	15.00	
豚肉	15.00		清酒	1.00					玉葱	10.00		にんにく	0.50	
豚バラ肉	3.00		しょうが	1.40		サラダ油	1.00		キャベツ	20.00		しょうが	0.40	
清酒	1.00		人参	10.00		にんにく	0.20		もやし	20.00		干しいたけ	0.20	
人参	10.00		玉葱	30.00		しょうが	0.20		長葱	10.00		たけのこ	10.00	
昆布	3.00		キャベツ	30.00		豚肉	13.50		中華スープストック	0.20	4-2	人参	10.00	
干しいたけ	0.50		もやし	25.00		ツメクサ	0.01		食塩	0.20		玉葱	40.00	
しょうゆ	1.50		にら	5.00		ベーコン	5.00	4-8	こしょう	0.02		清酒	1.00	
食塩	0.20		しょうゆ	6.00		玉葱	35.00		しょうゆ	2.70		中華スープストック	0.08	4-2
だし汁	10.00		砂糖	1.46		人参	15.00		オスターソース	2.00	6-40	しょうゆ	1.00	
			中華スープストック	0.30	4-2	じゃが芋	20.00		ごま油	0.30		砂糖	0.40	
サラダ油	1.00		片栗粉	1.50		大豆	20.00					赤味噌	4.00	
とりにく	15.00					マッシュルーム	5.00		ミートボール	25.00	4-27	ツメクサ	2.00	5-11
乾燥刻大豆(まめプラスM)	2.00	6-31	人参	5.00		トマトチャップ	3.30		人参	10.00		まめプラス	2.00	6-31
冬瓜	35.00		大根	15.00		トマト缶	20.00		大根	20.00		ごま油	0.20	
人参	10.00		油揚げ	5.00		トマトビュレ	2.00		豆腐	20.00		片栗粉	1.10	
こんにゃく	15.00		さつまいも	20.00		ウスターソース	0.30		長葱	8.00		水	15.00	
むき枝豆	5.00		豆腐	20.00		コンソメ	0.40	4-1	ツメクサ	5.00		厚あげ	20.00	6-34
しめじ	5.00		長葱	5.00		こしょう	0.04		中華スープストック	0.50	4-2	なす	20.00	
砂糖	1.50		青ねぎ	5.00		チリパウダー	0.13		水	95.00		大豆白絞油	2.00	
しょうゆ	3.30		混合節	3.00		パプリカパウダー	0.20		清酒	1.00				
清酒	1.00		昆布	0.20		オールスパイス	0.01		しょうゆ	0.20		ベーコン	6.00	4-8
みりん	2.00		水	100.00		ローリエ	0.01		食塩	0.40		玉葱	16.00	
食塩	0.10		白味噌	3.70		砂糖	0.65		こしょう	0.03		しめじ	4.00	
片栗粉	0.50		赤味噌	4.00		しょうゆ	1.30		ごま油	0.50		トマト	15.00	
だし汁	25.00		かつおだし	0.10	6-1	赤ワイン	3.00		白炒りごま	1.50		ワタの皮	8.00	5-3
かつおだし	0.15	6-1				水	13.30					小松菜	8.00	
			えだまめ	30.00					白玉だんご	24.00	6-33	鶏卵	16.00	
鶏肉	15.00		食塩	0.10		オリーブ油	0.50		寒天缶	10.00	4-29	中華スープストック	0.70	4-2
人参	5.00					にんにく	0.50		みかん缶	10.00		食塩	0.50	
大根	15.00					とり肉	10.00		黄桃缶詰	10.00		こしょう	0.02	
ナルト	8.00	6-4				セロリ	0.50		バイン缶詰	10.00		水	120.00	
豆腐	20.00					玉葱	20.00		りんご缶詰	20.00				
小松菜	8.00					人参	10.00		砂糖	2.40		冷凍みかん	70.00	
長葱	8.00					コーン	5.00		水	24.00				
混合節	3.00					ほうれん草	8.00							
昆布	0.20					パプリカ	5.80							
水	100.00					白ワイン	1.00							
しょうゆ	2.00					コンソメ	0.50	4-1						
食塩	0.60					食塩	0.50							
清酒	1.00					こしょう	0.03							
みりん	1.00					しょうゆ	0.50							
かつおだし	0.15	6-1				ローリエ	0.02							
						水	110.00							
バインコンポート	30.00	6-32												

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

[illegible]