

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

月 日 月曜日			月 日 火曜日			月 日 水曜日			月 日 木曜日			11月1日 金曜日		
食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考									
												牛乳	206.00	
												コッペパン	50.00	
												水	25.00	
												いちごミックスジャム	15.00	配合表1
												マカロニ	15.00	
												ぶた肉	10.00	
												レバーそぼろ	3.00	
												まめプラス	2.00	
												サラダ油	1.00	
												たまねぎ	20.00	
												なす	30.00	
												水	20.00	
												コンソメ	0.30	
												ケチャップ	8.00	
												トマトピューレ	10.00	
												デミグラスソース	8.00	配合表5-23
												中濃ソース	2.00	
												食塩	0.10	
												こしょう	0.02	
												チーズ	4.00	
												パセリ 乾	0.10	
												パン粉	1.00	配合表2
												チーズ	2.00	
												ぶた肉	13.00	
												じゃがいも	30.00	
												たまねぎ	20.00	
												にんじん	10.00	
												コーン	10.00	
												小松菜	8.00	
												コンソメ	0.50	
												水	120.00	
												食塩	0.50	
												こしょう	0.02	

【保護者の方へ】

●食物アレルギー対応献立表は、**10月28日(月)までに提出**をお願いします。

ご不明な点等ございましたら、栄養教諭までご連絡下さい。

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月4日 月曜日			11月5日 火曜日			11月6日 水曜日			11月7日 木曜日			11月8日 金曜日		
牛乳 青ネギ入り鮭チャーハン キムチ入り味噌スープ りんごのみりんdeコンポート			牛乳 ひじきごはん 高野豆腐と生姜のスープ 青ねぎチーズの包み揚げ			牛乳 手作りチーズパン 豆乳ポタージュ 肉と野菜のごまドレッシング			牛乳 ナシゴレン ガドガド（ゆで野菜のアジアンサラダ） はやか					
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
			牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00	
			こめ	58.00		こめ	55.00		NR丸調理生地	50.00	配合表4	こめ	58.00	
			切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		チーズ	15.00		切断無圧扁麦	2.00	
			水	72.00		水	72.00					水	60.00	
			さけ	20.00		ひじき	2.10		ベーコン	10.00		とり肉	25.00	
			ねぎ	15.00		きざみあげ	5.00		たまねぎ	30.00		むきえび	10.00	
			スクランブルエッグ	15.00	配合表4-25	とり肉	13.00		じゃがいも	30.00		たまねぎ	20.00	
			中華スープストック	0.50	★卵除去食	まめプラス	2.00		うらごし人参	10.00		ピーマン	3.00	
			サラダ油	1.00	作ります	食塩	0.20		うらごしかぼちゃ	20.00		赤パプリカ	2.00	
			食塩	0.10		砂糖	2.30		とうもろこし	10.00		にんにく	0.20	
			こしょう	0.03		しょうゆ	3.00		豆乳	60.00		トウバンジャン	0.05	
						清酒	1.00		水	50.00		しょうゆ	2.00	
			ぶた肉	15.00		みりん	1.00		サラダ油	0.20		オイスターソース	2.20	
			にんにく	0.20		ごま油	0.20		コンソメ	0.80		ケチャップ	3.00	
			サラダ油	1.00					食塩	0.40		砂糖	0.50	
			キムチ	5.00	配合表6-1	ぶた肉	20.00		こしょう	0.02		食塩	0.20	
			にんじん	10.00		にんじん	8.00					こしょう	0.02	
			とうふ	25.00		キャベツ	23.00		ぶた肉	20.00		サラダ油	0.50	
			もやし	20.00		たまねぎ	20.00		しょうが	0.30				
			わかめ	5.00		小松菜	5.00		にんにく	0.30		角揚げ	30.00	
			ねぎ	10.00		凍りとうふ	2.50		にんじん	10.00		キャベツ	30.00	
			中華スープストック	0.40		しょうが	0.20		コーン	10.00		にんじん	8.00	
			水	120.00		サラダ油	0.50		もやし	20.00		もやし	20.00	
			みそ	5.00		水	120.00		ブロッコリー	20.00		しょうゆ	5.00	
			ごま油	0.30		中華スープストック	1.00		しょうゆ	1.00		ごま	7.00	
			ごま	1.00		ぶどう酒	3.00		穀物酢	2.00		砂糖	1.00	
						しょうゆ	3.00		食塩	0.30		レモン汁	0.50	
			りんご	50.00		食塩	0.10		こしょう	0.03		中華スープストック	0.30	
			水	5.00		こしょう	0.02		砂糖	0.50				
			みりん	10.00					ごま	3.00		はやか（かんきつ果物）	50.00	
			レモン汁	1.00		ぎょうざの皮	10.00	配合表3	ごま油	1.00				
						ねぎ	4.00							
						チーズ	5.00							
						食塩	0.03							
						大豆白絞油	2.00							

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月18日 月曜日			11月19日 火曜日			11月20日 水曜日			11月21日 木曜日			11月22日 金曜日		
牛乳 麦ごはん 豚肉のジンギスカン風 いも団子汁			牛乳 ゆかりご飯 野菜あえ（白ごま） みそおでん ヨーグルト			牛乳 高菜チャーハン 春雨スープ かみかみごぼう			牛乳 小松菜もりもりパスタ もち麦入りトマトスープ 米粉のりんごケーキ			牛乳 麦ごはん さばのにらソース 五目きんぴら 白菜とベーコンの味噌汁		
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
牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00	
こめ	62.00		こめ	63.00		こめ	55.00		スパゲティ	40.00		こめ	62.00	
切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		水	20.00		切断無圧扁麦	2.00	
水	75.60		水	75.60		水	72.00		にんにく	0.50		水	75.60	
ぶた肉	30.00		ゆかり	1.00		とり肉	10.00		オリーブ油	2.00		さば	40.00	
しょうが	0.25		もやし	30.00		まめプラス	3.00		ベーコン	15.00		にら	2.00	
にんにく	0.25		小松菜	20.00		たかな漬	5.00	配合表8	にんじん	10.00		しょうゆ	3.00	
みりん	0.50		にんじん	10.00		ちりめん	3.00		たまねぎ	25.00		清酒	1.00	
しょうゆ	1.40		ごま	1.50		にんじん	5.00		ぶなしめじ	10.00		ごま油	0.50	
たまねぎ	30.00		ごま	1.50		ねぎ	10.00		小松菜	20.00		砂糖	0.50	
にんじん	8.00		砂糖	0.80		食塩	0.40		食塩	0.60		オイスターソース	0.80	
ピーマン	8.00		しょうゆ	2.50		こしょう	0.03		コンソメ	0.70		こしょう	0.01	
キャベツ	20.00					しょうゆ	1.00		こしょう	0.02				
もやし	15.00		とり肉	22.00		ごま油	0.50		とり平つくね	25.00	配合表7-2	じゃがいも	40.00	
サラダ油	0.50		サラダ油	0.10		白炒りごま	1.00		にんじん	10.00		大豆白絞油	4.00	
しょうが	0.10		清酒	1.00		ぶた肉	10.00		たまねぎ	30.00		さつまあげ	8.00	配合表5-20
にんにく	0.10		だいこん	40.00		うずら卵	20.00	★うずら卵	キャベツ	20.00		にんじん	15.00	
たまねぎ	5.00		さといも	20.00		とうふ	20.00	除去食作ります	ダイストマト	20.00		ごぼう	9.00	
りんご	2.00		にんじん	10.00		はるさめ	5.00		大豆	10.00		こんにゃく	8.00	
砂糖	0.40		こんにゃく	10.00		たまねぎ	20.00		ブイヨン	10.00	配合表5-12	さやいんげん	3.00	
ケチャップ	0.90		ちくわ	20.00	配合表4-37	にんじん	8.00		食塩	0.70		白炒りごま	1.00	
ウスターソース	4.00		揚げボール	20.00	配合表6	わかめ	0.50		こしょう	0.03		サラダ油	1.00	
しょうゆ	3.40		はんぺん	12.00	配合表7	チンゲンサイ	8.00		オリーブ油	0.50		清酒	1.00	
ぶどう酒	0.50		こんぶ	0.50		しょうゆ	3.00					砂糖	1.00	
			コンソメ	0.40		食塩	0.30		米粉	18.00		みりん	2.00	
ひとくちいももち	30.00	配合表5	みりん	0.70		こしょう	0.03		ベーキングパウダー	0.54		しょうゆ	3.00	
とり肉	20.00		みそ	4.50		中華スープストック	0.50		ソイレブール	9.00		唐辛子	0.05	
だいこん	20.00					でん粉	2.00		サラダ油	2.70				
にんじん	10.00		ヨーグルト	80.00	配合表6-3	水	120.00		砂糖	9.00		ベーコン	6.00	
ごぼう	9.00								たまご	14.40		角揚げ	20.00	
ねぎ	9.00					ごぼう	30.00		りんご缶詰	9.00		はくさい	25.00	
水	100.00					でん粉	4.00			1.00		ねぎ	5.00	
しょうゆ	4.00					大豆白絞油	4.00					小松菜	10.00	
食塩	0.20					砂糖	0.70					水	120.00	
清酒	0.50					水あめ	3.00					こんぶ	0.50	
サラダ油	0.50					しょうゆ	0.90					みそ	7.50	
こんぶ	0.20					みりん	0.40							
サバ節	2.00					穀物酢	0.02							
						白炒りごま	1.50							

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月25日 月曜日			11月26日 火曜日			11月27日 水曜日			11月28日 木曜日			11月29日 金曜日		
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
牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00	
オムライス	58.00		こめ	62.00	※ご飯といわし	こめ	62.00	※ごはんとルウ	スパゲティ	42.00		こめ	62.00	
塩豚とじゃがいものスープ	2.00		切断無圧扁麦	2.00	は別配缶	切断無圧扁麦	2.00	は別配缶	水	50.00		切断無圧扁麦	2.00	
りんご	66.60		水	75.60		水	91.00		ぶた肉	19.00		水	71.30	
	10.00					とり肉	20.00		まめプラス	2.00		わかめご飯の素	1.50	配合表4-13
とり肉	10.00		いわし	30.00		にんにく	0.30		清酒	0.50		白炒りごま	1.00	
サラダ油	0.90		でん粉	3.00		しょうが	0.30		しょうが	0.30				
たまねぎ	15.00		大豆白絞油	3.00		サラダ油	1.00		オリーブ油	1.00		とり肉	40.00	
赤パプリカ	4.00		しょうが	0.30		たまねぎ	30.00		にんじん	10.00		しょうが	0.20	
ピーマン	4.00		砂糖	2.70		にんじん	15.00		たまねぎ	25.00		にんにく	0.20	
コンソメ	0.40		しょうゆ	3.60		さつまいも	30.00		たけのこ	10.00		しょうゆ	2.50	
ケチャップ	11.00		みりん	0.90		ひよこまめ	10.00		ぶなしめじ	10.00		砂糖	0.30	
トマトピューレ	7.00		水	3.00		ケチャップ	5.00		ダイストマト	10.00		清酒	0.50	
食塩	0.30					ソース	3.00		みりん	5.00		でん粉	4.00	
こしょう	0.02		とうふ	30.00		ゴールデンチャツネ	4.00		みそ	4.00		大豆白絞油	4.00	
			わかめ	5.00		りんご	4.00		みそ	2.00				
シートエッグ	40.00	配合表9	だいこん	20.00		ソイレブール	2.50		食塩	0.10		角揚げ	25.00	
		★シートエッグ	えのきたけ	10.00		サラダ油	2.50		こしょう	0.02		えのきたけ	10.00	
ケチャップ	8.00	は別配缶	ねぎ	10.00		米粉	5.00		しょうゆ	1.50		にんじん	10.00	
			にぼし	2.00		カレー粉	0.60					はくさい	10.00	
ぶた肉	20.00		水	120.00		オールスパイス	0.02		ウィンナー	10.00		小松菜	15.00	
食塩	0.20		みそ	8.00		スパイス	0.01		ぶた肉	10.00		さば節	2.00	
じゃがいも	30.00					タイム	0.03		にんじん	10.00		水	120.00	
たまねぎ	20.00		小松菜	15.00		コンソメ	0.80		かぶ	20.00		みそ	7.50	
にんじん	10.00		にんじん	10.00		食塩	0.20		かぶ葉	5.00				
かぶ	15.00		もやし	35.00		こしょう	0.03		たまねぎ	20.00		豆乳みかんムース	40.00	配合表10
かぶ葉	10.00		しょうゆ	3.20		水	100.00		れんこん	10.00				
ほうれんそう	5.00		みりん	0.40					はくさい	20.00				
コンソメ	0.40		砂糖	0.27		海草サラダ	1.00		コンソメ	0.50				
水	120.00		のり	0.30		キャベツ	30.00		ぶどう酒	2.00				
食塩	0.30					もやし	15.00		水	50.00				
こしょう	0.03					ブロッコリー	20.00		食塩	0.50				
しょうゆ	2.00					コーン	10.00		こしょう	0.02				
オリーブ油	0.30					極細かまぼこ	10.00	配合表4-23	しょうゆ	1.00				
						砂糖	0.30		オリーブ油	0.50				
りんご	40.00					しょうゆ	3.00							
						穀物酢	1.50		米粉	20.00				
						食塩	0.20		ベーキングパウダー	0.70				
						こしょう	0.03		砂糖	5.00				
						サラダ油	2.00		みりん	20.00				
									バナナ	12.00				
						パリッシュ	5.00	配合表5-14	ソイレブール	4.00	配合表4-18			
									サラダ油	4.00				