

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

7月1日 月曜日			7月2日 火曜日			7月3日 水曜日			7月4日 木曜日			7月5日 金曜日		
牛乳 キャロットライスクリームソースかけ ミネストローネ えだまめ			牛乳 麦ごはん 高野豆腐のオイスターソース煮 鶏つくねと冬瓜のスープ 冷凍みかん			牛乳 麦ごはん エコふりかけ ほっけの一夜干し キムチみそ汁			牛乳 ナポリタン 夏野菜のポトフ ブルーベリーの米粉マフィン			牛乳 ちらし寿司 アジの薬味ソースかけ 七夕汁 お星様デザート		
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
牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00	
		※ごはんと												
こめ	62.00	ソースは別配缶	こめ	63.00		こめ	63.00		スパゲティ	40.00		こめ	55.00	
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	60.00		切断無圧扁麦	2.00	
キャロットジュース	40.00	配合表1	水	75.60		水	75.60		にんにく	0.20		昆布	0.10	
食塩	0.20								サラダ油	0.50		水	66.00	
水	24.00		ぶた肉	18.00		さば削り節	0.00		ぶた肉	10.00		穀物酢	6.70	
サラダ油	0.40		にんにく	0.20		ちりめん	4.00		レバーそぼろ	2.00	配合表4-33	砂糖	3.40	
とり肉	10.00		しょうが	0.20		白炒りごま	2.00		ウィンナー	10.00		食塩	0.25	
とり肉	10.00		たまねぎ	20.00		アーモンド	2.00		たまねぎ	30.00		きざみあげ	4.00	
ぶどう酒	2.00		ピーマン	5.00		砂糖	2.00		マッシュルーム	7.00		にんじん	8.00	
たまねぎ	30.00		赤ピーマン	3.00		しょうゆ	3.00		ピーマン	7.00		しいたけ	0.50	
ぶなしめじ	10.00		サラダ油	0.90		みりん	1.00		食塩	0.40		たけのこ	5.00	
小松菜	8.00		オイスターソース	4.00		清酒	1.00		こしょう	0.02		かんぴょう	2.00	
コンソメ	0.50		清酒	2.00		食塩	0.05		コンソメ	0.50		しょうゆ	3.00	
水	20.00		しょうゆ	1.50					トマトピューレ	10.00		砂糖	2.00	
米粉	5.00		砂糖	0.50		ほっけ一夜干し	40.00		ケチャップ	10.00		清酒	1.00	
バター	2.50		こしょう	0.03					中濃ソース	1.00		みりん	1.00	
牛乳	40.00		水	5.00		ぶた肉	13.00		砂糖	0.50		白炒りごま	1.00	
食塩	0.30		凍りとうふ	7.00		ごま油	1.00					たまご	10.00	★卵除去食 作ります
こしょう	0.03		水	35.00		キャベツ	20.00		ぶた肉	20.00				
チーズ	2.00		でん粉	3.50		にんじん	10.00		にんにく	0.20		アジ	40.00	
			大豆白絞油	6.00		ねぎ	10.00		オリーブオイル	0.50		でん粉	4.00	
ベーコン	13.00					じゃがいも	25.00		たまねぎ	20.00		大豆白絞油	4.00	
にんにく	0.20		平つくね	30.00	配合表2	にら	5.00		にんじん	10.00		ねぎ	3.00	
にんじん	10.00		とうがん	30.00		キムチ	10.00	配合表6-1	コーン	10.00		にんにく	0.30	
たまねぎ	20.00		にんじん	10.00		サバ節	2.00		ズッキーニ	10.00		しょうが	0.30	
キャベツ	25.00		もやし	10.00		水	120.00		かぼちゃ	15.00		唐辛子	0.05	
ダイストマト	10.00		しいたけ	0.70		みそ	7.00		さやいんげん	5.00		砂糖	2.50	
いんげんまめ	5.00		ねぎ	10.00					水	100.00		しょうゆ	4.00	
コンソメ	0.50		小松菜	10.00					コンソメ	0.80		穀物酢	1.50	
食塩	0.50		水	120.00					食塩	0.30		清酒	1.00	
こしょう	0.02		中華スープストック	0.70					こしょう	0.03				
水	120.00		しょうが	0.30								とり肉	10.00	
パセリ	1.00		しょうゆ	1.00					米粉	0.95		とり肉	3.00	
オリーブオイル	0.60		食塩	0.30					水	13.00		かまぼこ	10.00	
			こしょう	0.03					米粉	20.00		とうふ	30.00	
									ベーキングパウダー	0.70		オクラ	5.00	
えだまめ	30.00		みかん	70.00					たまご	8.00		にんじん	10.00	
食塩	0.60								砂糖	10.00		小松菜	10.00	
									サラダ油	14.00		ねぎ	3.00	
									塩	0.19		サバ節	2.00	
									冷凍ブルーベリー	6.00		水	120.00	
									砂糖	1.00		しょうゆ	1.20	
												清酒	1.00	
												食塩	0.40	
												七夕お星さまゼリー	40.00	配合表3

【保護者の方へ】

●食物アレルギー対応献立表は、**6月24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

7月15日 月曜日			7月16日 火曜日			7月17日 水曜日			7月18日 木曜日			7月19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							
			冷凍うどん	80.00		こめ	63.00	※ご飯と						
			ぶた肉	20.00		切断無圧扁麦	2.00	ルウは別配缶						
			にんにく	0.20		水	91.00							
			しょうが	0.20		ぶた肉	33.00							
			あさり	3.00		ぶどう酒	1.00							
			かまぼこ	10.00	配合表4-23	サラダ油	1.00							
			キャベツ	20.00		にんにく	0.20							
			にんじん	8.00		しょうが	0.20							
			しいたけ	0.50		にんじん	10.00							
			ねぎ	8.00		たまねぎ	30.00							
			小松菜	5.00		なす	15.00							
			サラダ油	1.00		かぼちゃ	20.00							
			白湯	7.00		大豆	15.00							
			こしょう	0.03		水	65.00							
			水	120.00		ダイストマト	5.00							
			ぶた肉	17.00		ウスターソース	3.00							
			まめプラス	4.00	配合表4-32	ケチャップ	4.00							
			さつまあげ	10.00	配合表5-20	りんご	4.00							
			こんにやく	20.00		ゴールデンチャツネ	4.00							
			もやし	22.00		チーズ	2.00							
			にんじん	10.00		バター	2.50							
			ごぼう	9.00		サラダ油	2.50							
			サラダ油	0.70		薄力粉	5.00							
			砂糖	1.20		カレー粉	0.60							
			しょうゆ	1.40		オールスパイス	0.02							
			みりん	0.50		スパイス	0.01							
			あきないだんご	33.00	配合表6	クミン	0.01							
			黄桃缶	20.00		タイム	0.01							
			パイ缶	20.00		コンソメ	0.80							
			みかん缶詰	30.00		食塩	0.50							
			りんご缶詰	20.00		ローレル	0.01							
			砂糖	6.00		こしょう	0.03							
			水	30.00		キャベツ	30.00							
						にんじん	5.00							
						きゅうり	15.00							
						コーン	10.00							
						オリーブオイル	2.00							
						レモン汁	4.00							
						食塩	0.60							
						こしょう	0.03							
						砂糖	1.00							
						チョコクレープ	30.00	配合表7						