食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月3日 月曜日	6月4日 火曜日	6月5日 水曜日	6月6日 木曜日	6月7日 金曜日
牛乳 キムタクチャーハン ヤンニョムチキン かぶの中華スープ	牛乳 じゃこ菜めし イカのカリン揚げ キャベツとベーコンの味噌汁 ヨーグルト	牛乳 セサミ揚げパン チリビーンズ レモンドレッシングサラダ	牛乳 麦ごはん 鶏肉とカシューナッツの炒め物 坦々春雨スープ みかん	牛乳 サバトマトカレー ひじきのサラダ（夏） はちみつレモン

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	55.00		こめ	60.00		コッペパン	50.00		こめ	63.00		こめ	62.00	※ご飯とルウ
切断無圧扁麦	1.00		切断無圧扁麦	2.00		水	25.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00	は別配缶
水	64.80		水	72.00		大豆白絞油	5.00		水	87.60		水	91.00	
サラダ油	0.45		なめし	1.00	配合表5－1	ごま	4.00					さばほぐし身	28.00	
ぶた肉	14.00		ちりめん	4.00		ごま	3.00		とり肉	30.00		にんにく	0.30	
にんじん	4.00					砂糖	6.00		しょうが	0.30		しょうが	0.30	
キムチ	10.00	配合表1	いか	40.00		食塩	0.02		清酒	0.50		サラダ油	1.00	
たくあん	8.00	配合表2	でん粉	5.00					食塩	0.20		にんじん	15.00	
ねぎ	9.00		大豆白絞油	5.00		いんげんまめ	10.00		でん粉	3.00		たまねぎ	30.00	
白炒りごま	1.00		しょうゆ	4.00		大豆	15.00		大豆白絞油	3.00		じゃがいも	30.00	
中華スープストック	0.18		みりん	2.00		ぶた肉	15.00		さつまいも	40.00		水	65.00	
しょうゆ	0.27		砂糖	2.00		まめプラス	2.00		カシュ―ナッツ	8.00		ウスターソース	3.00	
こしょう	0.03		清酒	3.00		レバーそぼろ	2.00	配合表4－33	ピ―マン	7.00		ケチャップ	5.00	
ごま油	0.45		白炒りごま	1.70		にんにく	0.33		砂糖	2.00		ダイストマト	10.00	
						しょうが	0.38		しょうゆ	3.00		りんご	4.00	
とり肉	40.00		ベーコン	12.00		サラダ油	2.00		清酒	1.50		ゴールデンチャツネ	4.00	
食塩	0.10		角揚げ	25.00		たまねぎ	30.00		水	3.00		チーズ	2.00	
こしょう	0.01		キャベツ	35.00		にんじん	10.00					バター	2.50	
でん粉	4.00		にんじん	10.00		エリンギ　生	10.00		はるさめ	5.00		サラダ油	2.50	
大豆白絞油	3.00		たまねぎ	15.00		じゃがいも	50.00		ぶた肉	10.00		小麦粉	5.00	
にんにく	0.25		小松菜	10.00		水	40.00		まめプラス	2.00		カレ―粉	0.60	
ケチャップ	3.00		水	120.00		コンソメ	0.50		たけのこ	10.00		オ―ルスパイス	0.02	
コチジャン	2.00		サバ節	2.00		ぶどう酒	1.00		ねぎ	10.00		スパイス	0.01	
みりん	1.00		みそ	8.00		ダイストマト	10.00		にんじん	8.00		タイム	0.03	
しょうゆ	1.20					トマトピューレ	5.00		チンゲンサイ	10.00		コンソメ	0.80	
白炒りごま	5.00		ヨーグルト	80.00	配合表3	ケチャップ	4.00		植物油	1.00		食塩	0.20	
水	2.50					ソース	1.00		中華スープストック	0.50		こしょう	0.03	
						チリパウダ―	0.05		みそ	4.00				
とり肉	8.00					こしょう	0.02		ごま	4.00		ひじき	1.50	
あさり	3.00					パセリ	0.05		しょうゆ	1.00		にんじん	10.00	
かぶ	20.00								豆板醤	0.10		しょうゆ	1.80	
ねぎ	10.00					キャベツ	25.00		食塩	0.20		砂糖	0.40	
にんじん	10.00					にんじん	5.00		水	120.00		コーン	10.00	
うずら卵	20.00	★うずら卵				きゅうり	15.00					キャベツ	25.00	
チンゲンサイ	9.00	除去食作ります				とうもろこし	10.00		みかん	70.00		きゅうり	10.00	
中華スープストック	0.50					オリーブ油	2.00					しょうゆ	1.80	
水	0.30					レモン汁	4.00					穀物酢	3.60	
食塩	0.30					食塩	0.60					ごま油	1.20	
こしょう	2.00					こしょう	0.03					ごま	1.00	
												白炒りごま	1.00	
												はちみつレモンゼリー	60.00	配合表4

【保護者の方へ】

●食物アレルギー対応献立表は、**5月28日（火）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

6月10日 月曜日			6月11日 火曜日			6月12日 水曜日			6月13日 木曜日			6月14日 金曜日		
牛乳 麦ごはん 鶏のママレード焼き 野菜あえ（白ごま） 夏の豚汁			牛乳 ねぎ飯（川越） ゼリーフライ（埼玉） 沢煮椀			牛乳 ごぼうもりもりパスタ メルジメッキ・チョルバス（ﾄﾙｺ） ハンバーグのトマトソースがけ			牛乳 麦ごはん さばのにらソース チンゲンサイの中華あえ ちゃんぽんスープ			牛乳 コッペパン ソーセージのチリソース 野菜炒め チーバくんシチュー		
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
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	58.00		スパゲティ	40.00		こめ	62.00		コッペパン	50.00	
切断無圧扁麦	2.00		清酒	0.80		水	20.00		切断無圧扁麦	2.00		水	25.00	
水	75.60		食塩	0.20		にんにく	0.50		水	75.60				
			水	69.60		オリーブ油	2.00					ウィンナー	30.00	配合表5－15
とり肉	40.00		ぶた肉	10.00		ベーコン	15.00		さば	40.00		チリソース	6.00	配合表4－34
ママレード	5.00	配合表5	ねぎ	16.00		にんじん	10.00		にら	2.00		砂糖	0.30	
しょうゆ	2.00		車三温糖	0.40		たまねぎ	25.00		しょうゆ	4.00		ケチャップ	3.00	
食塩	0.20		しょうゆ	2.40		ごぼう	12.00		清酒	1.00				
こしょう	0.01		食塩	0.16		ねぎ	3.00		ごま油	0.50		キャベツ	30.00	
			みりん	0.80		食塩	0.60		砂糖	0.50		チンゲンサイ	10.00	
キャベツ	35.00		サラダ油	0.80		コンソメ	0.70		オイスターソース	1.00		ツナ	10.00	配合表4－22
さやいんげん	10.00		白炒りごま	1.60		こしょう	0.02		こしょう	0.01		サラダ油	0.10	
にんじん	10.00											こしょう	0.01	
ごま	2.00		ポテトの華	30.00	配合表6	ウィンナー	12.00	配合表5－15	チンゲンサイ	15.00		食塩	0.20	
砂糖	2.00		おから	15.00		たまねぎ	25.00		にんじん	8.00				
しょうゆ	2.00		サラダ油	0.10		にんじん	13.00		もやし	30.00		とり肉	7.00	
			にんじん	5.00		セロリ―	0.60		春雨	3.00		とり肉	7.00	
ぶた肉	20.00		たまねぎ	8.00		じゃがいも	30.00		白炒りごま	1.00		さつまいも	30.00	
たまねぎ	15.00		食塩	0.20		レンズまめ	15.00		ごま油	2.00		たまねぎ	30.00	
ごま油	0.20		こしょう	0.01		オリーブ油	1.00		穀物酢	1.00		にんじん	12.00	
トマト	20.00		たまご	4.00		食塩	0.60		砂糖	1.00		小松菜	8.00	
とうふ	25.00		米粉	6.00		こしょう	0.02		食塩	0.20		しいたけ	8.00	
にら	4.00		大豆白絞油	5.00		パプリカ	0.15		しょうゆ	2.00		サラダ油	2.00	
昆布	0.50		ソース	3.00		ソイレブール	1.00	配合表4－18				ソイレブール	3.00	配合表4－18
水	120.00		中濃ソース	2.00		ブイヨン	10.00		ぶた肉	15.00		米粉	5.00	
みそ	8.00					粉末ローリエ	0.01		かまぼこ	10.00	配合表4－23	豆乳	40.00	
			ぶた肉	20.00		パセリ	0.50		あさり	3.00		コンソメ	0.50	
			きざみあげ	5.00					にんじん	10.00		みそ	2.00	
			にんじん	10.00		ハンバーグ	50.00	配合表5－6	たまねぎ	15.00		食塩	0.20	
			だいこん	10.00		たまねぎ	5.00		キャベツ	20.00		こしょう	0.02	
			ごぼう	8.00		にんにく	0.10		白湯スープ	3.00	配合表4－26	水	40.00	
			たけのこ	10.00		サラダ油	0.20		しょうゆ	2.00				
			ねぎ	10.00		ケチャップ	3.00		水	120.00				
			小松菜	10.00		ダイストマト	8.00							
			水	120.00		食塩	0.20							
			さば花削り	4.00		砂糖	0.08							
			昆布	0.50		ぶどう酒	0.20							
			清酒	2.00										
			しょうゆ	1.50										
			食塩	0.60										

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月17日 月曜日	6月18日 火曜日	6月19日 水曜日	6月20日 木曜日	6月21日 金曜日
牛乳 麦ごはん 鰯の蒲焼き ゆかり和え 根菜とベーコンの味噌汁	牛乳 ソース焼きそば 角揚げとじゃが芋のそぼろ煮 やわらか杏仁豆腐	牛乳 ごんじゅう飯（館山） 味噌風味のつみれ汁 えだまめ	牛乳 麦ごはん キャベツと豚肉のみそ炒め トマトと卵のワンタンスープ ぶどうゼリー	牛乳 レモンシュガートースト じゃがいもと豚肉のトマト煮 温野菜のソテー（塩味）

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		中華めん	80.00	配合表4－7	こめ	54.00		こめ	62.00		食パン	50.00	
切断無圧扁麦	2.00		ぶた肉	15.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		水	30.00	
水	75.60		にんじん	10.00		水	63.60		水	75.60		マーガリン	5.00	
			キャベツ	25.00		ぶた肉	20.00					レモン汁	4.00	
いわし	40.00		もやし	20.00		きざみあげ	4.00		ぶた肉	30.00		グラニュー糖	2.00	
でん粉	4.00		食塩	0.40		糸削り節	2.00		清酒	1.00		はちみつ	5.00	
大豆白絞油	4.00		こしょう	0.02		砂糖	0.90		しょうゆ	1.00				
しょうが	0.40		コンソメ	0.50		しょうゆ	5.00		サラダ油	0.50		ぶた肉	25.00	
砂糖	3.00		ウスターソース	4.00		みりん	2.00		しょうが	0.20		たまねぎ	40.00	
しょうゆ	4.00		中濃ソース	6.00		清酒	3.00		たまねぎ	20.00		にんじん	10.00	
みりん	1.00		サラダ油	2.00		水	10.00		にんじん	10.00		じゃがいも	35.00	
水	4.00		あおのり	0.10					しいたけ	0.50		大豆	10.00	
						いわし団子	20.00	配合表8	キャベツ	40.00		マッシュルーム	7.00	
キャベツ	25.00		ぶた肉	20.00		しょうが	0.30		ピーマン	4.00		ダイストマト	18.00	
にんじん	8.00		まめプラス	2.00		ごぼう	8.00		みそ	5.00		ぶどう酒	2.00	
もやし	20.00		じゃがいも	40.00		にんじん	8.00		砂糖	1.80		食塩	0.20	
きゅうり	10.00		にんじん	10.00		だいこん	15.00		清酒	1.00		こしょう	0.02	
ゆかり	0.50		たまねぎ	20.00		小松菜	8.00		しょうゆ	1.00		しょうゆ	2.00	
			こんにゃく	15.00		とうふ	20.00		でん粉	1.50		砂糖	2.00	
ベーコン	10.00		角揚げ	30.00		ねぎ	8.00		ごま油	0.20		サラダ油	1.00	
だいこん	20.00		さやいんげん	4.00		サバ節	2.00					コンソメ	0.50	
にんじん	10.00		砂糖	4.00		昆布	0.50		とり肉	15.00		水	20.00	
ごぼう	10.00		しょうゆ	5.00		みそ	7.00		ワンタンの皮	10.00				
小松菜	10.00		みりん	1.00		水	120.00		トマト	25.00		ベーコン	7.00	
きざみあげ	5.00		水	30.00					にら	5.00		コーン	10.00	
水	120.00		でん粉	1.00		えだまめ	30.00		卵	20.00	★卵除去食	にんじん	10.00	
昆布	0.50		水	2.00		食塩	0.60		中華スープストック	0.50	作ります	キャベツ	20.00	
みそ	8.00								食塩	0.50		ブロッコリー	20.00	
			やわらか杏仁豆腐	50.00	配合表7				こしょう	0.02		オリーブ油	2.00	
			りんご缶詰	10.00					しょうゆ	1.00		食塩	0.50	
			みかん缶詰	10.00					ごま油	0.50		こしょう	0.02	
			黄桃缶	20.00					水	120.00				
			パイン缶	20.00										
			砂糖	5.00					ぶどうゼリー	40.00	配合表9			
			水	50.00										

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月24日 月曜日	6月25日 火曜日	6月26日 水曜日	6月27日 木曜日	6月28日 金曜日
牛乳 くあじゅうしい もずくスープ（沖縄） ゴーヤとじゃこと大豆の揚げ煮	牛乳 α化米わかめごはん さばの梅照り焼き 切り干し大根のみそ汁 かみかみあえ	牛乳 けんちんうどん カレー肉じゃが ちくわの磯辺揚げ	牛乳 さつまいもみりんごはん いわしのさんが焼き 　こぼれ梅あん ひじきのごまサラダ	牛乳 麦ごはん アドボ（フィリピン料理） キャベツとコーンのｽｰﾌﾟ お米deバナナケーキ

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	50.00		α化米	65.00		うどん　ゆで	90.00		こめ	55.00		こめ	63.00	
もち米	10.00		水	78.00		とり肉	10.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00	
しょうゆ	1.00		わかめご飯の素	1.50	配合表10	とり肉	10.00		水	80.50		水	75.60	
水	63.00					だいこん	20.00		みりん	2.00				
ぶた肉	20.00		さば	40.00		にんじん	8.00		さつまいも	30.00		とり肉	40.00	
にんじん	8.00		紀州梅肉	1.50	配合表4－27	ごぼう	8.00		大豆白絞油	3.00		穀物酢	2.00	
昆布	2.00		清酒	2.00		きざみあげ	5.00		しょうゆ	2.00		砂糖	0.60	
しょうが	0.20		みりん	3.00		しいたけ	0.50		みりん	2.60		みりん	2.00	
中華スープストック	0.20		しょうゆ	2.00		ねぎ	8.00		砂糖	1.00		にんにく	0.30	
しょうゆ	2.00		砂糖	0.30		小松菜	8.00					たまねぎ	25.00	
みりん	1.20					サラダ油	0.50		いわしミンチ	25.00		じゃがいも	30.00	
食塩	0.30		とり肉	10.00		サバ節	2.00		とり肉	10.00		うずら卵	15.00	★うずら卵
サラダ油	0.30		切干大根	2.00		水	120.00		おから	5.00		穀物酢	8.00	除去食作ります
水	12.00		とうふ	20.00		しょうゆ	6.00		ねぎ	5.00		みりん	8.00	
			にんじん	10.00		みりん	2.00		でん粉	1.00		しょうゆ	9.00	
もずく	5.00		たまねぎ	20.00		清酒	1.00		しょうが	0.30		砂糖	3.00	
かまぼこ	10.00		えのきたけ	8.00					みりん粕	3.00		水	8.00	
小松菜	8.00		サバ節	2.00		ぶた肉	20.00		みそ	2.00		サラダ油	0.20	
えのきたけ	8.00		みそ	7.00		じゃがいも	70.00							
しょうが	0.20		水	120.00		たまねぎ	20.00		だし汁	6.00		ぶた肉	15.00	
とうふ	25.00					にんじん	10.00		しょうゆ	1.00		にんじん	10.00	
卵	20.00	★卵除去食	するめ	3.00	配合表11	こんにゃく	15.00		みりん	3.00		キャベツ	20.00	
ねぎ	4.00	作ります	たくあん漬け	5.00	配合表2	さやいんげん	4.00		みりん粕	2.00		たまねぎ	20.00	
サバ節	3.00		にんじん	5.00		水	50.00		でん粉	0.30		コーン	10.00	
水	100.00		キャベツ	40.00		砂糖	2.50		水	0.60		コンソメ	0.60	
ブイヨン	4.00		もやし	20.00		しょうゆ	4.50					食塩	0.50	
しょうゆ	3.00		しょうゆ	1.20		みりん	2.00		ひじき	2.40		こしょう	0.03	
食塩	0.20		砂糖	1.20		清酒	1.80		えだまめ	8.00		水	140.00	
こしょう	0.02		穀物酢	2.50		カレ―粉	0.30		コーン	8.00		パセリ	1.00	
			ごま油	0.25		サラダ油	1.00		きゅうり	8.00				
にがうり	25.00		白炒りごま	1.00					食塩	0.10		お米deバナナケーキ	25.00	配合表12
でん粉	2.50					カットちくわ	25.00	配合表4－37	エッグケア（卵不使用マヨ）	2.00	配合表5－10			
大豆	20.00					米粉	10.00		ごま	1.00				
でん粉	2.00					あおのり	0.30		白炒りごま	1.00				
大豆白絞油	4.00					食塩	0.10							
ちりめん	4.00					水	10.00		ぶた肉	15.00				
車三温糖	1.50					大豆白絞油	5.00		たまねぎ	10.00				
しょうゆ	1.40								かぶ	20.00				
みりん	1.00								小松菜	10.00				
									にんじん	8.00				
									こんにゃく	8.00				
									サラダ油	1.00				
									とうにゅう	15.00				
									みそ	7.00				
									昆布	0.50				
									水	100.00				