

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			4月11日 金曜日		
食品名	小分量	備考	食品名	小分量	備考									
												牛乳		
												桜寿司		
												はまちの照り焼き		
												すまし汁		
												さくらゼリー		
												牛乳	206.00	
												こめ	55.00	
												切断無圧扁麦	2.00	
												水	66.30	
												花ずしの素	1.70	配合表1
												れんこん	9.00	
												レモン汁	1.00	
												砂糖	0.50	
												にんじん	8.00	
												食塩	0.10	
												砂糖	0.50	
												えだまめ	4.00	
												桜でんぶ	3.00	配合表2
												錦糸卵	15.00	配合表3
														★卵除去食 作ります
												はまち	40.00	
												食塩	0.10	
												清酒	1.50	
												みりん	2.50	
												しょうゆ	3.00	
												砂糖	0.30	
												とり肉	10.00	
												とり肉	7.00	
												桜かまぼこ	10.00	配合表4
												とうふ	20.00	
												ねぎ	10.00	
												わかめ	5.00	
												小松菜	10.00	
												サバ節	2.00	
												昆布	0.50	
												水	120.00	
												しょうゆ	2.00	
												清酒	1.00	
												食塩	0.50	
												さくらゼリー	30.00	配合表5

【保護者の方へ】

・調味料、パン、ハム、ウィンナー、きざみ揚げ、厚揚げ等、基本的な食材は、年間を通して同じものを使用します。

・毎月配布する加工品の配合表は、1年間使用しますので、ファイリングする等して、保管しておいて下さい。

・「★・・・除去食作ります」と書いた料理については、除去食を作ります。それ以外については対応いたしかねますので、ご了承下さい。

・食物アレルギー対応献立表は、4月7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

4月14日 月曜日			4月15日 火曜日			4月16日 水曜日			4月17日 木曜日			4月18日 金曜日		
牛乳 キムチチャーハン 手作り揚げぎょうざ かぶの中華スープ			牛乳 麦ごはん 鶏肉のごまネズ 焼き ねぎすきじゃが おかか和え			牛乳 白ごま坦々うどん 角揚げと野菜の炒め煮 のり塩ポテト			牛乳 わかめごはん さくらの豆腐バーグ 春野菜の豚汁 お祝いいちごゼリー			牛乳 手作りチキンカレー 茎わかめとツナのサラダ 型抜きチーズ		
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	63.00		冷凍うどん	90.00		こめ	62.00		こめ	62.00	
切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		とり肉	15.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00	
中華スープストック	0.20	配合表6	水	75.60		たまねぎ	15.00		水	74.00		水	91.00	
食塩	0.30					にんじん	8.00		わかめご飯の素	1.50	配合表15	とり肉	15.00	
水	63.80		とり肉	40.00		キャベツ	20.00		白炒りごま	1.70		とり肉	15.00	
ぶた肉	15.00		ねぎ	3.00		ピーマン	4.00					にんにく	0.30	
サラダ油	0.30		にんにく	0.30		ねぎ	10.00		花型豆腐ハンバーグ	40.00	配合表16	しょうが	0.30	
清酒	0.70		しょうが	0.30		ちくわ	10.00	配合表14	だいこん	7.00		サラダ油	0.50	
にんじん	7.00		こしょう	0.03		昆布	0.50		しょうゆ	4.50		にんじん	15.00	
ねぎ	7.00		食塩	0.10		サバ節	2.00		レモン汁	1.00		たまねぎ	30.00	
ピーマン	4.00		砂糖	0.30		サラダ油	0.50		みりん	3.00		じゃがいも	30.00	
キムチ	10.00	配合表7	しょうゆ	2.00		しょうゆ	3.50					大豆	10.00	
中華スープストック	0.20		エッグケア (卵不使用マヨ)	6.00	配合表12	みそ	3.00		ぶた肉	15.00		水	65.00	
キムチの素	1.00	配合表8	ごま油	1.00		砂糖	0.50		とうふ	20.00		ウスターソース	3.00	配合表18
こしょう	0.01		白炒りごま	1.00		食塩	0.20		じゃがいも	30.00		ケチャップ	5.00	配合表19
			すりごま	1.00		ごま	3.00		こんにやく	10.00		りんご	4.00	
ぶた肉	15.00					ごま	2.00		にんじん	10.00		ゴールドデンチャツネ	4.00	配合表20
キャベツ	35.00		ぶた肉	20.00					ごぼう	8.00		ソイレブール	2.50	配合表21
ねぎ	10.00		じゃがいも	60.00		ぶた肉	20.00		ねぎ	5.00		サラダ油	2.50	
にら	3.00		にんじん	10.00		角揚げ	30.00		さやいんげん	5.00		薄力粉	5.00	
しょうが	0.10		こんにやく	20.00		にんじん	10.00		キャベツ	20.00		カレー粉	0.60	
にんにく	0.10		わけぎ	15.00		たけのこ	10.00		だし昆布	0.50		オールスパイス	0.02	
食塩	0.20		砂糖	2.00		こんにやく	10.00		水	120.00		ガラムマサラ	0.01	
こしょう	0.03		しょうゆ	4.00		ひじき	2.00		みそ	4.00		タイム	0.03	
しょうゆ	1.50		みりん	1.80		サラダ油	0.50		みそ	3.50		コンソメ	0.80	
でん粉	0.50		水	38.00		しょうゆ	3.00					食塩	0.35	
ごま油	0.30					清酒	1.00		お祝いいちごゼリー	40.00	配合表17	こしょう	0.03	
ぎょうざの皮	8.00	配合表9	小松菜	20.00		みりん	1.00							
大豆白絞油	4.00		キャベツ	20.00		砂糖	2.00					オリーブ・ド・ツナ	15.00	配合表22
			もやし	30.30		水	20.00					砂糖	0.60	
ベーコン	10.00	配合表10	味付けおかか	5.00	配合表13							しょうゆ	1.00	
かぶ	30.00					じゃがいも	80.00					海藻ミックス	0.50	
たまねぎ	10.00					大豆白絞油	8.00					キャベツ	30.00	
角揚げ	20.00	配合表11				食塩	0.20					きゅうり	10.00	
うずら卵	20.00	★うずら卵除去食 作ります				あおのり	0.05					コーン	10.00	
ほうれんそう	10.00											しょうゆ	1.80	
中華スープストック	0.80											穀物酢	1.80	
水	0.30											オリーブ油	1.80	
食塩	0.30											ごま	1.00	
こしょう	0.02													
澱粉	0.50											型抜きチーズ	10.00	配合表23

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

4月21日 月曜日			4月22日 火曜日			4月23日 水曜日			4月24日 木曜日			4月25日 金曜日		
牛乳 スパゲティミートソース ジュリエンヌスープ キャラメル蒸しケーキ			牛乳 麦ごはん さばの塩焼き かみかみふりかけ 沢煮椀			牛乳 黒糖パン アスパラとポテトのグラタン もち麦入りトマトスープ			牛乳 たけのごはん チキンカツ 豆乳みそ汁 ミニゼリー（はちみつレモン）			牛乳 スパイシータコス丼 春野菜のポトフ きよみオレンジ		
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	
スパゲティ	40.00		こめ	63.00		黒糖パン	50.00	配合表29	こめ	53.00		こめ	61.00	※ごはん、
水	67.50		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	タコスの具、
ぶた肉	15.00		水	75.60					水	66.00		水	84.00	ワンタンの皮
ひきわり大豆	10.00					とり肉	20.00		清酒	1.00		ぶた肉	20.00	は別配缶
レバーそぼろ	2.00	配合表24	さば	40.00		ぶどう酒	1.00		しょうゆ	2.00		まめプラス	3.00	
たまねぎ	30.00					じゃがいも	30.00		きざみあげ	4.00		レバーそぼろ	2.00	
にんじん	8.00		ちりめん	3.60		マカロニ	4.00		とり肉	13.00		にんにく	0.20	
ぶなしめじ	5.00		こんぶ	1.80		マッシュルーム	5.00		まめプラス	2.00	配合表31	しょうが	0.20	
にんにく	0.20		糸削り節	1.40		にんじん	8.00		たけのこ	16.00		ぶどう酒	1.00	
ケチャップ	9.00		白炒りごま	2.30		アスパラガス	7.00		清酒	1.00		サラダ油	0.50	
ウスターソース	3.60		穀物酢	1.80		薄力粉	3.00		砂糖	1.50		にんじん	8.00	
清酒	1.80		みりん	1.80		サラダ油	1.50		しょうゆ	3.00		たまねぎ	30.00	
コンソメ	0.45		しょうゆ	0.90		バター	1.50		みりん	2.00		ピーマン	5.00	
水	9.00		砂糖	1.80		牛乳	30.00		水	8.00		赤ピーマン	4.00	
ナツメグ	0.03		水	1.80		コンソメ	0.50					ひよこまめ	10.00	
粉末ローリエ	0.01					水	10.00		チキンカツ	40.00	配合表32	中濃ソース	5.00	
砂糖	0.45		ぶた肉	20.00		食塩	0.30		大豆白絞油	4.00		ケチャップ	5.00	
食塩	0.45		きざみあげ	5.00	配合表28	こしょう	0.01		中濃ソース	3.00	配合表33	チリソース	5.00	配合表35
こしょう	0.04		にんじん	10.00		チーズ	4.00					チリパウダー	0.10	
			だいこん	10.00		チーズ	2.00		じゃがいも	30.00		コンソメ	0.10	
サラダ油	0.50		ごぼう	8.00					ぶた肉	15.00		食塩	0.40	
ベーコン	10.00		たけのこ	10.00		ベーコン	5.00		たまねぎ	30.00		こしょう	0.02	
にんじん	10.00		ねぎ	10.00		ぶた肉	10.00		にんじん	10.00		水	10.00	
たまねぎ	20.00		水	120.00		にんじん	10.00		こんにゃく	10.00		ワンタンの皮	6.00	配合表36
キャベツ	30.00		昆布	0.50		たまねぎ	30.00		小松菜	8.00		大豆白絞油	2.00	
コーン	10.00		清酒	2.00		キャベツ	30.00		豆乳	15.00				
パセリ	0.80		しょうゆ	1.50		ダイストマト	20.00		みそ	7.50		ぶた肉	20.00	
コンソメ	0.40	配合表25	食塩	0.60		大豆	10.00		さば削り節	2.00		ぶどう酒	2.00	
水	96.56					もち麦	4.00		しょうゆ	1.00		かぶ	20.00	
ぶどう酒	1.00					ブイヨン	10.00	配合表30	水	100.00		かぶ葉	5.00	
食塩	0.50					食塩	0.70					じゃがいも	30.00	
しょうゆ	1.00					こしょう	0.03		ミニゼリー はちみつレモン	23.00	配合表34	にんじん	10.00	
こしょう	0.02					オリーブ油	0.50					たまねぎ	20.00	
粉末ローリエ	0.01											セロリー	5.00	
												さやいんげん	4.00	
ホットケーキミックス	33.00	配合表26										食塩	0.50	
牛乳	33.00											こしょう	0.03	
バター	1.20											コンソメ	0.50	
ミルクキャラメル	4.20	配合表27										粉末ローリエ	0.03	
												水	110.00	
												オレンジ	40.00	

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

4月28日 月曜日			4月29日 火曜日			4月30日 水曜日			月 日 木曜日			月 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							
麦ごはん						切り干し大根ビビンバ (別配缶)								
さわらのたつたあげ						トックスープ								
野菜のごま和え						フルーツのゼリー和え								
にら玉みそ汁														
こめ	63.00					こめ	60.00	※ごはん、						
切断無圧扁麦	2.00					切断無圧扁麦	2.00	ビビンバの具						
水	75.60					水	78.00	は別配缶						
さわら立田	40.00	配合表37				ぶた肉	20.00							
大豆白絞油	4.00					まめプラス	5.00							
もやし	30.00					にんにく	0.30							
小松菜	20.00					しょうが	0.20							
にんじん	10.00					サラダ油	0.80							
ごま	2.00					にんじん	10.00							
砂糖	0.80					切干大根	3.50							
しょうゆ	2.50					もやし	15.00							
たまご	20.00	★卵除去食				ほうれんそう	6.00							
ねぎ	10.00	作ります				しょうゆ	4.00							
わかめ	5.00					砂糖	1.00							
とうふ	20.00					清酒	0.50							
えのきたけ	8.00					食塩	0.50							
にら	10.00					ごま油	0.50							
みそ	7.50					とり肉	10.00							
サバ節	2.00					とり肉	10.00							
水	120.00					にんじん	10.00							
ヨーグルト	80.00	配合表38				ねぎ	8.00							
						チンゲンサイ	10.00							
						トック	20.00	配合表39						
						しいたけ	0.50							
						中華スープストック	1.00							
						水	100.00							
						食塩	0.30							
						こしょう	0.02							
						清酒	1.00							
						ごま油	0.50							
						白炒りごま	1.00							
						みかん缶詰	25.00							
						パイナップル	18.00							
						黄桃缶	18.00							
						りんご缶詰	15.00							
						アレンジゼリー いちご	30.00	配合表40						