

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			5月1日 木曜日			5月2日 金曜日		
									牛乳 春キャベツのペペロンチーノ カレースープ 米粉の抹茶チョコケーキ			牛乳 麦ごはん 鰹の新玉ソースかけ 千草おひたし 若竹汁 柏もち		
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	
									スパゲティ	40.00		こめ	61.00	
									水	75.00		切断無圧扁麦	2.00	
									にんにく	0.30		水	75.60	
									オリーブ油	1.00				
									ベーコン	20.00		かつお	40.00	
									エリンギ	10.00		でん粉	4.00	
									キャベツ	35.00		大豆白絞油	4.00	
									パセリ	1.00		たまねぎ	4.00	
									水	15.00		にんにく	0.30	
									しょうゆ	2.00		しょうが	0.30	
									食塩	0.30		砂糖	2.50	
									コンソメ	0.40		しょうゆ	4.00	
												穀物酢	1.50	
									ウィンナー	5.00		清酒	0.50	
									とり肉	15.00				
									にんじん	10.00		サラダ油	0.20	
									たまねぎ	30.00		にんじん	10.00	
									小松菜	10.00		こんにゃく	15.00	
									卵	25.00	★卵除去食	きざみあげ	5.00	
									水	100.00	作ります	しょうゆ	2.00	
									コンソメ	0.50		砂糖	0.50	
									カレー粉	0.30		白炒りごま	1.00	
									しょうゆ	2.00		小松菜	20.00	
									食塩	0.30		しょうゆ	2.00	
									オリーブ油	0.20		穀物酢	1.50	
												砂糖	1.50	
									米粉	22.00		サラダ油	0.20	
									ベーキングパウダー	3.00				
									抹茶	0.20		たけのこ	20.00	
									砂糖	16.00		えのきたけ	10.00	
									豆乳	28.00		わかめ	6.00	
									サラダ油	10.00		とうふ	20.00	
									チョコチップ	3.00	配合表1	さば削り節	2.00	
												水	150.00	
												しょうゆ	2.00	
												食塩	0.30	
												清酒	1.00	
												ミニ柏餅	30.00	配合表2

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

5月5日 月曜日			5月6日 火曜日			5月7日 水曜日			5月8日 木曜日			5月9日 金曜日		
						牛乳 チキンビリヤニ レンズスープ フルーツと豆乳デザート			牛乳 中華炒めうどん かぶの中華スープ さつまいもスティック			牛乳 グリーンピースご飯 高野豆腐のオイスターソース煮 豆乳みそ汁		
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	
						こめ	52.00		冷凍うどん	83.00		こめ	59.00	
						切断無圧扁麦	3.00		ぶた肉	25.00		切断無圧扁麦	2.00	
						清酒	2.00		にんにく	0.30		水	90.00	
						食塩	0.30		しょうが	0.30		グリーンピース	5.00	
						カレー粉	0.24		サラダ油	2.00		白炒りごま	1.00	
						水	60.00		にんじん	10.00		食塩	0.40	
						サラダ油	1.60		たまねぎ	20.00		清酒	1.00	
						とり肉	10.00		キャベツ	20.00				
						とり肉	13.00		ピーマン	5.00		ぶた肉	15.00	
						しょうが	0.24		食塩	0.20		にんにく	0.20	
						たまねぎ	20.00		こしょう	0.03		しょうが	0.20	
						ピーマン	4.00		オイスターソース	2.00	配合表4	たまねぎ	20.00	
						赤ピーマン	4.00		しょうゆ	2.00		ピーマン	5.00	
						食塩	0.40		清酒	1.00		赤ピーマン	4.00	
						カレー粉	0.24		中華スープストック	0.30		サラダ油	0.90	
						シナモン	0.10		ごま油	0.50		オイスターソース	4.00	
												清酒	2.00	
						キャベツ	20.00		とり肉	10.00		しょうゆ	1.50	
						ウィンナー	18.00		とり肉	15.00		砂糖	0.50	
						レンズまめ	16.00		あさり	4.00		こしょう	0.03	
						たまねぎ	20.00		かぶ	20.00		水	5.00	
						にんじん	10.00		ねぎ	5.00		でん粉	0.50	
						チンゲンサイ	10.00		にんじん	8.00		凍りとうふ	5.50	配合表5
						オリーブ油	0.50		角揚げ	25.00		水	27.00	
						コンソメ	0.50		中華スープストック	0.50		でん粉	2.30	
						食塩	0.50		水	0.30		大豆白絞油	3.00	
						こしょう	0.03		食塩	0.50				
						水	120.00		こしょう	2.00		ぶた肉	15.00	
									でん粉	2.00		じゃがいも	20.00	
						やわらか豆乳デザート	50.00	配合表3	水	4.00		たまねぎ	20.00	
						みかん缶詰	20.00		ごま油	0.30		にんじん	10.00	
						黄桃缶	10.00					小松菜	8.00	
						砂糖	3.00		さつまいも	70.00		こんにゃく	10.00	
						水	30.00		大豆白絞油	7.00		サラダ油	1.00	
									砂糖	3.00		豆乳	15.00	
									グラニュー糖	2.00		みそ	8.00	
									粉糖	0.50		さば削り節	2.00	
									食塩	0.01		水	100.00	

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

5月12日			5月13日			5月14日			5月15日			5月16日		
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
牛乳 パエリア ポテトスープ 小魚（パリッシュ）			牛乳 きなこ揚げパン ミネストローネ 肉と野菜のごまドレッシング			牛乳 麦ごはん さばのにらソース 韓国風肉じゃが きゅうりの中華あえ			牛乳 麦ごはん ドライカレー ひじきのマリネ 河内晩柑			牛乳 たけのこご飯 デミグラスハンバーグ 春野菜の豚汁 ヨーグルト		
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	
こめ	53.00		コッペパン	50.00		こめ	63.00		こめ	62.00	※ごはんとルウ	こめ	40.00	
切断無圧扁麦	3.00		水	25.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00	は別配缶	もちごめ	20.00	
水	66.00		大豆白絞油	5.00		水	75.60		水	75.60		しょうゆ	1.50	
食塩	0.10		きな粉	5.00								清酒	1.00	
ベーコン	5.00		食塩	0.02		さば	40.00		ぶた肉	20.00		水	55.00	
えび	10.00		砂糖	5.00		にら	2.00		とり肉	20.00		たけのこ	20.00	
いか	10.00					しょうゆ	3.00		大豆	10.00		しょうゆ	3.00	
あさり	3.00					清酒	1.00		レバーそぼろ	2.00		みりん	2.00	
ぶどう酒	1.00		アルファベットマカロニ	10.00	配合表7	ごま油	0.50		たまねぎ	30.00		糸削り節	0.30	
にんにく	0.40		にんじん	10.00		砂糖	0.50		にんじん	15.00				
ピーマン	4.00		たまねぎ	10.00		オイスターソース	0.80		ピーマン	15.00		ハンバーグ	40.00	配合表9
赤パプリカ	3.00		パセリ	1.00		こしょう	0.01		にんにく	0.40		サラダ油	0.90	
黄パプリカ	3.00		トマト	20.00					しょうが	0.40		たまねぎ	9.00	
オリーブ油	0.70		ベーコン	5.00		ごま油	1.00		レーズン	4.00		ぶなしめじ	4.00	
食塩	0.60		いんげんまめ	15.00		にんにく	0.30		コンソメ	2.00		デミグラスソース	5.00	配合表10
こしょう	0.02		コンソメ	0.50		ぶた肉	20.00		カレー粉	0.90		ケチャップ	2.00	
ブイヨン	10.00		ケチャップ	4.00		じゃがいも	60.00		ターメリック	0.40		ウスターソース	0.90	
パプリカ	0.02		食塩	0.50		たまねぎ	30.00		クミン	0.40		砂糖	0.10	
ターメリック	0.02		こしょう	0.02		にんじん	10.00		しょうゆ	2.00		ぶどう酒	0.70	
トマトソース	5.00		水	120.00		しらたき	20.00		トマトジュース	16.00		こしょう	0.01	
						砂糖	1.85		ダイストマト	9.00		水	1.50	
とり肉	13.00		ぶた肉	20.00		しょうゆ	4.00		サラダ油	2.00				
卵	20.00	★卵除去食	しょうが	0.30		みりん	3.00					ぶた肉	15.00	
じゃがいも	40.00	作ります	にんにく	0.30		清酒	2.00		ひじき	1.00		じゃがいも	25.00	
たまねぎ	20.00		にんじん	10.00		コチジャン	0.30	配合表8	しょうゆ	2.00		とうふ	20.00	
にんじん	10.00		コーン	10.00		ごま	1.20		砂糖	0.50		こんにゃく	8.00	
コーン	10.00		もやし	30.00		中華スープストック	0.50		みりん	1.00		にんじん	8.00	
コンソメ	0.50		さやいんげん	5.00		水	25.00		キャベツ	40.00		ごぼう	8.00	
水	120.00		しょうゆ	1.00					にんじん	15.00		ねぎ	5.00	
食塩	0.50		穀物酢	2.00		きゅうり	30.00		コーン	10.00		さやいんげん	4.00	
こしょう	0.01		食塩	0.30		にんじん	5.00		穀物酢	3.00		キャベツ	20.00	
パセリ	1.00		こしょう	0.03		食塩	0.20		サラダ油	2.00		昆布	0.50	
			砂糖	0.50		ごま油	0.25		食塩	0.50		水	120.00	
パリッシュ	5.00	配合表6	ごま	3.00		しょうゆ	1.00		砂糖	0.20		みそ	4.00	
			ごま油	1.00		穀物酢	0.25					みそ	3.50	
						砂糖	0.50		河内晩柑	40.00				
						白炒りごま	0.50					ヨーグルト	80.00	配合表11

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

5月19日			5月20日			5月21日			5月22日			5月23日		
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
牛乳 キャロットピラフ あじのハーブ焼き スコッチブロス			牛乳 チャプチェ丼 韓国風のみそ汁 フルーツのゼリー和え			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 じゃこサラダ			牛乳 豚ごぼうご飯 千葉県産卵厚焼 キャベツの味噌汁			牛乳 ロモ・サルタード（ペルー） かぶの洋風スープ かぼちゃドーナッツ（ピカロン）		
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	61.00	※ごはんとは別配缶	食パン	50.00		こめ	55.00		こめ	59.00	※ごはんとは別配缶
切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00	は別配缶	水	30.00		水	66.00		切断無圧扁麦	3.00	は別配缶
キャロットジュース	20.00	配合表12	水	74.40		マーガリン	5.00	配合表17	にんにく	0.30		水	72.00	
水	44.82		ぶた肉	30.00		レモン汁	4.00		ぶた肉	20.00		フライドポテト	30.00	配合表19
えび	9.00		しょうゆ	0.60		グラニュー糖	2.00		ごぼう	18.00		ぶた肉	30.00	
清酒	1.00		しょうが	0.20		はちみつ	5.00		砂糖	2.10		ぶどう酒	0.30	
とり肉	13.00		にんにく	0.20					しょうゆ	5.50		にんにく	0.10	
にんにく	0.30		サラダ油	0.30		ぶた肉	25.00		清酒	2.00		たまねぎ	25.00	
オリーブ油	0.90		にんじん	7.00		ぶどう酒	2.00		ごま油	0.50		黄パプリカ	3.00	
たまねぎ	13.00		たまねぎ	20.00		たまねぎ	40.00		さやいんげん	2.00		赤パプリカ	2.00	
にんじん	10.00		もやし	15.00		にんじん	10.00					ダイストマト	30.00	
ピーマン	6.00		春雨	1.50	配合表15	じゃがいも	35.00		厚焼玉子	50.00	配合表18	穀物酢	1.70	
コンソメ	0.50		にら	5.00		大豆	10.00					食塩	0.70	
食塩	0.30		砂糖	1.50		マッシュルーム	7.00		キャベツ	25.00		しょうゆ	1.00	
こしょう	0.03		しょうゆ	3.70		ダイストマト	18.00		きざみあげ	5.00		こしょう	0.02	
			オイスターソース	1.50		食塩	0.20		にんじん	10.00		クミン	0.01	
あじ	40.00		ごま油	0.40		こしょう	0.02		さつまいも	30.00		オールスパイス	0.01	
食塩	0.20		白炒りごま	2.00		しょうゆ	2.00		ねぎ	5.00		パプリカ	0.01	
こしょう	0.02					砂糖	2.00		えのきたけ	10.00				
にんにく	0.30		ぶた肉	10.00		サラダ油	1.00		さば削り節	2.00		とり肉	7.00	
ぶどう酒	2.00		まめプラス	3.00		コンソメ	0.50		水	120.00		とり肉	10.00	
エッグケア（卵不使用マヨ）	5.00	配合表13	キャベツ	20.00		水	20.00		みそ	8.00		かぶ	30.00	
バジル 粉	0.10		にんじん	10.00								かぶ葉	4.00	
パン粉	6.00	配合表14	くきわかめ	5.00		ちりめん	3.00					チンゲンサイ	10.00	
パセリ 乾	0.05		ねぎ	10.00		白炒りごま	1.00					にんじん	10.00	
			角揚げ	20.00		にんじん	10.00					マッシュルーム	8.00	
とり肉	20.00		中華スープストック	0.60		小松菜	15.00					コンソメ	0.50	
食塩	0.20		みそ	7.00		キャベツ	35.00					食塩	0.80	
こしょう	0.01		水	120.00		とうもろこし	10.00					こしょう	0.03	
たまねぎ	20.00		にんにく	0.30		穀物酢	3.00					水	120.00	
セロリー	3.00		ごま	1.00		砂糖	2.00							
にんじん	10.00		ごま油	0.50		食塩	0.10					無塩バター	2.40	
じゃがいも	20.00					しょうゆ	1.50					卵	4.00	
かぶ	10.00		みかん缶詰	27.00		ごま油	4.00					砂糖	5.00	
もち麦	5.00		パイン	18.00								食塩	0.02	
パセリ	0.30		黄桃缶	18.00								かぼちゃペースト	6.40	配合表20
コンソメ	0.80		りんご缶詰	18.00								牛乳	2.40	
食塩	0.40		アレンジダイスゼリー	27.00	配合表16							薄力粉	16.00	
こしょう	0.02											ベーキングパウダー	0.40	
												大豆白絞油	3.20	
												オレンジジュース	2.00	配合表21
												黒砂糖	4.00	
												シナモン	0.01	

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

[illegible]