

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			9月5日 木曜日			9月6日 金曜日		
									牛乳 麦ごはん ドライカレー 海藻サラダ お米のババロア			牛乳 白ごま坦々うどん 厚揚げの煮物 さつまいもスティック		
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	
									こめ	62.00	※ごはんとルウ	冷凍うどん	80.00	
									切断無圧扁麦	2.00	は別配缶	とり肉	14.00	
									水	75.60		まめプラス	2.00	
									ぶた肉	20.00		たまねぎ	15.00	
									とり肉	20.00		にんじん	8.00	
									まめプラス	4.00	配合表4-33	キャベツ	20.00	
									レバーそぼろ	2.00		ピーマン	5.00	
									たまねぎ	30.00		ねぎ	8.00	
									にんじん	15.00		ちくわ	8.00	配合表4-37
									ピーマン	15.00		きざみあげ	4.00	配合表4-28
									にんにく	0.40		昆布	0.20	
									しょうが	0.40		サバ節	2.00	
									レーズン	4.00		サラダ油	0.50	
									コンソメ	2.50		しょうゆ	4.00	
									カレー粉	0.90		みそ	3.00	
									ターメリック	0.40		砂糖	0.50	
									クミン	0.40		食塩	0.20	
									しょうゆ	2.20		ごま	3.00	
									トマトジュース	16.00		ごま	2.00	
									ダイストマト	9.00		角揚げ	30.00	配合表4-38
									サラダ油	2.00		ぶた肉	15.00	
									海草サラダ	1.00		大豆	10.00	
									キャベツ	30.00		たまねぎ	15.00	
									もやし	20.00		さやいんげん	3.00	
									きゅうり	10.00		しょうが	0.30	
									コーン	10.00		サラダ油	0.50	
									砂糖	0.30		砂糖	1.00	
									しょうゆ	3.00		しょうゆ	3.50	
									穀物酢	1.50		清酒	0.90	
									食塩	0.30		みりん	0.90	
									こしょう	0.03		でん粉	0.90	
									サラダ油	2.00		水	25.00	
									お米のババロア	40.00	配合表1	さつまいも	60.00	
												大豆白絞油	6.00	
												砂糖	3.00	
												グラニュー糖	1.50	
												粉糖	1.00	
												食塩	0.01	

【保護者の方へ】

●食物アレルギー対応献立表は、**7月17日(水)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

9月9日 月曜日			9月10日 火曜日			9月11日 水曜日			9月12日 木曜日			9月13日 金曜日		
牛乳 萩ごはん 鶏の唐揚げ 野菜の菊花あえ（おひたし） むらくも汁			牛乳 きな粉揚げパン 塩豚とじゃが芋のスープ 人参と小松菜のごまドレッシング和え			牛乳 高津の鶏飯（八千代市） 豆乳みそ汁 はりはり漬け			牛乳 青ねぎ入りマーボー茄子丼 中華コーンスープ なし			牛乳 わかめごはん さばのにらソース 呉汁		
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	56.00		コッペパン	50.00		こめ	58.00		こめ	62.00	※ごはんとは別配缶	こめ	60.00	
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		切断無圧扁麦	2.00	
水	69.60		大豆白絞油	5.00		水	66.00		水	78.00		水	74.00	
あずき	4.00		きな粉	6.00		とり肉	12.00		なす	40.00		わかめご飯の素	1.60	配合表4-13
菜めし	1.20	配合表5-1	砂糖	6.00		とり肉	12.00		大豆白絞油	4.00		白炒りごま	1.70	
えだまめ	4.00		食塩	0.01		しょうゆ	5.00		ぶた肉	15.00				
白炒りごま	1.00								まめプラス	2.00				
			ぶた肉	25.00		じゃがいも	30.00		にんじん	10.00		さば	40.00	
とり肉	40.00		食塩	0.25		ぶた肉	20.00		たまねぎ	25.00		にら	2.00	
しょうが	0.20		じゃがいも	30.00		たまねぎ	30.00		ねぎ	8.00		しょうゆ	3.00	
にんにく	0.20		たまねぎ	20.00		にんじん	8.00		しいたけ	0.50		清酒	1.00	
しょうゆ	2.50		にんじん	10.00		小松菜	8.00		しょうが	0.30		ごま油	0.50	
砂糖	0.30		かぶ	20.00		こんにゃく	10.00		にんにく	0.30		砂糖	0.50	
清酒	0.50		かぶ葉	5.00		サラダ油	0.50		中華スープストック	0.50		オイスターソース	1.00	
でん粉	4.00		さやいんげん	4.00		豆乳	15.00		テンメンジャン	5.00	配合表5-21	こしょう	0.01	
大豆白絞油	4.00		コンソメ	0.40		みそ	7.00		しょうゆ	3.00		ぶた肉	10.00	
			水	120.00		昆布	0.50		砂糖	0.50		じゃがいも	30.00	
にんじん	10.00		食塩	0.30		水	100.00		ごま油	0.50		ねぎ	8.00	
ほうれんそう	15.00		こしょう	0.02					トウバンジャン	0.10	配合表4-11	にんじん	8.00	
もやし	20.00		粉末ローリエ	0.01		切干大根	6.00		でん粉	2.00		だいこん	10.00	
えのきたけ	10.00		しょうゆ	2.00		きゅうり	10.00		水	5.00		しいたけ	0.50	
菊のり（乾燥菊）	0.20					にんじん	6.00					小松菜	8.00	
しょうゆ	3.50		にんじん	20.00		塩こんぶ	0.60	配合表7-5	とり肉	10.00		豆腐	20.00	
だし汁	5.00		小松菜	20.00		穀物酢	3.00		豆腐	30.00		大豆	15.00	
ゆず	2.00		もやし	30.00		しょうゆ	3.00		とうもろこし	20.00		昆布	0.50	
			コーン	10.00		みりん	9.00		コーン	10.00		水	120.00	
ぶた肉	12.00		白炒りごま	2.00		ごま	1.70		ねぎ	10.00		みそ	3.70	
しいたけ	0.50		ごま	2.00					卵	20.00	★卵除去食 作ります	みそ	3.50	
にんじん	10.00		ごま	0.50					にら	5.00				
たまねぎ	10.00		サラダ油	3.00					中華スープストック	0.60				
豆腐	20.00		穀物酢	2.00					水	120.00				
卵	20.00	★卵除去食 作ります	しょうゆ	2.00					オイスターソース	1.00				
にら	4.00		砂糖	0.50					しょうゆ	1.00				
水	120.00		食塩	0.30					食塩	0.30				
サバ節	2.00		こしょう	0.02					こしょう	0.30				
食塩	0.60								でん粉	2.00				
しょうゆ	2.00								水	2.00				
清酒	1.00													
でん粉	1.00								なし	40.00				

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

9月23日 月曜日			9月24日 火曜日			9月25日 水曜日			9月26日 木曜日			9月27日 金曜日		
牛乳 プロフ【ウズベキスタン】 肉と野菜のスープ シャシュリク風ポークソテー			牛乳 中華炒めうどん 鶏肉とれんこんの揚げ煮 わらびもち黒蜜がけ			牛乳 麦ごはん 鯖のごま味噌だれ わかめとコーンの酢の物 沢煮椀			牛乳 切り干し大根ビビンバ トックスープ フルーツのゼリー和え					
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	55.00		冷凍うどん	80.00		こめ	62.00		こめ	60.00	※ごはんとは別配缶
			切断無圧扁麦	2.00		ぶた肉	20.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00	
			水	76.00		にんにく	0.30		水	75.60		水	78.00	
			オリーブ油	2.00		しょうが	0.30		さば	40.00		ぶた肉	20.00	
			とり肉	15.00		サラダ油	2.00		みそ	3.20		まめプラス	5.00	
			食塩	0.20		たまねぎ	20.00		みりん	2.00		にんにく	0.30	
			クミン	0.06		にんじん	9.00		砂糖	1.80		しょうが	0.20	
			にんにく	0.20		キャベツ	25.00		しょうゆ	0.80		サラダ油	0.80	
			たまねぎ	20.00		ピーマン	5.00		ごま	3.00		にんじん	10.00	
			にんじん	15.00		食塩	0.20		水	3.00		切干大根	4.00	
			食塩	0.80		こしょう	0.03		キャベツ	20.00		もやし	15.00	
			こしょう	0.02		オイスターソース	2.00		しょうゆ	2.00		ほうれんそう	8.00	
						しょうゆ	2.00		きゅうり	15.00		しょうゆ	4.00	
			ぶた肉	20.00		清酒	1.00		食塩	0.20		砂糖	1.00	
			にんじん	10.00		中華スープストック	0.30		コーン	12.00		清酒	0.50	
			たまねぎ	30.00		ごま油	0.50		わかめ	1.00		食塩	0.50	
			キャベツ	20.00					砂糖	0.60		ごま油	0.50	
			じゃがいも	30.00		とり肉	20.00		穀物酢	3.00		とり肉	7.00	
			ダイズマト	10.00		とり肉	15.00		しょうゆ	2.00		とり肉	7.00	
			小松菜	8.00		でん粉	3.50		ごま	1.00		にんじん	10.00	
			もち麦	3.00		れんこん	20.00					もやし	13.00	
			ブイヨン	10.00	配合表5-12	大豆白絞油	6.00		ぶた肉	20.00		ねぎ	8.00	
			食塩	0.70		えだまめ	4.00		きざみあげ	5.00		チンゲンサイ	8.00	
			チリパウダー	0.01		砂糖	1.50		にんじん	10.00		トック	20.00	配合表6
			パセリ 乾	0.10		しょうゆ	3.00		だいこん	10.00		たけのこ	5.00	
			オリーブ油	1.00		清酒	2.00		ごぼう	8.00		しいたけ	0.50	
						みりん	2.00		たけのこ	8.00		中華スープストック	1.00	
			ぶた肉	40.00		白炒りごま	1.00		ねぎ	8.00		水	100.00	
			たまねぎ	5.00					小松菜	5.00		食塩	0.30	
			にんにく	0.30		冷凍わらび餅	40.00	配合表5	水	120.00		こしょう	0.02	
			サラダ油	0.30		黒砂糖	6.00		昆布	0.50		清酒	1.00	
			食塩	0.40		水	6.00		清酒	2.00		ごま油	0.50	
			レモン汁	2.00					しょうゆ	1.50		白炒りごま	1.00	
			クミン	0.02					食塩	0.60				
			コリアンダー	0.02										
												みかん缶詰	25.00	
												パイナップル	20.00	
												黄桃缶	20.00	
												りんご缶詰	20.00	
												巨峰ゼリー	25.00	配合表7

