

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

10月7日 月曜日			10月8日 火曜日			10月9日 水曜日			10月10日 木曜日			10月11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		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00	
麦ごはん			麦ごはん (63g)			シャンハイ焼きそば			にんじんご飯			鶏肉とごぼうの米粉カレー		
手作りしそひじきふりかけ			シュクメルリ (ジョージア)			サンラータンスープ			レバー立田			ツナとわかめのサラダ		
厚焼き卵			ミートボールと野菜のスープ			フルーツ白玉			ランドルト環みそ汁			はちみつレモンゼリー		
チゲ風豚汁			のり塩ポテト						ブルーベリーゼリー					
こめ	63.00		こめ	63.00		中華めん	82.00	配合表4-7	こめ	58.00		こめ	61.00	※ごはんと
切断無圧扁麦	2.00		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	ルウは別配缶
水	75.60		水	75.60		むきえび	5.00		水	67.00		水	91.00	
サラダ油	0.30		サラダ油	0.10		あさり	3.00		キャロットジュース	5.00	配合表7-1	とり肉	15.00	
ひじき	1.20		バター	0.20		キャベツ	25.00		清酒	1.00		とり肉	15.00	
みりん	0.80		にんにく	0.50		にんじん	8.00		食塩	0.40		にんにく	0.30	
清酒	1.00		とり肉	40.00		ねぎ	10.00		サラダ油	0.60		しょうが	0.30	
砂糖	1.50		食塩	0.25		たけのこ	8.00		にんじん	9.00		サラダ油	0.50	
しょうゆ	1.30		こしょう	0.02		サラダ油	2.00		食塩	0.05		にんじん	15.00	
糸削り節	1.10		コンソメ	0.20		しょうゆ	3.00		若鶏レバーしぐれ煮	30.00	配合表3	たまねぎ	25.00	
ちりめん	1.30		牛乳	25.00		食塩	0.20		清酒	1.00		ごぼう	13.00	
白炒りごま	2.00		マメマージュ	3.20		こしょう	0.03		でん粉	3.00		じゃがいも	25.00	
ゆかり	0.35		米粉	0.10		清酒	1.00		じゃがいも	30.00		ひよこまめ	10.00	
						ごま油	0.50		大豆白絞油	6.00		水	65.00	
千葉県産卵厚焼	50.00	配合表4-39	平つくね	30.00	配合表7-2	オイスターソース	3.00					ウスターソース	3.00	
			たまねぎ	20.00					ぶた肉	15.00		ケチャップ	5.00	
ぶた肉	20.00		にんじん	10.00		とり肉	15.00		だいこん	20.00		しょうゆ	2.00	
キムチ	10.00	配合表6-1	キャベツ	20.00		ねぎ	5.00		ちくわ	10.00		みりん	2.00	
しょうが	0.10		エリンギ	7.00		はくさい	20.00		とうふ	25.00		ゴールデンチャツネ	2.00	
にんにく	0.10		かぶ	20.00		にんじん	5.00		小松菜	10.00		ソイレブール	2.50	
じゃがいも	25.00		水	90.00		しょうが	0.20		ねぎ	8.00		サラダ油	2.50	
とうふ	20.00		コンソメ	0.60		とうふ	20.00		水	100.00		米粉	5.00	
にんじん	10.00		食塩	0.50		しいたけ	0.50		サバ節	2.00		カレー粉	0.60	
たまねぎ	15.00		こしょう	0.01		卵	20.00	★卵除去食 作ります	みそ	7.50		オールスパイス	0.02	
にら	5.00					穀物酢	0.50					スパイス	0.01	
ごま油	2.00		じゃがいも	70.00		しょうゆ	1.00		ブルーベリーゼリー	40.00	配合表4	タイム	0.03	
食塩	0.10		大豆白絞油	4.00		清酒	0.50					コンソメ	0.80	
こしょう	0.01		食塩	0.20		中華スープストック	0.50					食塩	0.20	
中華スープストック	0.50		あおのり	0.05		食塩	0.50					こしょう	0.03	
水	100.00					こしょう	0.03					ツナ	10.00	配合表5-25
みそ	4.00					でん粉	2.00					わかめ	5.00	
清酒	2.00					水	120.00					きゅうり	20.00	
						ラー油	0.30					キャベツ	30.00	
												コーン	10.00	
						白玉餅	30.00	配合表4-12				しょうゆ	2.50	
						黄桃缶	20.00					砂糖	0.50	
						パイン	20.00					穀物酢	2.00	
						みかん缶詰	30.00					ごま油	2.00	
						りんご缶詰	20.00					ごま	1.00	
												はちみつレモンゼリー	60.00	配合表6-4

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

10月14日 月曜日			10月15日 火曜日			10月16日 水曜日			10月17日 木曜日			10月18日 金曜日		
			牛乳 栗御飯 おかか和え 鰹の薬味ソースかけ お月見汁			牛乳 こぼれ梅みりんスイートポテト 肉と野菜のごまドレッシング もち麦入りトマトスープ			牛乳 ごはん 鶏の梨ソース 卵の花炒り 豆乳みそ汁			牛乳 ハヤシライス りっちゃんサラダ 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	
			こめ	55.00					こめ	63.00		こめ	63.00	※ご飯とルウ
			切断無圧扁麦	2.00		水	25.00		水	69.00		切断無圧扁麦	2.00	は別配缶
			水	63.00		さつまいも	40.00					水	87.00	
			清酒	1.20		みりん粕	2.00		とり肉	40.00		ぶた肉	30.00	
			食塩	0.30		マーガリン	3.00		食塩	0.30		ぶどう酒	2.00	
			生むき栗1/4	15.00		みりん	5.00		なし	10.00		サラダ油	1.00	
			キャベツ	30.00		牛乳	3.75		しょうゆ	0.60		たまねぎ	30.00	
			もやし	30.00		砂糖	1.00		砂糖	0.10		にんじん	15.00	
			味付けおかか	3.50	配合表5-5	シナモン	0.02		穀物酢	0.70		大豆	10.00	
						ぶた肉	20.00		ごま油	0.20		ぶなしめじ	10.00	
			かつお	40.00		しょうが	0.30		唐辛子	0.01		じゃがいも	30.00	
			でん粉	4.00		にんにく	0.30					食塩	0.30	
			大豆白絞油	4.00		にんじん	10.00		にんじん	4.00		こしょう	0.03	
			ねぎ	3.00		コーン	10.00		干ししいたけ	0.50		コンソメ	0.50	
			にんにく	0.30		もやし	30.00		きざみあげ	4.00		トマトピューレ	10.00	
			しょうが	0.30		さやいんげん	5.00		さつまあげ	4.00		ケチャップ	10.00	
			唐辛子	0.02		しょうゆ	1.00		ねぎ	4.00		デミグラスソース	10.00	配合表5-23
			砂糖	2.50		穀物酢	2.00		おから	16.00		薄力粉	2.00	
			しょうゆ	4.00		食塩	0.30		ごま油	0.70		ソイレブール	2.00	配合表4-18
			穀物酢	1.50		こしょう	0.03		清酒	0.80		マメマージュ	2.00	配合表5-24
			清酒	1.00		砂糖	0.50		みりん	1.00		砂糖	0.50	
						ごま	3.00		砂糖	1.70		水	80.00	
			とり肉	12.00		ごま油	1.00		しょうゆ	3.50				
			うさぎちらしかまぼこ	10.00	配合表5				サバ節	1.00		にんじん	8.00	
			干ししいたけ	0.50		ベーコン	10.00					コーン	10.00	
			だいこん	20.00		にんじん	10.00		じゃがいも	30.00		キャベツ	35.00	
			にんじん	10.00		たまねぎ	30.00		ぶた肉	15.00		きゅうり	15.00	
			小松菜	10.00		キャベツ	20.00		たまねぎ	20.00		ボンレスハム	8.00	
			白玉餅	30.00		ピーマン	5.00		にんじん	8.00		こんぶ	1.00	
			サバ節	2.00		ダイストマト	20.00		こんにゃく	8.00		糸削り節	0.50	
			昆布	0.50		大豆	10.00		小松菜	8.00		サラダ油	2.00	
			水	120.00		もち麦ごはんの素	4.00	配合表5-11	サラダ油	0.50		穀物酢	2.00	
			しょうゆ	2.50		ブイヨン	10.00	配合表5-12	豆乳	15.00		食塩	0.30	
			食塩	0.40		食塩	0.70		みそ	7.50		砂糖	0.70	
			みりん	1.50		こしょう	0.03		サバ節	2.00				
						オリーブ油	0.50		水	100.00		型抜きチーズ	10.00	配合表4-20

