

# 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			5月1日 水曜日			5月2日 木曜日			5月3日 金曜日		
						牛乳 大根菜飯 ししゃもの緑茶揚げ 高野豆腐と生姜のスープ ヨーグルト			牛乳 鯉めし 野菜ののり和え 若竹みそ汁 ミニ柏餅					
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	60.00		こめ	55.00				
						切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00				
						水	74.40		水	63.00				
						だいこん葉	5.00		かつお	25.00				
						ごま油	1.00		でん粉	2.50				
						白炒りごま	2.00		大豆白絞油	2.50				
						なめし	2.00	配合表1	しょうが	0.30				
						ししゃも	17.00		ごま	1.00				
						米粉	3.00		しょうゆ	3.00				
						でん粉	1.00		砂糖	2.00				
						せん茶	0.12		清酒	2.00				
						食塩	0.10		みりん	2.00				
						水	5.00		水	7.00				
						大豆白絞油	2.00		小松菜	10.00				
						ぶた肉	20.00		にんじん	5.00				
						にんじん	10.00		もやし	50.00				
						キャベツ	20.00		しょうゆ	3.00				
						たまねぎ	20.00		みりん	0.50				
						小松菜	5.00		砂糖	0.20				
						凍りとうふ	2.00	配合表2	のり	0.30				
						しょうが	0.20		きざみあげ	5.00	配合表4-28			
						サラダ油	0.50		とうふ	20.00				
						水	120.00		たけのこ	20.00				
						中華スープストック	1.00		わかめ	5.00				
						ぶどう酒	3.00		えのきたけ	8.00				
						しょうゆ	3.00		さば削り節	3.00				
						食塩	0.10		水	120.00				
						こしょう	0.02		みそ	8.00				
						ヨーグルト	80.00	配合表3	ミニ柏餅	30.00	配合表4			

## 【保護者の方へ】

●食物アレルギー対応献立表は、**4月30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

5月6日 月曜日			5月7日 火曜日			5月8日 水曜日			5月9日 木曜日			5月10日 金曜日		
牛乳 麦ごはん ドライカレー 海藻サラダ 甘夏			牛乳 麦ごはん ほっけの一夜干し 野菜のおかか和え じゃがいものそばろ汁			牛乳 照り焼きバーガー 豆乳コーンチャウダー ピーチゼリー			牛乳 切り干し大根ビビンバ（別配缶） 韓国風豚汁 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	62.00	※ご飯と	こめ	63.00		コッペパン	50.00	配合表4-29	こめ	60.00	※ご飯と
			切断無圧扁麦	2.00	ルウは別配缶	切断無圧扁麦	2.00		水	25.00		切断無圧扁麦	2.00	具は別配缶
			水	75.60		水	75.60					水	78.00	
			ぶた肉	20.00		ほっけ一夜干し	40.00		ハンバーグ	40.00	配合表6	ぶた肉	18.00	
			とり肉	20.00					ほんしめじ	2.60		まめプラス	5.00	配合表4-32
			挽割蒸し大豆	10.00		小松菜	10.00		えのきたけ	2.60		にんにく	0.30	
			レバーそばろ	2.00	配合表4-33	キャベツ	25.00		たまねぎ	5.20		しょうが	0.20	
			たまねぎ	30.00		もやし	30.00		サラダ油	0.20		サラダ油	0.80	
			にんじん	15.00		味付けおかか	5.00	配合表5	しょうゆ	1.30	※パン、	にんじん	10.00	
			ピーマン	15.00					清酒	0.65	ハンバーグ、野菜	切干大根	4.00	
			にんにく	0.40		ぶた肉	15.00		砂糖	0.65	は別配缶	もやし	20.00	
			しょうが	0.40		じゃがいも	35.00		みりん	1.30		ほうれんそう	8.00	
			レーズン	4.00		にんじん	10.00		水	1.95		しょうゆ	4.00	
			コンソメ	2.00		えのきたけ	8.00		でん粉	0.13		砂糖	1.00	
			カレー粉	0.90		だいこん	15.00		水	0.26		清酒	0.50	
			ターメリック	0.40		ねぎ	10.00		キャベツ	30.00		食塩	0.50	
			クミン	0.40		チンゲンサイ	8.00		こまつな	10.00		ごま油	0.50	
			しょうゆ	2.00		さば削り節	2.00		食塩	0.20				
			トマトジュース	16.00		食塩	0.20		こしょう	0.01		ぶた肉	12.00	
			ダイストマト	9.00		水	130.00		サラダ油	0.20		キャベツ	25.00	
			サラダ油	2.00		しょうゆ	3.00					にんじん	10.00	
						でん粉	1.00		ベーコン	10.00		角揚げ	20.00	配合表4-38
						水	1.00		とり肉	15.00		くきわかめ	5.00	
			海草サラダ	1.00					たまねぎ	30.00		ねぎ	10.00	
			キャベツ	30.00					にんじん	10.00		コチジャン	2.00	配合表8
			もやし	20.00					じゃがいも	30.00		みそ	8.00	
			きゅうり	10.00					コーン	10.00		水	120.00	
			コーン	10.00					とうもろこし	20.00		ごま	1.00	
			砂糖	0.30					豆乳	40.00		ごま油	0.50	
			しょうゆ	3.00					サラダ油	0.40				
			穀物酢	1.50					コンソメ	0.50		みかん缶詰	30.00	
			食塩	0.20					食塩	0.40		パイナップル	20.00	
			こしょう	0.03					こしょう	0.03		黄桃缶	20.00	
			サラダ油	2.00					水	20.00		りんご缶詰	20.00	
									米粉	5.00		カットゼリー サイダー	30.00	配合表9
			甘夏	40.00					パセリ	1.00				
									ピーチゼリー	40.00	配合表7			

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

5月13日 月曜日			5月14日 火曜日			5月15日 水曜日			5月16日 木曜日			5月17日 金曜日		
牛乳 麦ごはん 鶏肉のごまネズ 焼き 野菜の梅おかかあえ じゃが芋とわかめの味噌汁			牛乳 きなこ揚げパン もち麦入りトマトスープ 肉と野菜のごまドレッシング			牛乳 パエリア ポテトスープ 小魚			牛乳 中華炒めうどん 青ねぎスープ さつまいもスティック			牛乳 グリーンピースご飯 たらの南蛮漬け 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		牛乳	206.00		牛乳	206.00	
こめ	63.00		コッペパン	50.00		こめ	53.00		冷凍うどん	80.00		こめ	59.00	
切断無圧扁麦	2.00		水	25.00		切断無圧扁麦	3.00		ぶた肉	20.00		切断無圧扁麦	2.00	
水	75.60		大豆白絞油	5.00		水	66.00		にんにく	0.30		水	90.00	
			きな粉	5.00		食塩	0.10		しょうが	0.30		グリーンピース	5.00	
とり肉	40.00		食塩	0.02		ベーコン	5.00		サラダ油	2.00		白炒りごま	1.00	
ねぎ	3.00		砂糖	5.00		えび	10.00		にんじん	10.00		食塩	0.40	
にんにく	0.30					いか	10.00		たまねぎ	20.00		清酒	1.00	
しょうが	0.30		ベーコン	5.00		あさり	3.00		キャベツ	20.00				
こしょう	0.03		ぶた肉	10.00		ぶどう酒	1.00		ピーマン	5.00		たら	40.00	
食塩	0.10		にんじん	10.00		にんにく	0.40		食塩	0.20		でん粉	4.00	
砂糖	0.30		たまねぎ	25.00		ピーマン	4.00		こしょう	0.03		大豆白絞油	4.00	
しょうゆ	2.00		キャベツ	20.00		赤パプリカ	3.00		オイスターソース	2.00	配合表4-9	たまねぎ	15.00	
エッグケア (卵不使用マヨ)	6.00	配合表10	ピーマン	4.00		黄パプリカ	3.00		しょうゆ	2.00		にんじん	3.00	
ごま油	0.50		ダイストマト	20.00		オリーブ油	0.70		清酒	1.00		しょうが	0.20	
白炒りごま	1.00		大豆	10.00		食塩	0.60		中華スープストック	0.30		砂糖	2.00	
ごま	1.00		もち麦ごはんの素	5.00	配合表11	こしょう	0.02		ごま油	0.50		穀物酢	3.00	
			ブイヨン	10.00	配合表12	ブイヨン	10.00	配合表12				しょうゆ	2.50	
キャベツ	20.00		食塩	0.70		パプリカ	0.02		とり肉	10.00		水	5.00	
にんじん	10.00		こしょう	0.03		ターメリック	0.02		とり肉	8.00				
きゅうり	10.00		オリーブ油	0.50		トマトソース	5.00	配合表13	あさり	4.00		じゃがいも	30.00	
もやし	20.00								かぶ	20.00		ぶた肉	15.00	
食塩	0.10		ぶた肉	20.00		とり肉	13.00		ねぎ	15.00		たまねぎ	20.00	
三温糖	1.00		しょうが	0.30		たまご	20.00	★卵除去食 作ります	にんじん	8.00		にんじん	10.00	
しょうゆ	2.00		にんにく	0.30		じゃがいも	40.00		えのきたけ	8.00		小松菜	8.00	
紀州梅肉	2.00		にんじん	10.00		たまねぎ	20.00		角揚げ	25.00		こんにゃく	10.00	
糸削り節	0.10		コーン	10.00		にんじん	10.00		中華スープストック	0.50		サラダ油	1.00	
			もやし	30.00		コーン	10.00		水	0.30		豆乳	15.00	
じゃがいも	50.00		さやいんげん	5.00		コンソメ	0.50		食塩	0.50		みそ	8.00	
わかめ	5.00		しょうゆ	1.00		水	120.00		こしょう	2.00		さば削り節	2.00	
さやえんどう	5.00		穀物酢	2.00		食塩	0.50		でん粉	2.00		水	100.00	
たまねぎ	20.00		食塩	0.30		こしょう	0.01		水	4.00				
角揚げ	20.00		こしょう	0.03		パセリ	0.50							
さば削り節	3.00		砂糖	0.50					さつまいも	60.00				
昆布	0.20		ごま	3.00		パリッシュ	5.00	配合表14	大豆白絞油	6.00				
水	120.00		ごま油	1.00					砂糖	3.00				
みそ	8.00								グラニュー糖	2.00				
									粉糖	0.50				
									食塩	0.01				

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

5月20日 月曜日			5月21日 火曜日			5月22日 水曜日			5月23日 木曜日			5月24日 金曜日		
牛乳 チキンビリヤニ レンズまめのスープ みかんと豆乳デザート			牛乳 はちみつチーズトースト ポークビーンズ 野菜ソテー			牛乳 麦ごはん 鰹の新玉ソース 千草おひたし なめこのみそ汁			牛乳 ツナのピラフ 野菜の豆乳ポタージュ みりんドレッシング サラダ			牛乳 ロモ・サルタード かぶの洋風スープ ピカロン (かぼちゃドーナッツ)		
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		食パン	50.00	配合表4-29	こめ	63.00		こめ	55.00		こめ	59.00	※ご飯と
清酒	2.00		はちみつ	14.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	3.00	具は別配缶
食塩	0.24		チーズ	20.00		水	75.60		水	70.20		水	72.00	
カレー粉	0.24								サラダ油	0.50		フライドポテト	30.00	配合表17
水	60.00		ぶた肉	25.00		かつお	40.00		にんにく	0.30		ぶた肉	30.00	
サラダ油	1.60		大豆	20.00		でん粉	4.00		とり肉	15.00		ぶどう酒	0.30	
とり肉	10.00		いんげんまめ	5.00		大豆白絞油	4.00		ツナ	15.00		にんにく	0.10	
とり肉	10.00		水	19.00		たまねぎ	4.00		にんじん	5.00		たまねぎ	25.00	
しょうが	0.24		じゃがいも	30.00		にんにく	0.30		たまねぎ	10.00		黄パプリカ	3.00	
たまねぎ	16.00		たまねぎ	30.00		しょうが	0.30		パセリ	1.00		赤パプリカ	2.00	
にんじん	9.60		にんじん	15.00		砂糖	2.50		しょうゆ	0.98		ダイストマト	30.00	
ピーマン	4.00		さやいんげん	4.00		しょうゆ	4.00		コンソメ	0.46		穀物酢	1.70	
赤ピーマン	4.00		ほんしめじ	10.00		穀物酢	1.50		食塩	0.33		食塩	0.70	
食塩	0.40		ケチャップ	5.00		清酒	0.50		みりん	0.65		しょうゆ	0.80	
カレー粉	0.24		トマトピューレ	15.00					ぶどう酒	0.65		こしょう	0.02	
シナモン	0.16		中濃ソース	1.00		サラダ油	1.00		しょうゆ	0.65		クミン	0.01	
			食塩	0.10		にんじん	10.00					オールスパイス	0.01	
キャベツ	20.00		こしょう	0.02		こんにやく	15.00		ベーコン	15.00		パプリカ	0.01	
ウィンナー	16.00	配合表15	サラダ油	1.00		きざみあげ	5.00		たまねぎ	30.00				
レンズまめ	15.00		コンソメ	0.30		しょうゆ	2.00		じゃがいも	30.00		とり肉	10.00	
たまねぎ	20.00		水	70.00		砂糖	0.75		うらごし人参	20.00		とり肉	5.00	
にんじん	10.00		パセリ 乾	0.10		白炒りごま	1.50		とうもろこし	10.00		かぶ	30.00	
チンゲンサイ	10.00					小松菜	30.00		豆乳	60.00		かぶ葉	4.00	
コンソメ	0.50		ベーコン	5.00		しょうゆ	2.00		水	50.00		チンゲンサイ	12.00	
食塩	0.50		コーン	10.00		穀物酢	1.50		サラダ油	0.20		にんじん	10.00	
こしょう	0.03		キャベツ	30.00		砂糖	1.50		コンソメ	0.80		マッシュルーム	10.00	
水	120.00		小松菜	10.00		サラダ油	1.00		食塩	0.40		コンソメ	0.50	
			サラダ油	2.00					こしょう	0.02		食塩	0.80	
やわらか豆乳デザート	50.00	配合表16	食塩	0.50		なめこ	10.00					こしょう	0.03	
みかん缶詰	20.00		こしょう	0.02		だいこん	20.00		にんじん	10.00		水	120.00	
黄桃缶	10.00					とうふ	20.00		キャベツ	15.00				
砂糖	3.00					ねぎ	10.00		もやし	15.00		ソイレブール	2.40	配合表4-18
水	30.00					わかめ	5.00		こんにやく	10.00		たまご	4.00	
						みそ	8.00		小松菜	10.00		砂糖	5.00	
						サバ節	3.00		穀物酢	2.00		食塩	0.02	
						水	100.00		食塩	0.30		かぼちゃペースト	6.40	
									みりん	1.50		豆乳	2.40	
									白炒りごま	1.00		小麦粉	16.00	
									オリーブ油	0.50		ベーキングパウダー	0.40	
												大豆白絞油	3.20	
												みかんジュース	2.00	
												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

5月27日 月曜日			5月28日 火曜日			5月29日 水曜日			5月30日 木曜日			5月31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 手作りアップルパイ			牛乳 梅ゆかりご飯 鱈フライ 大豆の磯煮			牛乳 マーボー丼 あさりとわかめのスープ 豆乳パンナコッタ			牛乳 ハヤシライス くきわかめのサラダ 河内晩柑					
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	
			スパゲティ	40.00		こめ	63.00		こめ	63.00	※ご飯と具は別配缶	こめ	63.00	※ご飯とルウは別配缶
			水	75.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00	
			にんにく	0.30		水	84.00		水	78.00		水	87.00	
			赤唐辛子	0.01		紀州梅肉	2.00		しぼり豆腐	80.00		ぶた肉	30.00	
			オリーブ油	2.00		ゆかり	1.50		まめブラス	3.00		ぶどう酒	2.00	
			ベーコン	15.00					ぶた肉	15.00		サラダ油	1.00	
			エリンギ	10.00		あじフライ	40.00	配合表19	たけのこ	4.00		たまねぎ	30.00	
			キャベツ	35.00		大豆白絞油	4.00		ピーマン	3.00		にんじん	15.00	
			パセリ	1.00		中濃ソース	3.00		ねぎ	15.00		大豆	8.00	
			水	15.00					しいたけ	0.50		ぶなしめじ	10.00	
			しょうゆ	2.00		大豆	15.00		にんにく	0.30		じゃがいも	30.00	
			食塩	0.30		ひじき	0.70		しょうが	0.30		食塩	0.30	
			コンソメ	0.40		じゃがいも	30.00		テンメンジャン	3.00	配合表21	こしょう	0.03	
						にんじん	10.00		みそ	2.00		コンソメ	0.50	
			ウィンナー	8.00	配合表15	たけのこ	10.00		しょうゆ	3.00		トマトピューレ	10.00	
			とり肉	15.00		こんにゃく	10.00		砂糖	0.50		ケチャップ	10.00	
			じゃがいも	30.00		さやいんげん	5.00		中華スープストック	0.50		デミグラスソース	10.00	配合表23
			にんじん	10.00		さつまあげ	5.00	配合表20	トウバンジャン	0.05	配合表4-11	小麦粉	2.00	
			たまねぎ	30.00		砂糖	1.50		サラダ油	1.00		サラダ油	2.00	
			うずら卵	20.00	★うずら卵	しょうゆ	3.00		ごま油	0.50		マメマージュ	2.00	配合表24
			こまつな	10.00	除去食作ります	みりん	1.50		でん粉	2.00		砂糖	0.50	
			水	100.00		清酒	1.00		水	20.00		水	80.00	
			コンソメ	0.50		水	30.00							
			カレー粉	0.30					とり肉	10.00		くきわかめ	7.00	
			しょうゆ	2.00					あさり	5.00		キャベツ	20.00	
			食塩	0.30					わかめ	6.00		もやし	15.00	
			オリーブ油	0.20					にんじん	10.00		にんじん	10.00	
									もやし	15.00		小松菜	10.00	
			りんご缶詰	30.00					ねぎ	10.00		ツナ	10.00	配合表25
			砂糖	10.00					中華スープストック	0.80		白炒りごま	1.00	
			レモン汁	0.10					食塩	0.40		ごま油	2.00	
			はちみつ	1.50					こしょう	0.03		穀物酢	1.50	
			パイシート	30.00	配合表18				水	120.00		食塩	0.20	
												砂糖	0.90	
									豆乳パンナコッタ	40.00	配合表22	しょうゆ	1.80	
												河内晩柑	40.00	