

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

[illegible]

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

10月6日 月曜日			10月7日 火曜日			10月8日 水曜日			10月9日 木曜日			10月10日 金曜日		
牛乳 栗御飯 おかか和え 鰹の薬味ソースかけ けんちん汁 お月見大福			牛乳 ココア揚げパン 豚肉と白いんげん豆の煮込み（仏） じゃこサラダ			牛乳 焼き鳥丼 野菜の梅のりあえ 芋煮汁（庄内風）			牛乳 にんじんご飯 高野豆腐のオイスターソースス煮 かき玉みそ汁			牛乳 さつまいもカレー 人参と小松菜のごまドレッシング和え ブルーベリーゼリー		
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		コッペパン	50.00	配合表4－29	こめ	62.00	※ご飯と具は別配缶	こめ	58.00		こめ	61.00	※ご飯とルウは、別配缶
水	63.00		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	
清酒	1.20		大豆白絞油	5.00		水	75.60		水	67.00		水	91.00	
食塩	0.30		スキムミルク	6.00		とり肉	50.00		キャロットジュース	5.00	配合表5－12	とり肉	15.00	
生むき栗 1／4	15.00		ピュアココア	0.60		食塩	0.10		清酒	1.00		とり肉	15.00	
			砂糖	6.00		こしょう	0.02		食塩	0.40		にんにく	0.30	
小松菜	20.00					たまねぎ	15.00		サラダ油	0.60		しょうが	0.30	
もやし	40.00		いんげんまめ	13.00		ねぎ	20.00		にんじん	9.00		サラダ油	0.50	
味付けおかか	3.00	配合表4－13	ぶた肉	20.00		砂糖	0.90		食塩	0.05		にんじん	12.00	
			サラダ油	0.30		しょうゆ	5.00					たまねぎ	30.00	
かつお	40.00		ベーコン	5.00		みりん	2.00		ぶた肉	15.00		さつまいも	25.00	
でん粉	4.00		たまねぎ	30.00		清酒	2.00		にんにく	0.20		ひよこまめ	5.00	
大豆白絞油	4.00		セロリー	3.00		でん粉	1.00		しょうが	0.20		水	65.00	
ねぎ	3.00		にんじん	10.00		水	5.00		たまねぎ	20.00		ウスターソース	3.00	
にんにく	0.30		ダイストマト	15.00					ピーマン	5.00		ケチャップ	5.00	
しょうが	0.30		ウィンナー	10.00		キャベツ	30.00		赤パプリカ	4.00		りんご	4.00	
唐辛子	0.02		コンソメ	0.80		ブロッコリー	15.00		サラダ油	0.90		ゴールデンチャツネ	4.00	
砂糖	2.50		食塩	0.20		もやし	25.00		オイスターソース	4.00		ソイレブール	2.50	配合表4－21
しょうゆ	4.00		こしょう	0.02		食塩	0.10		清酒	2.00		サラダ油	2.50	
穀物酢	1.50		水	50.00		三温糖	1.00		しょうゆ	1.50		小麦粉	5.00	
清酒	1.00					しょうゆ	2.00		砂糖	0.50		カレー粉	0.60	
			ちりめん	3.00		うめびしお	2.00	配合表6－16	こしょう	0.03		オールスパイス	0.02	
にんじん	10.00		ごま	1.00		のり	0.30		水	5.00		スパイス	0.01	
ごぼう	8.00		にんじん	10.00					でん粉	0.50		タイム	0.01	
だいこん	20.00		小松菜	15.00		ぶた肉	15.00		凍りとうふ	5.00		コンソメ	0.80	
ねぎ	10.00		キャベツ	35.00		さといも	30.00		水	25.00		食塩	0.50	
こんにゃく	10.00		コーン	10.00		角揚げ	20.00		でん粉	2.00		こしょう	0.03	
とうふ	20.00		穀物酢	3.00		こんにゃく	15.00		大豆白絞油	3.00				
さといも	20.00		砂糖	2.00		ぶなしめじ	10.00					ツナ	13.00	配合表4－22
ごま油	0.20		しょうゆ	2.00		にんじん	10.00		卵	30.00	★卵除去食 作ります	にんじん	20.00	
水	120.00		ごま油	4.00		ねぎ	10.00		ねぎ	15.00		小松菜	15.00	
サバ節	2.00					水	120.00		わかめ	5.00		もやし	30.00	
しょうゆ	3.00					清酒	1.00		とうふ	20.00		コーン	10.00	
みりん	2.00					みそ	7.50		えのきたけ	8.00		ごま	1.00	
食塩	0.30								にら	10.00		すりごま	2.00	
清酒	1.50								すりごま	1.00		ねりごま	0.50	
									みそ	7.00		サラダ油	3.00	
お月見大福	40.00	配合表3							サバ節	3.00		穀物酢	2.00	
									水	120.00		しょうゆ	2.00	
												砂糖	0.50	
												食塩	0.30	
												こしょう	0.02	
												ブルーベリーゼリー	40.00	配合表4

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

[illegible]

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

10月20日 月曜日			10月21日 火曜日			10月22日 水曜日			10月23日 木曜日			10月24日 金曜日		
牛乳 中華どん 坦々春雨スープ フルーツのゼリー和え			牛乳 ウィンナーのカレー焼きそば ひじきと角揚げの炒め煮 さつまいもチップス			牛乳 麦ごはん 鶏肉の南部みそ焼き すき昆布の煮物（岩手） だまこ汁			牛乳 コッペパン(50g) ラザニア風グラタン ゆで野菜 コンソメスープ			牛乳 吹き寄せおこわ 里芋の味噌がらめ むらくも汁		
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	61.00	※ご飯と	中華めん	80.00	配合表6－9	こめ	63.00		コッペパン	50.00	配合表4－29	こめ	31.00	
切断無圧扁麦	2.00	具は別配缶	ウィンナー	15.00		切断無圧扁麦	2.00		水	25.00		もち米	31.00	
水	68.00		たまねぎ	15.00		水	75.60					水	66.00	
あさり	3.00		にんじん	10.00					サラダ油	0.40		とり肉	15.00	
むきえび	9.00		キャベツ	25.00		とり肉	40.00		にんにく	0.55		にんじん	8.00	
清酒	1.00		ピーマン	4.00		しょうが	0.10		ぶた肉	31.50		ごぼう	5.00	
ぶた肉	20.00		赤パプリカ	3.00		みそ	3.00		ぶどう酒	2.30		ぶなしめじ	8.00	
しょうが	0.30		食塩	0.40		清酒	3.00		にんじん	10.00		みりん	1.00	
サラダ油	0.30		こしょう	0.02		ごま油	0.50		たまねぎ	30.50		砂糖	0.60	
にんじん	9.00		ウスターソース	4.00		ごま	0.50		マッシュルーム	6.00		しょうゆ	2.00	
たまねぎ	15.00		中濃ソース	6.00		黒ごま	0.20		ウスターソース	3.42		清酒	1.00	
はくさい	20.00		カレー粉	0.50					ケチャップ	5.32				
うずら卵	15.00	★卵除去食 作ります	サラダ油	2.00		こんぶ	1.00		ダイストマト	15.50		さといも	70.00	
中華スープストック	0.50					にんじん	10.00		食塩	0.10		でん粉	3.60	
水	63.00		とり肉	20.00		こんにゃく	10.00		こしょう	0.02		大豆白絞油	6.00	
しょうゆ	1.00		ひじき	2.00		きざみあげ	2.00		ナツメグ	0.02		みそ	2.30	
食塩	0.50		角揚げ	30.00		サラダ油	0.30		砂糖	0.23		しょうゆ	2.00	
砂糖	0.30		にんじん	10.00		砂糖	1.50		マカロニ	15.65		砂糖	2.50	
こしょう	0.03		こんにゃく	15.00		みりん	2.00		薄力粉	3.42		水あめ	3.00	配合表6
でん粉	1.50		うずら卵	20.00	★卵除去食 作ります	しょうゆ	4.00		サラダ油	1.52		ごま	1.00	
水	1.50		さやいんげん	4.00		水	10.00		バター	1.52				
			サラダ油	1.00					牛乳	47.50		ぶた肉	15.00	
春雨	5.00		水	20.00		とり肉	10.00		ぶどう酒	0.28		しいたけ	0.50	
ぶた肉	15.00		砂糖	2.00		とり肉	5.00		コンソメ	0.19		にんじん	8.00	
まめプラス	2.00	配合表4－31	清酒	2.00		だまこもち	22.00	配合表5	食塩	0.10		たまねぎ	10.00	
たけのこ	10.00		しょうゆ	4.00		にんじん	8.00		こしょう	0.02		とうふ	20.00	
ねぎ	10.00		みりん	2.00		ごぼう	8.00		チーズ	9.00		卵	20.00	★卵除去食 作ります
チンゲンサイ	12.00					だいこん	20.00		パン粉	1.50	配合表5－14	小松菜	8.00	
サラダ油	0.30		さつまいも	60.00		ねぎ	10.00					水	120.00	
中華スープストック	0.50		大豆白絞油	3.00		小松菜	8.00		キャベツ	40.00		昆布	0.50	
みそ	4.00		砂糖	3.00		サラダ油	0.50		ブロッコリー	15.00		食塩	0.60	
すりごま	4.00		食塩	0.05		水	120.00		砂糖	0.30		しょうゆ	3.00	
しょうゆ	1.00					サバ節	2.00		穀物酢	1.50		清酒	1.00	
豆板醤	0.10					しょうゆ	3.00		食塩	0.30		でん粉	1.00	
水	120.00					みりん	2.00		こしょう	0.02				
						食塩	0.30		サラダ油	1.00				
みかん缶詰	20.00													
パイナップル	20.00								ベーコン	10.00				
黄桃缶	15.00								にんじん	10.00				
りんご缶	20.00								たまねぎ	20.00				
アレンジゼリー 梨	20.00	配合表9－9							小松菜	20.00				
									コーン	10.00				
									コンソメ	0.40				
									水	100.00				
									ぶどう酒	1.00				
									食塩	0.30				
									しょうゆ	1.00				
									こしょう	0.02				
									粉末ローリエ	0.01				

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

10月27日 月曜日			10月28日 火曜日			10月29日 水曜日			10月30日 木曜日			10月31日 金曜日		
牛乳 鶏肉のガパオライス ビーフンスープ 揚げバナナ			牛乳 麦ごはん さんまの塩焼き 野菜ののり和え 豚汁			牛乳 ハンバーガー アーモンド サラダ 秋の香り豆乳シチュー			牛乳 鰯の蒲焼き丼 ゆかり和え 根菜とベーコンの味噌汁			牛乳 なすのミートソーススパゲティ 根菜とウィンナーのポトフ みりんかぼちゃマフィン		
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	62.00	※ご飯と具は別配缶	こめ	62.00		コッペパン	50.00	配合表4ー29	こめ	61.00	※ご飯と魚は別配缶	スパゲティ	45.00	
学校給食用強化米	0.20		切断無圧扁麦	2.00		水	25.00		切断無圧扁麦	2.00		水	67.50	
水	74.40		水	75.60		ハンバーグ	40.00	配合表5ー9	水	75.60		ぶた肉	18.00	
とり肉	28.00					水	5.00		いわし	40.00		まめプラス	3.00	配合表4ー31
まめプラス	3.00		さんま	30.00		デミグラスソース	3.00	配合表5ー10	でん粉	4.00		レバーそぼろ	2.00	配合表4ー24
たまねぎ	30.00		食塩	0.30		ケチャップ	3.00		大豆白絞油	4.00		にんにく	0.40	
にんじん	10.00					中濃ソース	2.00		しょうが	0.40		しょうが	0.30	
ぶなしめじ	5.00		小松菜	20.00		砂糖	0.50		砂糖	3.00		サラダ油	1.00	
ピーマン	6.00		にんじん	5.00		水	7.00		しょうゆ	4.00		ダイストマト	15.00	
赤パプリカ	5.00		もやし	35.00					みりん	1.00		たまねぎ	25.00	
にんにく	0.30		しょうゆ	3.00		キャベツ	35.00		水	2.00		にんじん	5.00	
しょうが	0.20		みりん	0.30		きゅうり	10.00					なす	30.00	
中華スープストック	0.20		砂糖	0.20		にんじん	5.00		キャベツ	25.00		大豆白絞油	3.00	
オイスターソース	4.00		のり	0.30		コーン	10.00		にんじん	8.00		ケチャップ	15.00	
ナンプラー	0.40	配合表6ー12				アーモンド	3.00		もやし	20.00		中濃ソース	2.00	
しょうゆ	2.00		ぶた肉	20.00		サラダ油	1.00		きゅうり	10.00		コンソメ	0.50	
清酒	1.00		とうふ	20.00		オリーブ油	0.50		ゆかり	0.50		砂糖	0.50	
みりん	1.00		じゃがいも	20.00		穀物酢	1.00					こしょう	0.03	
砂糖	0.50		だいこん	15.00		食塩	0.30		ベーコン	10.00		食塩	0.30	
バジル 粉	0.05		にんじん	8.00		こしょう	0.03		だいこん	20.00				
サラダ油	0.50		こんにゃく	5.00		たまねぎ	5.32		にんじん	10.00		ぶた肉	10.00	
			青ねぎ	5.00					ごぼう	10.00		ウィンナー	10.00	
とり肉	10.00		昆布	0.50		とり肉	20.00		小松菜	10.00		にんにく	0.20	
にんじん	10.00		水	120.00		さつまいも	30.00		きざみあげ	5.00		オリーブ油	1.00	
たまねぎ	20.00		みそ	3.50		たまねぎ	20.00		水	120.00		たまねぎ	20.00	
しいたけ	0.50		みそ	3.50		にんじん	15.00		昆布	0.50		にんじん	8.00	
もやし	20.00					しいたけ	8.00		みそ	7.00		れんこん	10.00	
にら	5.00					サラダ油	1.00					じゃがいも	30.00	
にんにく	0.20					食塩	0.40					キャベツ	20.00	
しょうが	0.20	★卵除去食				こしょう	0.03					水	100.00	
うずら卵	20.00	作ります				コンソメ	0.50					ぶどう酒	1.00	
ビーフン	8.00	配合表7				水	50.00					コンソメ	0.70	
中華スープストック	0.50					豆乳	40.00					食塩	0.30	
食塩	0.50					ソイレブール	3.00	配合表4ー21				しょうゆ	1.00	
こしょう	0.02					米粉	5.00					こしょう	0.03	
清酒	1.00													
ごま油	0.50											かぼちゃ	10.00	
												みりん	15.00	
バナナ	30.00											ホットケーキミックス	20.00	配合表6ー2
ホットケーキミックス	8.00	配合表6ー2										豆乳	10.00	
水	6.00											砂糖	3.00	
大豆白絞油	4.00											かぼちゃペースト	5.00	配合表8
グラニュー糖	2.00											ソイレブール	1.00	配合表4ー21