

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

月 日 月曜日			11月4日 火曜日			11月5日 水曜日			11月6日 木曜日			11月7日 金曜日		
			牛乳 ナシゴレン ガドガド（ゆで野菜のｱｼﾞｱﾝｻﾗﾀﾞ） ソトアヤム（インドネシア）			牛乳 けんちんうどん いわしフライ ハムとコーンのナムル炒め ヨーグルト			牛乳 麦ごはん 豚肉のジンギスカン風 いも団子汁 りんご			牛乳 コッペパン サーモンのグリル プーティン（カナダ） チキンヌードルスープ		
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	95.00		こめ	61.00		コッペパン	50.00	配合表4－29
			切断無圧扁麦	2.00		とり肉	13.00		学校給食用強化米	0.15		水	25.00	
<div>【保護者の方へ】</div> <div>食物アレルギー対応献立表は、<b>10月21日（火）</b>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。</div>			水	60.00		だいこん	15.00		切断無圧扁麦	2.00				
			とり肉	23.00		にんじん	8.00		水	75.60		サケ	40.00	
			むきえび	8.00		ごぼう	8.00					食塩	0.30	
			たまねぎ	20.00		きざみあげ	4.00		ぶた肉	30.00		こしょう	0.01	
			ピーマン	3.00		しいたけ	0.50		しょうが	0.25		レモン汁	0.80	
			赤パプリカ	3.00		ねぎ	10.00		にんにく	0.25		ソイレブール	3.00	配合表4－21
			にんにく	0.20		さば節	3.00		みりん	0.50				
			トウバンジャン	0.03		水	120.00		しょうゆ	1.40		じゃがいも	70.00	
			しょうゆ	2.00		しょうゆ	6.00		たまねぎ	25.00		強力粉	3.00	
			オイスターソース	2.20		みりん	2.00		にんじん	8.00		大豆白絞油	5.00	
			ケチャップ	3.00		清酒	1.00		ピーマン	8.00		薄力粉	0.75	
			砂糖	0.50		サラダ油	0.20		キャベツ	20.00		バター	1.25	
			食塩	0.20					もやし	15.00		水	20.00	
			こしょう	0.02		いわしフライ	40.00	配合表1	サラダ油	0.50		コンソメ	0.25	
			サラダ油	0.50		大豆白絞油	4.00		しょうが	0.10		デミグラスソース	3.75	配合表5－10
						中濃ソース	2.00		にんにく	0.10		ウスターソース	0.75	
			角揚げ	25.00					たまねぎ	5.00		チーズ	5.00	
			ブロッコリー	20.00		ボンレスハム	5.00		りんご	1.50				
			もやし	20.00		小松菜	15.00		砂糖	0.20		マカロニ	10.00	
			しょうゆ	3.00		キャベツ	30.00		ケチャップ	0.70		ベーコン	5.00	
			ねりごま	6.00		にんじん	5.00		ウスターソース	3.00		とり肉	10.00	
			砂糖	0.50		コーン	10.00		しょうゆ	3.00		にんにく	0.20	
			レモン汁	0.30		砂糖	0.60		ぶどう酒	0.50		小松菜	10.00	
			中華スープストック	0.30		しょうゆ	2.00					卵	10.00	★卵除去食
						ごま油	0.70		ひとくちいももち	25.00	配合表2	たまねぎ	20.00	作ります
						白炒りごま	1.00		とり肉	20.00		にんじん	10.00	
			とり肉	20.00					だいこん	15.00		セロリー	2.00	
			水	100.00					にんじん	10.00		コンソメ	0.30	
			ねぎ	20.00		ヨーグルト	85.00	配合表6－20	ごぼう	9.00		清酒	1.00	
			にんにく	0.10					ねぎ	9.00		食塩	0.40	
			しょうが	0.10					水	100.00		こしょう	0.01	
			にんじん	8.00					しょうゆ	4.00		水	100.00	
			キャベツ	20.00					食塩	0.20				
			春雨	5.00					清酒	0.50				
			中華スープストック	0.90					サラダ油	0.50				
			ナンプラー	0.40	配合表6－12				昆布	0.50				
			ターメリック	0.08					さば節	2.00				
			食塩	0.10										
			うずら卵	20.00	★うずら卵									
					除去食作ります				りんご	50.00				

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月10日 月曜日			11月11日 火曜日			11月12日 水曜日			11月13日 木曜日			11月14日 金曜日		
牛乳 梅ちりめんごはん おかか和え おでん お米ムース			牛乳 みりんスイートポテトトースト 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 五目混ぜごはん 和風おろしハンバーグ キャベツとじゃが芋のみそ汁			牛乳 青ネギ入り鮭チャーハン キムチ入り味噌スープ みりんdeコンポート			牛乳 鰯の韓国風蒲焼き丼 岩海苔のスープ チンゲンサイの中華和え		
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		牛乳	206.00	
こめ	61.00		食パン	50.00	配合表4－29	こめ	55.00		こめ	55.00		こめ	61.00	
学校給食用強化米	0.15		水	25.00		学校給食用強化米	0.15		学校給食用強化米	0.15		切断無圧扁麦	2.00	
切断無圧扁麦	2.00		さつまいも	40.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		学校給食用強化米	0.15	
水	87.60	配合表6－3	みりん粕（こぼれ梅）	2.00	配合表5－26	しょうゆ	2.00		水	72.00		水	75.60	
乾燥カリカリ梅	0.50		マーガリン	3.00		清酒	1.50		サケ	20.00		いわし	40.00	
ちりめん	1.00		みりん	6.00		水	72.00		にんじん	7.00		でん粉	4.00	
白炒りごま	2.00		砂糖	0.60		とり肉	10.00		ねぎ	15.00		大豆白絞油	4.00	
			シナモン	0.01		とり肉	5.00		中華スープストック	0.50		しょうが	0.20	
小松菜	10.00					にんじん	5.00		サラダ油	0.50		にんにく	0.20	
キャベツ	30.00		ベーコン	5.00		ごぼう	8.00		食塩	0.10		ねぎ	4.00	
もやし	30.00		ぶた肉	10.00		まいたけ	5.00		こしょう	0.03		白炒りごま	1.00	
味付けおかか	3.00	配合表4－13	にんじん	8.00		しょうゆ	2.50		スクランブルエッグ	15.00	配合表6	砂糖	2.80	
			たまねぎ	15.00		砂糖	0.50					清酒	0.90	
揚げボール	15.00	配合表3	キャベツ	20.00		清酒	1.50		ぶた肉	15.00		しょうゆ	3.00	
ちくわ	15.00	配合表4－14	ピーマン	4.00		サラダ油	0.20		にんにく	0.20		水	2.00	
げんこつはんぺん	20.00	配合表4	ダイストマト	20.00					サラダ油	0.50				
うずら卵	20.00	★うずら卵	大豆	5.00		ハンバーグ	40.00	配合表5－9	キムチ	4.00	配合表4－7	とり肉	20.00	
こんにゃく	10.00	除去食作ります	もち麦	5.00		だいこん	10.00		にんじん	10.00		あさり	5.00	
だいこん	30.00		冷凍ブイヨン	10.00	配合表4－30	しょうゆ	3.00		とうふ	25.00		清酒	1.00	
にんじん	15.00		食塩	0.70		みりん	1.60		もやし	15.00		海藻ミックス	0.20	
こんぶ	0.50		こしょう	0.03		穀物酢	0.30		わかめ	3.00		じゃがいも	20.00	
さば節	2.00		オリーブ油	0.50		清酒	1.60		ねぎ	15.00		ねぎ	10.00	
水	50.00					ぶどう酒	0.80		中華スープストック	0.40		いわのり	0.20	
しょうゆ	2.00		ぶた肉	20.00					水	120.00		水	110.00	
食塩	0.40		しょうが	0.30		じゃがいも	30.00		みそ	5.00		中華スープストック	0.50	
みりん	1.00		にんにく	0.30		たまねぎ	10.00		ごま油	0.30		昆布茶	0.30	配合表7
清酒	1.00		にんじん	10.00		キャベツ	20.00		すりごま	1.00		食塩	0.30	
			コーン	10.00		小松菜	10.00					こしょう	0.02	
お米ムース	30.00	配合表5	もやし	30.00		角揚げ	25.00		さつまいも	40.00				
			さやいんげん	3.00		さば節	2.00		りんご	20.00		チンゲンサイ	20.00	
			しょうゆ	1.00		水	120.00		水	15.00		もやし	30.00	
			穀物酢	2.00		みそ	7.50		みりん	15.00		にんじん	5.00	
			食塩	0.30					レモン汁	0.50		すりごま	1.00	
			こしょう	0.03								しょうゆ	2.00	
			砂糖	0.50								砂糖	1.20	
			すりごま	3.00								ごま油	0.65	
			ごま油	1.00										

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月17日 月曜日			11月18日 火曜日			11月19日 水曜日			11月20日 木曜日			11月21日 金曜日		
牛乳 さつまいもパン ハンガリアンシチュー ブロッコリーのレモンマヨネーズ			牛乳 麦ごはん 鶏肉のかりんとう揚げ 野菜ののり和え にらたまみそ汁			牛乳 高菜チャーハン 四川豆腐のスープ 揚げぎょうざ			牛乳 みそ煮込みうどん 切干大根のサラダ 流山みりん大学芋			牛乳 ハヤシライス 茎わかめとツナのサラダ いもけんぴ小魚		
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	
さつまいもパン	50.00	配合表4－29	こめ	61.00		こめ	55.00		冷凍うどん	90.00		こめ	61.00	
			学校給食用強化米	0.15		学校給食用強化米	0.15		とり肉	12.00			学校給食用強化米	0.15
ぶた肉	25.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		とり肉	12.00		切断無圧扁麦	2.00	
じゃがいも	25.00		水	75.60		水	72.00		きざみあげ	5.00	配合表7－3	水	87.00	
たまねぎ	20.00					とり肉	10.00		かまぼこ	8.00		ぶた肉	30.00	
にんじん	15.00		とり肉	40.00		とり肉	3.00		にんじん	9.00		ぶどう酒	2.00	
エリンギ	10.00		しょうゆ	0.50		まめプラス	2.00	配合表4－31 配合表6－5	ねぎ	10.00		サラダ油	0.50	
ダイストマト	10.00		清酒	1.00		たかな漬	5.00		さば節	2.00		たまねぎ	25.00	
いんげんまめ	5.00		しょうが	0.30		ちりめん	3.00		水	100.00		にんじん	13.00	
ソイレブール	2.00		でん粉	8.00		にんじん	5.00		八丁みそ	2.00		大豆	4.00	
サラダ油	2.00		大豆白絞油	3.00		ねぎ	10.00		みそ	3.00		ぶなしめじ	8.00	
薄力粉	4.00		しょうゆ	3.00		食塩	0.40		みりん	1.00		じゃがいも	25.00	
カレー粉	0.20		砂糖	2.00		こしょう	0.03					食塩	0.30	
サラダ油	0.50		黒砂糖	1.50		しょうゆ	1.00		切干大根	5.00		こしょう	0.03	
コンソメ	0.50		水	1.00		ごま油	0.50		きゅうり	10.00		コンソメ	0.50	
ケチャップ	5.00								にんじん	10.00		トマトピューレ	10.00	
中濃ソース	5.00		小松菜	20.00		ぶた肉	15.00		コーン	13.00		ケチャップ	10.00	
食塩	0.30		にんじん	5.00		とうふ	20.00		ハム	13.00		デミグラスソース	10.00	配合表5－10
こしょう	0.03		もやし	35.00		春雨	5.00		ごま油	1.00		薄力粉	2.00	
			しょうゆ	3.00		たけのこ	4.00		穀物酢	2.00		ソイレブール	2.00	
ブロッコリー	25.00		みりん	0.40		にんじん	10.00		しょうゆ	1.50		マメマージュ	2.00	配合表5－28
もやし	20.00		砂糖	0.20		もやし	10.00		食塩	0.20		砂糖	0.50	
にんじん	10.00		のり	0.30		チンゲンサイ	5.00		砂糖	0.50		水	80.00	
ウィンナー	12.00					中華スープストック	0.50		ごま	2.00				
オリーブ油	0.50		卵	30.00	★卵除去食	水	140.00					オリーブ・ド・ツナ	15.00	配合表4－22
食塩	0.30		ねぎ	10.00	作ります	しょうゆ	0.50		さつまいも	80.00		砂糖	0.60	
こしょう	0.02		わかめ	5.00		清酒	1.00		大豆白絞油	7.00		しょうゆ	1.00	
エッグケア（卵不使用マヨ）	3.00	配合表4－12	とうふ	20.00		食塩	0.20		しょうゆ	1.50		くきわかめ	4.00	
しょうゆ	0.40		にら	7.00		こしょう	0.03		みりん	8.00		キャベツ	30.00	
レモン汁	1.00		すりごま	1.00		豆板醤	0.05		水あめ	2.00		ブロッコリー	20.00	
			みそ	7.50		でん粉	2.00		ごま	1.00		コーン	10.00	
			にぼし	2.00		水	2.00					しょうゆ	2.00	
			水	120.00								穀物酢	2.00	
						ぎょうざ	28.00	配合表8				オリーブ油	2.00	
						大豆白絞油	2.00						すりごま	1.00
												いもけんぴパリッシュ	5.00	配合表9

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

11月24日 月曜日			11月25日 火曜日			11月26日 水曜日			11月27日 木曜日			11月28日 金曜日		
			牛乳 麦ごはん さばの梅照り焼き 五目豆 白菜とわかめの味噌汁			牛乳 小松菜もりもりパスタ 地中海のスープ アップルパイ			牛乳 こぼれ梅のそばろ丼 房州あじと千葉野菜のつみれ汁 房州ひじきのごまサラダ ちばにんじんゼリー			牛乳 キャロットライスのクリームソースがけ ジュリエヌスープ ジンジャーブレッド（英）		
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	61.00		スパゲティ	40.00		こめ	61.00		こめ	61.00	
			学校給食用強化米	0.15		水	20.00		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	0.50		学校給食用強化米	0.15		学校給食用強化米	0.15	
			水	75.60		オリーブ油	1.00		水	49.80		キャロットジュース	10.00	配合表5－12
						ベーコン	20.00		とり肉	10.00		食塩	0.20	
			さば	40.00		にんじん	10.00		サラダ油	0.50		水	44.00	
			梅びしお	1.50	配合表6－16	たまねぎ	20.00		しょうが	0.20		サラダ油	0.40	
			清酒	2.00		ぶなしめじ	10.00		みりん粕（こぼれ梅）	15.00		とり肉	13.00	
			みりん	3.00		小松菜	20.00		しょうゆ	3.50		とり肉	13.00	
			しょうゆ	2.00		食塩	0.60		清酒	2.00		ぶどう酒	2.00	
			砂糖	0.30		コンソメ	0.70		みりん	1.00		たまねぎ	20.00	
						こしょう	0.02		スクランブルエッグ	8.00	★卵除去食	ぶなしめじ	10.00	
			大豆	9.00					ねぎ	2.00	作ります	コンソメ	0.50	
			とり肉	5.00		とり肉	15.00					水	20.00	
			とり肉	6.00		えび	5.00		あじ	25.00		豆乳	40.00	
			こんにゃく	20.00		あさり	3.00		おから 新製法	5.00		食塩	0.30	
			にんじん	10.00		にんじん	10.00		しょうが	0.10		こしょう	0.03	
			ごぼう	10.00		じゃがいも	30.00		食塩	0.10		米粉	5.00	
			サラダ油	0.50		たまねぎ	20.00		清酒	1.00		ソイレブール	2.00	
			しょうゆ	2.00		にんにく	0.30		カレー粉	0.05		小松菜	10.00	
			砂糖	1.50		オリーブ油	1.00		でん粉	1.00				
			みりん	1.00		サフランライスの素	1.00	配合表6－17	薄力粉	0.50		サラダ油	0.30	
						ぶどう酒	1.00		大豆白絞油	2.00		ベーコン	15.00	
			ぶた肉	5.00		食塩	0.20		にんじん	10.00		にんじん	10.00	
			角揚げ	20.00		こしょう	0.03		かぶ	20.00		たまねぎ	20.00	
			はくさい	25.00		水	100.00		かぶ葉	5.00		キャベツ	30.00	
			ねぎ	10.00		コンソメ	0.40		さつまいも	20.00		コーン	10.00	
			小松菜	5.00					ねぎ	5.00		コンソメ	0.40	
			わかめ	4.00		りんご缶詰	30.00		みそ	6.00		水	96.56	
			水	120.00		砂糖	7.60		水	100.00		ぶどう酒	1.00	
			昆布	0.50		レモン汁	0.10					食塩	0.50	
			みそ	7.50		パイシート	30.00	配合表6－18	ひじき	1.50		しょうゆ	1.00	
									えだまめ	5.00		こしょう	0.02	
									コーン	10.00		パセリ	0.01	
									きゅうり	10.00		粉末ローリエ	0.01	
									食塩	0.20				
									しょうゆ	1.00		ソイレブール	5.00	
									砂糖	0.20		はちみつ	3.50	
									酢	1.50		黒砂糖	2.00	
									ねりごま	3.00		薄力粉	11.50	
									炒りごま	1.00		ベーキングパウダー	0.15	
												しょうが粉	0.01	
									にんじんゼリー	40.00	配合表10	シナモン	0.01	