

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

12月1日 月曜日			12月2日 火曜日			12月3日 水曜日			12月4日 木曜日			12月5日 金曜日		
牛乳 肉みそやきそば 厚揚げの煮物 フルーツ白玉			牛乳 麦ごはん たらのにらソース 即席漬け 豆乳みそ汁			牛乳 ルーロー飯 サンラータンスープ みかん			牛乳 麦ごはん 冬野菜と豚肉の炒め煮 ししゃもの南蛮漬け 梅キャベツ			牛乳 ほうれんそうビスキュイパン レンズスープ 切り干し大根のサラダ		
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	
中華めん	90.00	配合表6－9	こめ	61.00		こめ	61.00		こめ	62.00		コッペパン	50.00	
ぶた肉	25.00		学校給食用強化米	0.15		学校給食用強化米	0.15		学校給食用強化米	0.15		バター	6.00	
まめプラス	3.00	配合表4－31	切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		卵	5.00	
しょうが	0.40		水	75.60		水	75.60		水	75.60		砂糖	6.00	
にんにく	0.40					ごま油	0.50					アーモンド	4.00	
サラダ油	2.00		たら澱粉付き	40.00		ぶた肉	20.00		だいこん	25.00		薄力粉	5.00	
たまねぎ	20.00		にら	2.00		ぶた肉	20.00		はくさい	25.00		ほうれんそう	2.00	
にんじん	10.00		しょうゆ	3.00		にんにく	0.20		にんじん	15.00				
たけのこ	5.00		酒	1.00		しょうが	0.20		水	50.00		ぶた肉	10.00	
しいたけ	0.50		ごま油	0.50		たまねぎ	20.00		サバ節	2.00		ウィンナー	5.00	
ピーマン	3.00		砂糖	0.50		三温糖	1.60		こんぶ	0.50		レンズまめ	15.00	
こしょう	0.03		オイスターソース	0.80		清酒	3.00		ぶた肉	15.00		キャベツ	20.00	
オイスターソース	1.00					しょうゆ	3.60		まめプラス	2.00		たまねぎ	20.00	
中華スープストック	0.50		かぶ	15.00		オイスターソース	1.80		なまあげ	25.00		にんじん	10.00	
しょうゆ	1.00		にんじん	8.00		穀物酢	1.50		サラダ油	0.30		チンゲンサイ	5.00	
みそ	3.00		キャベツ	30.00		たけのこ	12.00		砂糖	2.00		コンソメ	0.50	
砂糖	1.50		塩昆布	1.00	配合表9－6	しいたけ	0.50		しょうゆ	7.00		食塩	0.50	
清酒	2.00		食塩	0.10		でん粉	0.50		清酒	2.00		こしょう	0.03	
ごま油	0.50		ごま油	0.30		小松菜	10.00		ごま油	0.50		水	120.00	
トウバンジャン	0.10													
			じゃがいも	30.00		ねぎ	5.00		ししゃも	20.00		オリーブ・ド・ツナ	10.00	配合表4－22
とり肉	10.00		ぶた肉	10.00		はくさい	20.00		でん粉	1.50		切干大根	5.00	
なまあげ	30.00		たまねぎ	20.00		にんじん	5.00		大豆白絞油	2.00		ブロッコリー	18.00	
にんじん	10.00		にんじん	10.00		しょうが	0.20		砂糖	3.00		きゅうり	10.00	
じゃがいも	30.00		こんにゃく	10.00		豆腐	20.00		しょうゆ	3.00		穀物酢	1.50	
たまねぎ	15.00		サラダ油	0.50		卵	20.00	★卵除去食	穀物酢	1.00		サラダ油	0.50	
えだまめ	4.00		豆乳	15.00		穀物酢	0.50	作ります	唐辛子	0.01		食塩	0.10	
しょうゆ	5.00		みそ	7.00		しょうゆ	1.00		にんじん	4.00		しょうゆ	2.00	
砂糖	3.00		昆布	0.50		清酒	0.50		たまねぎ	4.00		砂糖	0.30	
みりん	1.00		しょうゆ	1.00		中華スープストック	0.50					白炒りごま	1.00	
水	30.00		水	100.00		食塩	0.50		キャベツ	30.00				
						こしょう	0.03		きゅうり	10.00				
白玉餅	30.00					でん粉	2.00		もやし	20.00				
黄桃缶	20.00					水	120.00		三温糖	0.70				
パイン缶	20.00					ラー油	0.10		しょうゆ	1.00				
みかん缶詰	20.00								うめびしお	2.00	配合表6－16			
りんご缶詰	20.00					みかん	70.00		糸削り節	0.10				
砂糖	5.00													
水	30.00													

【保護者の方へ】

食物アレルギー対応献立表は、**11月28日（金）**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

12月8日 月曜日			12月9日 火曜日			12月10日 水曜日			12月11日 木曜日			12月12日 金曜日		
牛乳 麦ごはん さばの梅照り焼き れんこんとひじきのマヨネーズ和え なめことだいこんのみそ汁			牛乳 ベーコンときのこの和風スパゲティ ミートボールと野菜のスープ 黒糖きなこの米粉ケーキ			牛乳 菜飯 野菜のツナ和え みそおでん 豆乳ブラマンジェ			牛乳 サバトマトカレー ビーンズサラダ チーズ			牛乳 手作りかぼちゃデニッシュ ひよこ豆と鶏肉のモロッコ風煮込み じゃこサラダ		
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		スパゲティ	40.00		こめ	60.00		こめ	61.00		かぼちゃペースト	30.00	
学校給食用強化米	0.15		あさり	4.00		切断無圧扁麦	2.00		学校給食用強化米	0.15		砂糖	5.00	
切断無圧扁麦	2.00		ぶどう酒	1.00		学校給食用強化米	0.15		切断無圧扁麦	2.00		マーガリン	3.00	配合表5－17
水	75.60		にんにく	0.30		水	77.76		水	91.00		デニッシュ生地	45.00	配合表2
			ベーコン	10.00		菜めし	1.00	配合表9－3	さばほぐし身	28.00				
さば	40.00		たまねぎ	20.00					にんにく	0.30		とり肉	20.00	
うめびしお	1.50	配合表6－16	まいたけ	5.00		キャベツ	35.00		しょうが	0.30		とり肉	15.00	
清酒	2.00		えのきたけ	4.00		小松菜	15.00		サラダ油	1.00		ラスエルハヌート	0.08	配合表3
みりん	3.00		パセリ	1.00		にんじん	10.00		にんじん	15.00		オリーブ油	1.00	
しょうゆ	2.00		しょうゆ	4.00		オリーブ・ド・ツナ	15.00	配合表4－22	たまねぎ	25.00		食塩	0.20	
砂糖	0.30		サラダ油	2.00		砂糖	1.30		じゃがいも	30.00		たまねぎ	20.00	
			コンソメ	1.00		しょうゆ	3.00		水	65.00		しょうが	0.20	
芽ひじき	1.50		食塩	0.20		ごま	2.00		ウスターソース	3.00		赤パプリカ	8.00	
しょうゆ	1.60		こしょう	0.03					ケチャップ	5.00		黄パプリカ	8.00	
砂糖	0.80					とり肉	20.00		ダイストマト	10.00		ひよこまめ	15.00	
れんこん	20.00		平つくね	30.00	配合表6－10	サラダ油	0.10		りんご	4.00		ソテードオニオン	5.00	配合表4
にんじん	8.00		たまねぎ	20.00		清酒	1.00		ゴールデンチャツネ	4.00		ダイストマト	15.00	
コーン	10.00		にんじん	10.00		だいこん	30.00		ソイレブール	2.50	配合表4－21	コンソメ	0.50	
えだまめ	4.00		キャベツ	20.00		さといも	20.00		サラダ油	2.50		食塩	0.30	
食塩	0.20		かぶ	15.00		にんじん	15.00		薄力粉	5.00		砂糖	0.10	
こしょう	0.01		小松菜	5.00		こんにゃく	10.00		カレー粉	0.60		水	10.00	
エッグケア（卵不使用マヨ）	6.00	配合表5－13	水	90.00		ちくわ	15.00	配合表4－14	オールスパイス	0.02		ラスエルハヌート	0.10	
ごま	2.00		コンソメ	0.60		揚げボール	15.00	配合表11－3	スパイス	0.01				
			食塩	0.50		げんこつはんぺん	15.00	配合表11－4	タイム	0.03		ちりめん	3.00	
なめこ	12.00		こしょう	0.01		こんぶ	0.50		コンソメ	0.80		白炒りごま	1.00	
豆腐	20.00					コンソメ	0.40		食塩	0.20		にんじん	10.00	
だいこん	20.00		米粉	25.00		みりん	0.70		こしょう	0.03		小松菜	15.00	
小松菜	10.00		ベーキングパウダー	1.00		みそ	4.50					キャベツ	30.00	
わかめ	4.00		きな粉	5.00					いんげんまめ	1.50		コーン	10.00	
昆布	0.50		黒砂糖	10.00		豆乳ブラマンジェ	40.00	配合表1	ひよこまめ	1.00		穀物酢	3.00	
サバ節	2.00		豆乳	30.00					大豆	1.50		砂糖	2.00	
水	120.00		サラダ油	10.00					ベーコン	10.00		食塩	0.20	
みそ	4.00								にんにく	0.20		しょうゆ	1.50	
みそ	3.50								サラダ油	0.30		ごま油	1.00	
									コーン	10.00				
									キャベツ	30.00				
									海草サラダ	0.30				
									サラダ油	1.00				
									穀物酢	2.00				
									食塩	0.30				
									こしょう	0.02				
									チーズ	10.00	配合表4－23			

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

12月15日 月曜日			12月16日 火曜日			12月17日 水曜日			12月18日 木曜日			12月19日 金曜日		
牛乳 麦ごはん チキン南蛮 ごま和え 生姜たっぷり白菜スープ			牛乳 ピザトースト 流山産小松菜の米粉シチュー みはや（柑橘）			牛乳 マーボー丼 水餃子 りんご			牛乳 じゃこ入りわかめご飯 チキンチキンごぼう お嫁さん団子汁（山口県）			牛乳 カレー南蛮うどん かぼちゃとこぼれ梅の煮物 鰯のカリカリ揚げ ヨーグルト		
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		こめ	61.00		こめ	60.00		冷凍うどん	80.00	
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		ぶた肉	15.00	
切断無圧扁麦	2.00		ベーコン	6.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		なると	5.00	配合表9－4
水	75.60		サラダ油	0.20		水	78.00		水	72.00		にんじん	10.00	
			たまねぎ	15.00		しぼり豆腐	80.00		わかめご飯の素	1.00	配合表4－15	たまねぎ	30.00	
とり肉	40.00		コーン	5.00		まめプラス	2.00		ちりめん	5.00		ねぎ	10.00	
でん粉	4.00		ケチャップ	12.00		ぶた肉	15.00					小松菜	10.00	
大豆白絞油	4.00		食塩	0.10		たけのこ	5.00		とり肉	35.00		サバ節	2.00	
たまねぎ	3.00		チーズ	15.00		ピーマン	3.00		ごぼう	35.00		水	120.00	
砂糖	1.50					ねぎ	15.00		でん粉	4.00		しょうゆ	3.00	
穀物酢	2.00		とり肉	10.00		しいたけ	0.50		米粉	2.00		清酒	2.00	
しょうゆ	2.20		とり肉	10.00		にんにく	0.30		大豆白絞油	6.00		みりん	2.00	
みりん	2.00		たまねぎ	20.00		しょうが	0.30		えだまめ	4.00		カレールウ	7.00	配合表7
ブラントベースタルタルソース	4.00	配合表5	にんじん	10.00		テンメンジャン	3.00	配合表6－23	砂糖	1.50				
			小松菜	10.00		みそ	2.00		しょうゆ	3.00		かぼちゃ	60.00	
もやし	30.00		じゃがいも	20.00		しょうゆ	3.00		清酒	2.00		こぼれ梅（みりん粕）	5.00	
小松菜	12.00		白花豆	7.00		砂糖	0.50		みりん	2.00		とり肉	10.00	
にんじん	10.00		米粉	5.00		中華スープストック	0.50		白炒りごま	1.00		しょうゆ	3.00	
ごま	2.00		豆乳	40.00		トウバンジャン	0.05					みりん	3.00	
砂糖	2.00		サラダ油	0.50		サラダ油	0.50		ぶた肉	15.00		水	5.00	
しょうゆ	2.00		コンソメ	0.50		ごま油	0.50		だいこん	20.00				
			水	75.00		でん粉	2.00		にんじん	10.00		いわしのカリカリ揚げ	21.00	配合表9
ぶた肉	15.00		食塩	0.40		水	20.00		たまねぎ	10.00		大豆白絞油	2.00	
だいこん	20.00		こしょう	0.02					しいたけ	0.50				
はくさい	25.00					水ぎょうざ	20.00	配合表6	白玉餅	25.00		ヨーグルト	85.00	配合表6－20
豆腐	20.00		みはや	40.00		なると巻	8.00	配合表9－4	ねぎ	5.00				
にんにく	0.10					にんじん	10.00		水	80.00				
しょうが	0.20					もやし	15.00		にぼし	2.00				
サラダ油	0.50					ねぎ	10.00		みそ	7.50				
水	120.00					チンゲンサイ	10.00		サラダ油	0.20				
中華スープストック	1.00					しょうが	0.30							
ぶどう酒	3.00					中華スープストック	0.50							
しょうゆ	3.00					水	120.00							
食塩	0.20					食塩	0.40							
こしょう	0.02					こしょう	0.03							

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

[illegible]