

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月2日 月曜日			6月3日 火曜日			6月4日 水曜日			6月5日 木曜日			6月6日 金曜日		
牛乳 キムタクごはん ヤンニョムチキン かぶの中華スープ			牛乳 ごぼうもりもりパスタ 流山産小松菜の米粉シチュー ココア蒸しケーキ			牛乳 梅ちりめんごはん イカのカルイン揚げ キャベツとベーコンの味噌汁 豆乳プリン			牛乳 キャラメル揚げパン 海藻サラダ ポークビーンズ煮			牛乳 高菜ごはん 鶏肉とカシューナッツの炒め物 トマトと卵のワンタンスープ		
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		牛乳	206.00	
こめ	52.00		スパゲティ	40.00		こめ	58.00		コッペパン（基本パン）	50.00	配合表4－29	こめ	58.00	
切断無圧扁麦	3.00		水	40.00		切断無圧扁麦	4.00		水	25.00		切断無圧扁麦	3.00	
水	64.80		にんにく	0.50		水	72.00		大豆白絞油	5.00		水	50.00	
ぶた肉	12.00		オリーブ油	1.00		カリカリ梅	0.90	配合表3	スキムミルク	3.00		たかな漬	3.00	配合表5
キムチ	12.00		ベーコン	15.00		ちりめん	4.00		クッキング用ミルメーク	5.00	配合表4－27	ちりめん	2.00	
だいこんカリカリ漬	8.00	配合表1	にんじん	10.00								ごま	1.00	
ねぎ	8.00		たまねぎ	25.00		いか	40.00					ごま油	0.50	
しょうゆ	3.00		ごぼう	12.00		でん粉	5.00		海藻サラダ	1.00				
ごま油	0.50		ねぎ	2.00		大豆白絞油	5.00		キャベツ	35.00		とり肉	30.00	
			食塩	0.60		しょうゆ	4.00		もやし	20.00		しょうが	0.20	
とり肉	40.00		コンソメ	0.70		みりん	2.00		とうもろこし	10.00		清酒	0.50	
食塩	0.10		こしょう	0.02		砂糖	2.00		ごま	1.00		しょうゆ	0.50	
こしょう	0.01					清酒	3.00		砂糖	0.30		でん粉	3.00	
でん粉	4.00		とり肉	20.00		白炒りごま	1.70		しょうゆ	3.00		大豆白絞油	3.00	
大豆白絞油	3.00		かぶ	30.00					穀物酢	1.50		さつまいも	40.00	
にんにく	0.20		たまねぎ	20.00		ベーコン	12.00		食塩	0.20		カシューナッツ	8.00	
ケチャップ	3.00		にんじん	10.00		角揚げ	25.00	配合表4－11	こしょう	0.03		ピーマン	7.00	
コチジャン	2.00	配合表5－8	小松菜	10.00		キャベツ	35.00		ごま油	2.00		砂糖	2.20	
みりん	0.50		ぶなしめじ	8.00		にんじん	10.00					しょうゆ	3.00	
しょうゆ	1.00		白花生	7.00		たまねぎ	15.00		ぶた肉	25.00		清酒	1.50	
白炒りごま	5.00		米粉	5.00		小松菜	10.00		大豆	13.00		水	3.00	
水	2.50		牛乳	30.00		水	120.00		いんげんまめ	7.00				
			サラダ油	0.50		昆布	0.50		水	19.00		とり肉	15.00	
ベーコン	8.00		コンソメ	0.50		みそ	8.00		じゃがいも	30.00		ワンタンの皮	10.00	配合表4－36
あさり	3.00		水	75.00					たまねぎ	30.00		トマト	25.00	
かぶ	20.00		食塩	0.40		豆乳プリン	40.00	配合表4	にんじん	10.00		ねぎ	15.00	
ねぎ	10.00		こしょう	0.02					ケチャップ	5.00		卵	20.00	★卵除去食
にんじん	8.00		チーズ	1.00	配合表4－23	【保護者の方へ】  食物アレルギー対応献立表は、 <b>5月27日(火)まで</b> 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。			トマトピューレ	15.00		中華スープストック	0.50	作ります
うずら卵	20.00	★うずら卵							ソース	1.00		食塩	0.50	
チンゲンサイ	10.00	除去食作ります	ホットケーキミックス 乳卵不使用	40.00	配合表2				食塩	0.10		こしょう	0.02	
中華スープストック	0.50		豆乳	40.00					こしょう	0.02		しょうゆ	1.00	
水	0.30		砂糖	4.80					サラダ油	1.00		ごま油	0.50	
食塩	0.30		ソイレブール	1.60	配合表4－21				コンソメ	0.30		水	120.00	
こしょう	2.00		ココア	0.30					水	70.00				
でん粉	1.00								パセリ	1.00				
水	4.00													

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月9日			月曜日			6月10日			火曜日			6月11日			水曜日			6月12日			木曜日			6月13日			金曜日		
牛乳 鰯の蒲焼き丼 野菜のごまサラダ 田舎汁						牛乳 麦ごはん アドボ 茎わかめと野菜のスープ お米deバナナケーキ						牛乳 コッペパン りんごジャム ハンガリアンシチュー 人参と小松菜のごまドレッシング和え						牛乳 和風そぼろ丼 ゆかり和え かきたまみそ汁						牛乳 ソース焼きそば チンゲンサイと肉団子のスープ フルーツ白玉					
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	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		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00		牛乳	206.00	
こめ	61.00	※ご飯と鰯は	こめ	63.00		コッペパン（基本パン）	50.00	配合表4ー29	こめ	62.00	※ご飯と具は	中華めん	82.00	配合表9	切断無圧扁麦	2.00	別配缶	ぶた肉	20.00		切断無圧扁麦	2.00		にんじん	10.00		キャベツ	25.00	
水	75.60		水	75.60		水	25.00		りんごジャム	15.00	配合表7	とり肉	22.00		水	49.80		もやし	20.00		水	49.80		しょうが	0.20		食塩	0.20	
いわし	40.00		とり肉	40.00								まめプラス	3.00																
でん粉	4.00		穀物酢	2.00		ぶた肉	20.00					しょうが	0.20																
大豆白絞油	4.00		砂糖	0.60		じゃがいも	30.00					なす	15.00																
しょうが	0.40		みりん	2.00		たまねぎ	20.00					サラダ油	2.00																
砂糖	3.00		にんにく	0.30		にんじん	15.00					ピーマン	4.00																
しょうゆ	4.00		たまねぎ	25.00		エリンギ	10.00					しいたけ	0.50																
みりん	1.00		じゃがいも	30.00		ダイストマト	10.00					しょうゆ	6.00																
水	4.00		うずら卵	15.00	★うずら卵	いんげんまめ	5.00					清酒	2.40																
			穀物酢	8.00	除去食作ります	ソイレブール	2.00	配合表4ー21				砂糖	2.40																
にんじん	10.00		みりん	8.00		サラダ油	2.00																						
とうもろこし	5.00		しょうゆ	9.00		薄力粉	4.00					キャベツ	30.00																
もやし	20.20		砂糖	3.00		カレー粉	0.20					にんじん	5.00																
キャベツ	25.00		水	8.00		サラダ油	0.50					もやし	20.00																
しょうゆ	1.00		サラダ油	0.20		コンソメ	0.30					きゅうり	10.00																
穀物酢	2.00					ケチャップ	5.00					食塩	0.10																
食塩	0.30		ベーコン	5.00		中濃ソース	5.00					ゆかり	0.50	配合表5ー23															
こしょう	0.03		たまねぎ	20.00		食塩	0.30					ごま	1.00																
砂糖	0.50		にんじん	10.00		こしょう	0.03																						
ごま	2.00		キャベツ	20.00																									
ごま油	0.50		くきわかめ	5.00								極細かまぼこ	5.00	配合表8															
			チンゲンサイ	10.00								とうふ	30.00																
じゃがいも	30.00		コンソメ	0.50								ねぎ	10.00																
こんにゃく	10.00		食塩	0.30								小松菜	12.00	★卵除去食作ります															
にんじん	10.00		こしょう	0.03								白炒りごま	2.00																
角揚げ	20.00		しょうゆ	1.00								ごま	2.00																
ねぎ	5.00											ごま	0.50																
小松菜	10.00		お米deバナナケーキ	25.00	配合表6							サラダ油	3.00																
さば削り節	3.00											穀物酢	2.00																
みそ	7.50											しょうゆ	2.00																
水	100.00											砂糖	0.50																
												食塩	0.30																
												こしょう	0.02																

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月16日 月曜日			6月17日 火曜日			6月18日 水曜日			6月19日 木曜日			6月20日 金曜日		
牛乳 カオマンガイ とうがんのスープフォー マンゴープリン			牛乳 黒糖食パン いわしフライ ねぎねぎポテト 流山コマトマスープ			牛乳 麦ごはん アジの梅みそ焼き 沢煮椀 きゅうりの中華あえ			牛乳 ナポリタン 地中海のスープ アップルパイ			牛乳 サバトマトカレー みりんドレッシング サラダ 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	62.00		黒糖食パン	50.00	配合表4ー29	こめ	62.00		スパゲティ	40.00		こめ	61.00	※ご飯とルウは
切断無圧扁麦	2.00		水	25.00		切断無圧扁麦	3.00		水	60.00		切断無圧扁麦	3.00	別配缶
水	75.60					水	75.60		にんにく	0.30		水	91.00	
とり肉	50.00		いわしフライ	40.00	配合表15				サラダ油	1.00		さばほぐし身	28.00	
しょうが	2.00		大豆白絞油	4.00		あじ	40.00		ぶた肉	10.00		にんにく	0.30	
にんにく	0.40		中濃ソース	3.00		食塩	0.20		まめブラス	3.00		しょうが	0.30	
食塩	0.20					うめびしお	3.00	配合表16	レバーそぼろ	2.00		サラダ油	1.00	
ごま油	0.10		ベーコン	5.00		みそ	0.70		ウィンナー	10.00		にんじん	15.00	
ねぎ	8.00		じゃがいも	80.00		三温糖	1.50		にんじん	10.00		たまねぎ	30.00	
しょうゆ	2.50		にんにく	0.30		みりん	1.50		たまねぎ	30.00		じゃがいも	30.00	
砂糖	1.50		たまねぎ	20.00					ピーマン	7.00		水	65.00	
みりん	3.00		ねぎ	20.00		ぶた肉	20.00		食塩	0.40		ウスターソース	3.00	
水	5.00		オリーブ油	0.50		きざみあげ	5.00		こしょう	0.02		ケチャップ	5.00	
穀物酢	2.10		食塩	0.30		にんじん	10.00		コンソメ	0.50		ダイストマト	10.00	
ナンプラー	1.00	配合表12	こしょう	0.02		だいこん	10.00		トマトピューレ	10.00		りんご	4.00	
白炒りごま	1.00		コンソメ	0.20		ごぼう	10.00		ケチャップ	10.00		ゴールデンチャツネ	4.00	
						たけのこ	10.00		ウスターソース	1.00		ソイレブール	2.50	
フォー	10.00	配合表13	マカロニ	5.00		ねぎ	10.00		砂糖	0.30		サラダ油	2.50	
うずら卵	15.00	★うずら卵	ウィンナー	10.00		小松菜	10.00					薄力粉	5.00	
わかめ	0.50	除去食作ります	オリーブ油	1.00		水	120.00		ベーコン	5.00		カレー粉	0.60	
とうがん	20.00		にんにく	0.30		昆布	0.50		えび	5.00		オールスパイス	0.02	
にんじん	10.00		にんじん	10.00		清酒	2.00		あさり	3.00		ガラムマサラ	0.01	
チンゲンサイ	10.00		たまねぎ	30.00		しょうゆ	1.50		にんじん	10.00		タイム	0.03	
食塩	0.30		キャベツ	15.00		食塩	0.60		じゃがいも	30.00		コンソメ	0.80	
こしょう	0.03		小松菜	15.00					たまねぎ	20.00		食塩	0.20	
中華スープストック	0.50		セロリー	3.00		きゅうり	30.00		にんにく	0.30		こしょう	0.03	
しょうゆ	1.00		トマト	10.00		にんじん	5.00		オリーブ油	1.00				
水	120.00		トマトピューレ	5.00		食塩	0.20		サフランライスの素	1.00	配合表17	にんじん	10.00	
ごま油	0.20		トマト	5.00		ごま油	0.25		ぶどう酒	1.00		キャベツ	15.00	
			ぶどう酒	2.00		しょうゆ	1.00		食塩	0.20		もやし	15.00	
マンゴープリン	40.00	配合表14	粉末ローリエ	0.01		穀物酢	0.25		こしょう	0.03		こんにゃく	10.00	
			砂糖	0.10		砂糖	0.50		水	100.00		小松菜	10.00	
			コンソメ	0.50		白炒りごま	0.50		コンソメ	0.40		ソフトチキン水煮	5.00	配合表19
			食塩	0.50								穀物酢	2.00	
			こしょう	0.03					りんご缶詰	30.00		食塩	0.30	
			水	120.00					砂糖	10.00		みりん	1.50	
									レモン汁	0.10		白炒りごま	1.00	
									パイシート	30.00	配合表18	オリーブ油	0.50	
												ヨーグルト	80.00	配合表20

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

6月23日			月曜日			6月24日			火曜日			6月25日			水曜日			6月26日			木曜日			6月27日			金曜日		
牛乳 くあじゅうしい 豚の角煮 フーチャンプルー 冷凍パイン			牛乳 マーボー丼 にら玉コーンスープ えだまめ			牛乳 カレー南蛮うどん キャベツメンチ 卵の花炒り 日向夏ゼリー			牛乳 ホットドックチリソース 野菜とツナのソテー チーバくん豆乳シチュー			牛乳 アルファ化米わかめごはん カツオカツ じゃがいものそぼろ汁 かみかみあえ																	
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	40.00		こめ 切断無圧扁麦 水	60.00	※ご飯とマーボー豆腐	冷凍うどん	80.00		コッペパン（基本パン）	50.00	配合表4－29	アルファ化米	65.00	配合表29															
もち米	20.00			3.00	は別配缶	とり肉	15.00		水	25.00		水	78.00																
水	63.00			78.00		うずら卵	20.00	★うずら卵				わかめご飯の素	1.50																
ボンレスハム	8.00	配合表21	しぼり豆腐 まめプラス ぶた肉	80.00		にんじん	10.00	除去食作ります	ウィンナー	30.00																			
にんじん	8.00			3.00		たまねぎ	30.00		チリソース	5.00	配合表4－35	国産カツオカツ	40.00	配合表30															
ちくわ	8.00	配合表4－14		15.00		ねぎ	5.00		砂糖	0.30		大豆白絞油	4.00																
昆布	2.00		たけのこ	5.00		小松菜	10.00		ケチャップ	4.00																			
サラダ油	0.30		ピーマン	3.00		サバ節	2.00					ぶた肉	15.00																
ぶた肉	40.00		ねぎ	15.00		水	120.00		キャベツ	30.00		まめプラス	2.00																
ねぎ	4.00		しいたけ	0.50		しょうゆ	2.50		チンゲンサイ	10.00		じゃがいも	40.00																
しょうゆ	5.50		にんにく	0.30		清酒	2.00		とうもろこし	5.00		にんじん	10.00																
清酒	3.30		しょうが	0.30		みりん	2.00		オリーブ・ド・ツナ	10.00		えのきたけ	10.00																
みりん	2.50		テンメンジャン	3.00	配合表23	カレールウ	6.00	配合表26	サラダ油	0.10		かぶ	15.00																
砂糖	1.20		みそ	2.00					こしょう	0.01		かぶ葉	5.00																
塩糀	0.40	配合表5－25	しょうゆ	3.00		キャベツメンチ	40.00	配合表27	食塩	0.20		ねぎ	10.00																
			砂糖	0.50		大豆白絞油	4.00					さば削り節	2.00																
ぶた肉	20.00		中華スープストック	0.50		中濃ソース	2.00		とり肉	7.00		食塩	0.20																
もやし	30.00		トウバンジャン	0.10	配合表24				とり肉	7.00		水	130.00																
にんじん	10.00		サラダ油	1.00		にんじん	4.00		さつまいも	30.00		しょうゆ	3.00																
にら	5.00		ごま油	0.50		しいたけ	0.50		たまねぎ	20.00		でん粉	1.00																
くるまふ	4.00	配合表22	でん粉	2.00		きざみあげ	4.00		にんじん	10.00		水	1.00																
卵	20.00	★卵除去食	水	20.00		こんにやく	9.00		小松菜	8.00																			
砂糖	1.50	作ります				ちくわ	5.00	配合表4－14	かぶ	15.00		いかくんせい	3.00	配合表31															
しょうゆ	2.00					ねぎ	6.00		サラダ油	0.50		だいこんづけ	5.00	配合表32															
清酒	2.00		クリームコーン缶	20.00	配合表25	おから	16.00		米粉	5.00		にんじん	10.00																
食塩	0.20		とうもろこし	10.00		サラダ油	1.50		豆乳	40.00		きゅうり	18.00																
中華スープストック	0.30		たまねぎ	15.00		清酒	0.80		コンソメ	0.50		もやし	40.00																
ごま油	0.30		にんじん	10.00		みりん	0.80		みそ	2.00		しょうゆ	1.20																
			にら	5.00		砂糖	1.20		食塩	0.20		砂糖	1.20																
			卵	20.00	★卵除去食	しょうゆ	2.50		こしょう	0.02		穀物酢	2.50																
パイナップル	40.00		中華スープストック	0.50	作ります	サバ節	1.00		水	40.00		ごま油	0.30																
			水	120.00								白炒りごま	1.00																
			しょうゆ	1.00																									
			食塩	0.30		国産日向夏ゼリー	50.00	配合表28																					
			こしょう	0.30																									
			でん粉	2.00																									
			水	2.00																									
			ごま油	0.20																									
			えだまめ	30.00																									

## 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

[illegible]