

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

月 日 月曜日			7月1日 火曜日			7月2日 水曜日			7月3日 木曜日			7月4日 金曜日		
			牛乳 ミーゴレン（マレーシア） カレー肉じゃが フルーツ白玉			牛乳 麦ごはん ひじきふりかけ ほっけの塩焼き 高野豆腐と生姜のスープ			牛乳 はちみつパン パステル・デ・チョコロ（グラタン） カスエラ（スープ）			牛乳 マーボー茄子丼 中華コーンスープ 冷凍みかん		
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	
			中華めん	90.00	配合表6－9	こめ	63.00		はちみつパン	50.00	配合表4－29	こめ 切断無圧扁麦 水	63.00	※ご飯と具は別配缶
			とり肉	10.00		切断無圧扁麦	2.00						2.00	
			とり肉	10.00		水	75.60		ぶた肉	20.00			86.40	
			にんにく	0.20		ひじき	1.40		レバーそぼろ	2.00	配合表4－24 配合表4－31	なす 大豆白絞油 ぶた肉	40.00	
			もやし	20.00		かつお節	1.40		まめプラス	5.00			4.00	
			キャベツ	20.00		アーモンド	3.00		にんにく	0.20			15.00	
			ピーマン	4.00		ちりめん	3.00		たまねぎ	20.00		レバーそぼろ	1.00	配合表4－24
			サラダ油	1.00		白炒りごま	2.00		食塩	0.20		まめプラス	4.00	配合表4－31
			しょうゆ	1.50		砂糖	2.00		こしょう	0.01		にんじん	10.00	
			黒砂糖	2.00		しょうゆ	1.50		クミン	0.01		ねぎ	15.00	
			ナンプラー	1.50	配合表6－12	みりん	0.80		オレガノ	0.01		しょうが	0.30	
			オイスターソース	1.50		清酒	1.00		レーズン	4.00		にんにく	0.30	
			ケチャップ	3.00			ほっけ	40.00		とり肉	15.00		テンメンジャン	6.00
			トウバンジャン	0.05					ソイレブール	1.50	配合表4－21	しょうゆ	2.00	
									薄力粉	3.00			砂糖	1.00
			ぶた肉	23.00		ぶた肉	15.00		とうもろこし	30.00		中華スープストック	0.10	
			じゃがいも	80.00		にんじん	10.00		クリームコーン缶	20.00	配合表6－25	トウバンジャン	0.10	
			たまねぎ	30.00		キャベツ	25.00		豆乳	10.00			でん粉	3.00
			にんじん	15.00		たまねぎ	20.00		食塩	0.10		水	20.00	
			こんにゃく	20.00		凍りとうふ	2.50	配合表5－5	バジル	0.05		ごま油	0.50	
			さやいんげん	5.00		しょうが	0.20							
			水	50.00		サラダ油	0.50		とり肉	20.00		とうふ	30.00	
			砂糖	4.00		水	120.00		にんにく	0.20		とうもろこし	20.00	
			しょうゆ	5.00		中華スープストック	1.00		たまねぎ	20.00		クリームコーン缶	10.00	配合表6－25
			みりん	2.00		ぶどう酒	3.00		セロリー	3.00		ねぎ	10.00	
			清酒	2.00		しょうゆ	3.00		にんじん	5.00		卵	20.00	★卵除去食
			カレー粉	0.40		食塩	0.10		じゃがいも	30.00		にら	5.00	作ります
			サラダ油	1.00		こしょう	0.02		かぼちゃ	20.00		中華スープストック	0.60	
									さやいんげん	5.00		水	120.00	
			白玉餅	30.00					水	80.00		オイスターソース	1.00	
			黄桃缶	20.00					オレガノ	0.02		しょうゆ	1.00	
			パイン	20.00					クミン	0.05		食塩	0.30	
			みかん缶詰	30.00					コンソメ	0.50		こしょう	0.03	
			りんご缶詰	20.00					食塩	0.50		でん粉	2.00	
			砂糖	5.00					こしょう	0.02		水	2.00	
			水	30.00					パセリ 乾	0.05		ごま油	0.50	
									オリーブ油	0.30				
												みかん	70.00	

## 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

7月7日			7月8日			7月9日			7月10日			7月11日		
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
牛乳 ちらし寿司 アジの薬味ソースかけ 七タ汁 七タお星さま三色ゼリー			牛乳 セサミ揚げパン じゃがいもと豚肉のトマト煮 切干大根とチキンのサラダ			牛乳 もずく丼（沖縄） イナムドゥチ（沖縄） サターアングラー			牛乳 鶏肉のガパオライス 春雨スープ とうもろこし			牛乳 なすのミートソーススパゲティ チーズスープ みりんバナナケーキ		
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	53.00		コッペパン	50.00	配合表4－29	こめ	61.00	※ご飯と具は別配缶	こめ	62.00	※ご飯と具は別配缶	スパゲティ	40.00	
切断無圧扁麦	2.00		水	25.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		水	75.00	
水	64.32		大豆白絞油	5.00		水	75.60		水	74.40		なす	30.00	
穀物酢	6.40		ごま	4.00		もずく	20.00		とり肉	30.00		サラダ油	3.00	
砂糖	3.20		ごま	3.00		ぶた肉	13.00		まめプラス	2.00		しょうが	0.20	
食塩	0.32		砂糖	6.00		にんじん	16.00		たまねぎ	40.00		にんにく	0.20	
きざみあげ	4.00		食塩	0.01		たまねぎ	30.00		にんじん	10.00		ぶた肉	20.00	
にんじん	8.00					ピーマン	10.00		ぶなしめじ	5.00		レバーそぼろ	2.00	
しいたけ	0.40		ぶた肉	30.00		赤パプリカ	4.00		ピーマン	5.00		まめプラス	2.00	
かんぴょう	1.60		たまねぎ	30.00		えだまめ	3.00		赤パプリカ	5.00		たまねぎ	30.00	
しょうゆ	2.40		にんじん	15.00		コーン	5.00		にんにく	0.30		にんじん	15.00	
砂糖	1.60		じゃがいも	50.00		さやいんげん	5.00		しょうが	0.20		ダイストマト	5.00	
清酒	0.80		いんげんまめ	10.00		しょうが	0.50		中華スープストック	0.20		ケチャップ	10.00	
みりん	0.80		ダイストマト	15.00		サバ節	1.50		オイスターソース	4.00		ウスターソース	4.00	
錦糸卵	8.00	★卵除去食	ぶどう酒	2.00		しょうゆ	6.00		ナンプラー	0.40	配合表6－12	清酒	2.00	
えだまめ	3.00	作ります	食塩	0.20		みりん	1.50		しょうゆ	2.00		コンソメ	0.50	
			こしょう	0.02		車三温糖	2.20		清酒	1.00		水	10.00	
あじ	40.00		しょうゆ	2.00		清酒	0.80		みりん	1.00		ナツメグ	0.04	
でん粉	4.00		砂糖	2.00		でん粉	0.80		砂糖	0.50		粉末ローリエ	0.01	
大豆白絞油	4.00		サラダ油	1.00		サラダ油	0.80		バジル 粉	0.05		砂糖	0.20	
ねぎ	3.00		コンソメ	0.50					サラダ油	1.00		食塩	0.60	
にんにく	0.30		水	20.00		ぶた肉	20.00		ごま油	0.50		こしょう	0.05	
しょうが	0.30					短冊かまぼこ	10.00	配合表3						
唐辛子	0.03		切干大根	5.00		こんにゃく	10.00		とり肉	15.00		とり肉	15.00	
砂糖	2.50		きゅうり	10.00		しいたけ	0.50		サラダ油	0.50		じゃがいも	30.00	
しょうゆ	4.00		にんじん	5.00		角揚げ	20.00		しょうが	0.30		たまねぎ	20.00	
穀物酢	1.50		小松菜	8.00		水	80.00		にんじん	8.00		にんじん	10.00	
清酒	1.00		コーン	8.00		みりん	1.50		もやし	20.00		小松菜	10.00	
			とり肉	8.00		みそ	8.00		ねぎ	8.00		パン粉	2.00	配合表5－14
とり肉	10.00		穀物酢	1.00					春雨	7.00		粉チーズ	3.00	配合表5
極細かまぼこ	4.00	配合表6－8	しょうゆ	1.50		薄力粉	20.00		うずら卵	20.00	★うずら卵	卵	20.00	★卵除去食
星形かまぼこ	5.00	配合表1	食塩	0.25		ベーキングパウダー	0.80		しょうゆ	1.30	除去食作ります	コンソメ	0.50	作ります
オクラ	5.00		砂糖	0.80		卵	8.00		食塩	0.70		食塩	0.60	
ねぎ	10.00					黒砂糖	8.00		でん粉	0.50		こしょう	0.02	
にんじん	10.00					サラダ油	0.80		がらだきチキン	3.00	配合表4	水	100.00	
小松菜	10.00					大豆白絞油	4.00		水	100.00				
サバ節	2.00											みりん	20.00	
昆布	0.50								とうもろこし	60.00		水	5.00	
水	120.00											バナナ	12.00	
しょうゆ	2.00											マメマージュ	5.00	配合表5－28
酒	1.00											ホットケーキミックス	25.00	配合表6－2
塩	0.50													
三色ゼリー	40.00	配合表2												

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

7月14日 月曜日			7月15日 火曜日			7月16日 水曜日			7月17日 木曜日			7月18日 金曜日		
牛乳 キャロットライスのクリームソースがけ ミネストローネ ピーチコンポート			牛乳 長崎血うどん わかめとコーンの酢の物 黒糖レーズン蒸しケーキ			牛乳 麦ごはん チキンカツのごまみそソースがけ ひじきの炒め煮 夏の豚汁			牛乳 夏野菜ポークカレー レモンドレッシングサラダ セレクトアイス (もちクリーム、いちご、フローズンヨーグルト)					
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				
こめ	62.00	※ご飯と具は	血うどん（個包装）	40.00	配合表7	こめ	63.00		こめ	62.00	※ご飯と具は			
切断無圧扁麦	2.00	別配缶	ぶた肉	20.00	※麺と具は	切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00	別配缶			
キャロットジュース	20.00	配合表5ー12	いか	10.00	別配缶	水	75.60		水	91.00				
食塩	0.20		あさり	3.00					ぶた肉	33.00				
水	44.00		短冊かまぼこ	10.00	配合表3	チキンカツ	40.00	配合表4ー32	ぶどう酒	1.00				
サラダ油	0.40		キャベツ	30.00		大豆白絞油	4.00		サラダ油	0.20				
とり肉	10.00		もやし	30.00		みそ	4.55		にんにく	0.20				
とり肉	10.00		たまねぎ	20.00		しょうゆ	0.50		しょうが	0.20				
ぶどう酒	2.00		にんじん	10.00		砂糖	1.95		にんじん	10.00				
たまねぎ	30.00		サラダ油	1.00		清酒	1.30		たまねぎ	30.00				
にんじん	10.00		ウスターソース	4.00		みりん	0.65		なす	15.00				
ぶなしめじ	8.00		白湯	1.20	配合表8	白炒りごま	0.50		かぼちゃ	20.00				
コンソメ	0.50		砂糖	0.16					大豆	15.00				
水	20.00		食塩	0.16		ひじき	3.00		水	65.00				
豆乳	40.00		こしょう	0.02		きざみあげ	15.00		ダイストマト	5.00				
食塩	0.30		でん粉	0.90		こんにやく	20.00		ウスターソース	3.00				
こしょう	0.03					にんじん	10.00		ケチャップ	4.00				
米粉	5.00		キャベツ	20.00		えだまめ	5.00		りんご	4.00				
ソイレブール	2.00	配合表4ー21	きゅうり	15.00		サラダ油	1.00		ゴールドenchayenne	4.00				
小松菜	10.00		食塩	0.20		砂糖	1.50		ソイレブール	2.50				
			コーン	12.00		しょうゆ	2.00		サラダ油	2.50				
マカロニ	3.00	配合表5ー7	わかめ	1.00		みりん	1.00		薄力粉	5.00				
ベーコン	20.00		砂糖	0.60		水	20.00		カレー粉	0.60				
にんにく	0.20		穀物酢	3.00					オールスパイス	0.02				
にんじん	10.00		しょうゆ	2.00		ぶた肉	20.00		スパイス	0.01				
たまねぎ	20.00		ごま	1.00		たまねぎ	15.00		クミン	0.01				
キャベツ	25.00					ごま油	0.20		タイム	0.01				
ダイストマト	10.00		ホットケーキミックス	32.00	配合表6ー2	トマト	20.00		コンソメ	0.80				
いんげんまめ	6.00		豆乳	32.00		とうふ	20.00		食塩	0.50				
コンソメ	0.50		黒砂糖	6.00		にら	4.00		ローレル	0.01				
食塩	0.80		ソイレブール	1.30		昆布	0.50		こしょう	0.03				
こしょう	0.02		レーズン	1.00		水	120.00							
水	120.00					みそ	8.00							
パセリ	1.00								とり肉	5.00				
オリーブ油	0.50								キャベツ	30.00				
									にんじん	8.00				
									きゅうり	15.00				
ピーチコンポート	40.00	配合表6							コーン	10.00				
									オリーブ油	1.50				
									レモン汁	4.00				
									食塩	0.60				
									こしょう	0.03				
									砂糖	1.00				
									セレクトアイス	40.00	配合表9～11			

6月末に、教室にて希望調査をします。  
事前に、お子さんとアレルギーを確認し  
ておいて下さい。食べられないものを選  
ばないよう気を付けて下さい。