

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

月 日 月曜日			月 日 火曜日			月 日 水曜日			9月4日 木曜日			9月5日 金曜日		
									牛乳 麦ごはん ドライカレー 海藻サラダ 豆乳パンナコッタ			牛乳 白ごま坦々うどん 厚揚げの煮物 さつまいもスティック		
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	
									こめ 切断無圧扁麦 水	62.00	※ごはん とカレーは別配缶	冷凍うどん	80.00	
								2.00		とり肉		14.00		
								75.60		まめブラス		2.00		
												たまねぎ	15.00	
									ぶた肉 とり肉 ひきわり蒸し大豆	20.00		にんじん	8.00	
								20.00		キャベツ	20.00			
								10.00		ピーマン	5.00			
									レバーそぼろ	2.00	配合表4－24	ねぎ	8.00	
									たまねぎ	30.00		ちくわ	8.00	配合表4－14
									にんじん	15.00		きざみあげ	4.00	
									ピーマン	15.00	昆布	0.20		
									にんにく	0.40		サバ節	2.00	
									しょうが	0.40		サラダ油	0.50	
									レーズン	4.00		しょうゆ	4.00	
									コンソメ	2.00		みそ	3.00	
									カレー粉	0.90		砂糖	0.50	
									ターメリック	0.40		食塩	0.20	
									クミン	0.40		ごま	3.00	
									しょうゆ	2.00		ごま	2.00	
									トマトジュース	16.00				
									ダイストマト	9.00		角揚げ	30.00	
									サラダ油	2.00		ぶた肉	15.00	
												大豆	10.00	
									海草サラダ	1.00		たまねぎ	15.00	
									キャベツ	30.00		さやいんげん	3.00	
									もやし	20.00		しょうが	0.30	
									きゅうり	10.00		サラダ油	0.50	
									コーン	10.00		砂糖	1.00	
									砂糖	0.30		しょうゆ	3.50	
									しょうゆ	3.00		清酒	0.90	
									穀物酢	1.50		みりん	0.90	
									食塩	0.20		でん粉	0.90	
									こしょう	0.03		水	25.00	
									サラダ油	2.00				
												さつまいも	60.00	
									豆乳パンナコッタ	40.00	配合表1	大豆白絞油	6.00	
												砂糖	3.00	
												グラニュー糖	1.50	
												粉糖	1.00	
												食塩	0.01	

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

9月8日			月曜日			9月9日			火曜日			9月10日			水曜日			9月11日			木曜日			9月12日			金曜日			
牛乳 セコ・デ・チャンチョ（エクアドル） 洋風かきたまスープ お米deバナナケーキ			牛乳 萩ごはん 鶏の唐揚げ 野菜の菊花あえ むらくも汁			牛乳 きな粉揚げパン 塩豚とじゃが芋のスープ 人参と小松菜のごまドレッシング和え			牛乳 青ねぎ入りマーボー茄子丼 ワントンスープ 梨			牛乳 大豆入りわかめご飯 豚汁 鮭のマヨネーズ焼き ひとくちぶどうゼリー																		
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	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	62.00	※ごはんとは別配缶	こめ	56.00		コッペパン	50.00	配合表4ー29	こめ	62.00	※ごはんとは別配缶	こめ	58.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00		
学校給食用強化水	0.18		切断無圧扁麦	2.00		水	25.00		水	78.00		水	66.00		水	78.00		水	66.00		水	66.00		水	66.00		水	66.00		
ぶた肉	30.00		水	69.60		大豆白絞油	5.00		なす	40.00		ひきわり蒸し大豆	10.00		大豆白絞油	4.00		みりん	1.00		みりん	1.00		しょうゆ	1.00		しょうゆ	1.00		
オリーブ油	0.50		あずき	4.00	配合表3	きな粉	6.00		ぶた肉	25.00		まめプラス	2.00		ぶた肉	15.00		しょうゆ	1.00		しょうゆ	1.00		わかめご飯の素	1.00	配合表4ー15	わかめご飯の素	1.00		
にんにく	0.10		菜めし	1.20		砂糖	6.00		食塩	0.01		にんじん	10.00		たまねぎ	20.00		とうふ	20.00		とうふ	20.00		じゃがいも	25.00		じゃがいも	25.00		
たまねぎ	25.00		えだまめ	4.00		食塩	0.01		かぶ	20.00		しょうが	0.30		しいたけ	0.50		だいこん	15.00		だいこん	15.00		にんじん	8.00		にんじん	8.00		
赤パプリカ	15.00		ごま	1.00					かぶ葉	5.00		中華スープストック	0.50		こんにゃく	8.00		こんにゃく	8.00		こんにゃく	8.00		こんにゃく	8.00		こんにゃく	8.00		
ダイストマト	30.00		とり肉	40.00		じゃがいも	30.00		さやいんげん	4.00		テンメンジャン	5.00	配合表6ー23	ごぼう	8.00		ごぼう	8.00		ごぼう	8.00		ごぼう	8.00		ごぼう	8.00		
もやし	25.00		しょうが	0.20		たまねぎ	20.00		コンソメ	0.40		しょうゆ	3.00		ねぎ	8.00		ねぎ	8.00		ねぎ	8.00		ねぎ	8.00		ねぎ	8.00		
ビール(発泡酒)	10.00	配合表2	にんにく	0.20		にんじん	10.00		水	120.00		砂糖	0.50		小松菜	8.00		小松菜	8.00		小松菜	8.00		小松菜	8.00		小松菜	8.00		
オレンジジュース	10.00	配合表5ー21	しょうゆ	2.50		かぶ	20.00		コンソメ	0.40		しょうゆ	3.00		しいたけ	0.40		しいたけ	0.40		しいたけ	0.40		しいたけ	0.40		しいたけ	0.40		
コンソメ	1.00		砂糖	0.30		さやいんげん	4.00		水	120.00		トウバンジャン	0.10		サラダ油	0.20		サラダ油	0.20		サラダ油	0.20		サラダ油	0.20		サラダ油	0.20		
食塩	0.50		清酒	0.50		コンソメ	0.40		しょうゆ	2.00		水	5.00		水	120.00		水	120.00		水	120.00		水	120.00		水	120.00		
しょうゆ	1.00		でん粉	4.00		しょうゆ	2.00								みそ	4.00		みそ	4.00		みそ	4.00		みそ	4.00		みそ	4.00		
こしょう	0.02		大豆白絞油	4.00											みそ	3.00		みそ	3.00		みそ	3.00		みそ	3.00		みそ	3.00		
クミン	0.01					にんじん	20.00		にんじん	20.00		ワンタンの皮	10.00	配合表4ー36	さけ	40.00		さけ	40.00		さけ	40.00		さけ	40.00		さけ	40.00		
オレガノ	0.01		ほうれんそう	15.00		しょうゆ	3.50		小松菜	20.00		ぶた肉	20.00	配合表4	こしょう	0.01		こしょう	0.01		こしょう	0.01		こしょう	0.01		こしょう	0.01		
パセリ	0.10		もやし	20.00		だし汁	5.00		もやし	30.00		なると巻	8.00			食塩	0.10		食塩	0.10		食塩	0.10		食塩	0.10		食塩	0.10	
			えのきたけ	10.00		ゆず汁	2.00		コーン	10.00		にんじん	8.00			たまねぎ	5.00		たまねぎ	5.00		たまねぎ	5.00		たまねぎ	5.00		たまねぎ	5.00	
サラダ油	0.20		えのきたけ	10.00		ぶた肉	12.00		ねりごま	2.00		もやし	15.00		エッグケア（卵不使用マヨ）	7.00	配合表4ー12	エッグケア（卵不使用マヨ）	7.00	配合表4ー12	エッグケア（卵不使用マヨ）	7.00	配合表4ー12	エッグケア（卵不使用マヨ）	7.00	配合表4ー12	エッグケア（卵不使用マヨ）	7.00	配合表4ー12	
とり肉	10.00		菊のり（乾燥菊）	0.20		しいたけ	0.50	★卵除去食 作ります	ごま	2.00		たけのこ	5.00																	
にんじん	10.00		しょうゆ	3.50		にんじん	10.00			ごま	0.50		ねぎ	5.00																
たまねぎ	30.00		だし汁	5.00		たまねぎ	10.00			サラダ油	3.00		チンゲンサイ	8.00																
小松菜	10.00		ゆず汁	2.00		とうふ	20.00		穀物酢	2.00		しょうが	0.30																	
食塩	0.50					卵	20.00	★卵除去食 作ります	しょうゆ	2.00		中華スープストック	0.50																	
がらだきチキン	4.00	配合表7ー4	にら	4.00					砂糖	0.50		水	120.00																	
こしょう	0.03		水	120.00					食塩	0.30		食塩	0.40																	
でん粉	0.50		サバ節	2.00					こしょう	0.02		こしょう	0.03																	
水	100.00		食塩	0.60																										
卵	20.00	★卵除去食 作ります	しょうゆ	2.00								梨	40.00																	
しょうゆ	0.70																													
お米deバナナケーキ	25.00	配合表6ー6																												

# 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

9月22日			9月23日			9月24日			9月25日			9月26日		
月曜日			火曜日			水曜日			木曜日			金曜日		
牛乳 中華炒めうどん 鶏肉とれんこんの揚げ煮 おはぎきなこ						牛乳 ピザトースト じゃこサラダ かぼちゃのポタージュ（豆乳）			牛乳 麦ごはん 鯖のごま味噌だれ わかめとコーンの酢の物 沢煮椀			牛乳 切り干し大根ビビンバ（別配缶） トックスープ フルーツのゼリー和え		
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	
冷凍うどん	80.00					食パン	50.00	配合表4－29	こめ	62.00		こめ	60.00	※ごはん
ぶた肉	20.00					水	25.00		切断無圧扁麦	2.00		切断無圧扁麦	2.00	具は別配缶
にんにく	0.30					ベーコン	5.00	配合表4－10	水	75.60		水	78.00	
しょうが	0.30					サラダ油	0.20					ぶた肉	20.00	
サラダ油	2.00					たまねぎ	15.00		さば	40.00		まめプラス	3.00	配合表4－31
たまねぎ	20.00					ピーマン	2.00		みそ	3.20		にんにく	0.30	
にんじん	9.00					ケチャップ	12.00	配合表4－19	みりん	2.00		しょうが	0.20	
キャベツ	25.00					食塩	0.10		砂糖	1.80		サラダ油	0.80	
ピーマン	5.00					チーズ	15.00	配合表8	しょうゆ	0.80		にんじん	10.00	
食塩	0.20								ごま	3.00		切干大根	3.00	
こしょう	0.03					キャベツ	40.00		水	3.00		もやし	15.00	
オイスターソース	2.00					きゅうり	10.00					ほうれんそう	6.00	
しょうゆ	2.00					にんじん	10.00		キャベツ	20.00		しょうゆ	4.00	
清酒	1.00					ちりめん	4.00		きゅうり	15.00		砂糖	1.00	
中華スープストック	0.30					くきわかめ	5.00		食塩	0.20		清酒	0.50	
ごま油	0.50					ごま油	0.30		コーン	12.00		食塩	0.50	
						穀物酢	3.00		わかめ	1.00		ごま油	0.50	
とり肉	20.00					しょうゆ	1.00		砂糖	0.60				
とり肉	20.00					食塩	0.20		穀物酢	3.00		とり肉	10.00	
でん粉	4.00					みりん	1.00		しょうゆ	2.00		とり肉	10.00	
れんこん	20.00					ごま	1.00		ごま	1.00		にんじん	10.00	
大豆白絞油	6.00											ねぎ	8.00	
えだまめ	4.00					とり肉	15.00		ぶた肉	20.00		チンゲンサイ	10.00	
砂糖	1.50					たまねぎ	30.00		きざみあげ	5.00		トック	20.00	配合表4－39
しょうゆ	3.00					じゃがいも	30.00		にんじん	10.00		しいたけ	0.50	
清酒	2.00					かぼちゃペースト	30.00		だいこん	10.00		中華スープストック	1.00	
みりん	2.00					白花豆	10.00		ごぼう	8.00		水	100.00	
ごま	1.00					豆乳	60.00		たけのこ	8.00		食塩	0.30	
						水	50.00		ねぎ	8.00		こしょう	0.02	
おはぎきなこ	50.00	配合表7				サラダ油	0.20		小松菜	5.00		清酒	1.00	
						コンソメ	0.60		水	120.00		ごま油	0.50	
						食塩	0.40		こんぶ	0.50		ごま	1.00	
						こしょう	0.02		清酒	2.00				
									しょうゆ	1.50		みかん缶詰	25.00	
									食塩	0.60		パイン缶詰	18.00	
												黄桃缶詰	18.00	
												りんご缶詰	15.00	
												アレンジダイスゼリー（梨）	30.00	配合表9

# 食物アレルギー対応確認用詳細献立表

[illegible]