食物アレルギー対応確認用詳細献立表

4月5日		月曜日	4月6日		火曜日	4月7日		水曜日	4月8日		木曜日	4月9日		金曜日
												牛乳 桜寿司 さわらの立田揚げ すまし汁 さくらゼリー		
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
												牛乳	206.00	
												こめ	55.00	
												切断無圧扁麦	2.00	
												水	66.30	
												花ずしの素	1.70	配合表1
												れんこん	8.00	
												にんじん	8.00	
												食塩	0.10	
												砂糖	0.90	
												えだまめ	5.00	
												桜漬け	1.00	配合表２
												錦糸卵	13.00	配合表３
														★卵除去食作ります
												さわら立田揚げ	40.00	配合表４
												大豆白絞油	4.00	
												とり肉	10.00	
												極細かまぼこ	8.00	配合表５
												とうふ	20.00	
												ねぎ	15.00	
												わかめ	5.00	
												小松菜	10.00	
												サバ節	2.00	
												昆布	0.20	
												水	120.00	
												しょうゆ	2.00	配合表６
												清酒	1.00	
												食塩	0.50	
												さくらゼリー	30.00	配合表７

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

4月12日		月曜日
高菜チャーハン		
アスパラハムチーズ春巻き		
坦々春雨スープ		
みかんゼリー		
食品名	小分量	備考
こめ	57.00	
切断無圧扁麦	3.00	
水	69.60	
ぶたにく	13.00	
たかな漬	8.00	配合表８
ちりめん	3.00	
にんじん	8.00	
ねぎ	10.00	
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.45	配合表９
食塩	0.30	
こしょう	0.03	
しょうゆ	1.00	
サラダ油	2.00	
アスパラガス	15.00	
ロースハム	5.00	配合表１０
チーズ	6.00	
薄力粉	0.50	
春巻きの皮	15.00	配合表１１
大豆白絞油	3.50	
はるさめ	5.00	配合表１２
ぶたにく	15.00	
まめプラス　乾燥大豆	3.00	配合表１３
たけのこ	15.00	
もやし	10.00	
にんじん	10.00	
ねぎ	8.00	
小松菜	10.00	
サラダ油	1.00	
中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	0.50	
みそ	4.00	
ごま	4.00	
しょうゆ	1.00	
豆板醤	0.20	配合表１４
食塩	0.10	
水	120.00	
みかんゼリー	23.00	配合表１５

4月13日		火曜日
牛乳		
手作りチキンカレー		
コーンサラダ		
フレンズクレー		
食品名	小分量	備考
牛乳	206.00	
こめ	66.00	
切断無圧扁麦	2.00	
水	91.00	
とりにく	25.00	
ぶどう酒	2.00	
ローレル	0.01	
にんにく	0.30	
しょうが	0.30	
サラダ油	1.00	
にんじん	15.00	
たまねぎ	30.00	
じゃがいも	30.00	
大豆	10.00	
水	65.00	
ウスターソース	3.00	配合表１６
ケチャップ	5.00	配合表１７
りんご	4.00	
ｺﾞｰﾙﾃﾞﾝﾁｬﾂﾈ	4.00	配合表１８
チーズ	2.00	
バター	2.50	
サラダ油	2.50	
小麦粉	5.00	
カレー粉	0.60	配合表１９
オールスパイス	0.02	
スパイス	0.01	
タイム	0.03	
コンソメ	0.80	配合表２０
食塩	0.20	
こしょう	0.03	
きゅうり	10.00	
キャベツ	30.00	
もやし	20.00	
コーン	10.00	
ロースハム	5.00	
砂糖	0.30	
しょうゆ	3.00	
穀物酢	1.50	
食塩	0.20	
こしょう	0.03	
サラダ油	2.00	
クレープ祝	35.00	配合表21

4月14日		水曜日
牛乳		
わかめうどん		
さつまいもスティック（粉糖）		
厚揚げの中華煮		
食品名	小分量	備考
牛乳	206.00	
うどん　ゆで	80.00	配合表２２
ぶたにく	13.00	
わかめ	5.00	
きざみあげ	5.00	
にんじん	10.00	
しいたけ	0.50	
ねぎ	10.00	
サバ節	2.00	
水	100.00	
しょうゆ	5.00	
清酒	2.00	
みりん	1.00	
食塩	0.20	
さつまいも	70.00	
大豆白絞油	5.00	
砂糖	3.20	
ｸﾞﾗﾆｭｰ糖	2.00	
粉糖	1.00	
食塩	0.01	
角揚げ	30.00	配合表２３
とりにく	15.00	
まめプラス	3.00	
しょうが	0.30	
にんにく	0.30	
にんじん	15.00	
たまねぎ	30.00	
たけのこ	20.00	
チンゲンサイ	10.00	
サラダ油	1.50	
食塩	0.20	
こしょう	0.03	
しょうゆ	2.00	
清酒	1.00	
オイスターソース	2.00	配合表２４
ごま油	0.50	
水	20.00	
でん粉	2.00	
水	4.00	

4月15日		木曜日
牛乳		
レモンシュガートースト		
じゃがいもと豚肉のトマト煮		
温野菜のソテー（塩味）		
食品名	小分量	備考
牛乳	206.00	
パン	50.00	配合表２５
水	30.00	
マーガリン	5.00	配合表２６
レモン汁	4.00	
ｸﾞﾗﾆｭｰ糖	2.00	
はちみつ	5.00	
ぶたにく	25.00	
たまねぎ	40.00	
にんじん	15.00	
じゃがいも	35.00	
マッシュルーム	7.00	
ダイストマト	18.00	
ぶどう酒	2.00	
食塩	0.20	
こしょう	0.02	
しょうゆ	2.00	
砂糖	2.00	
サラダ油	1.00	
コンソメ	0.50	
水	20.00	
ベーコン	7.00	配合表２７
コーン	10.00	
にんじん	10.00	
キャベツ	20.00	
ブロッコリー	20.00	
オリーブ油	2.00	
食塩	0.50	
こしょう	0.02	

4月16日		金曜日
牛乳		
麦ごはん（63ｇ）		
さばの竜田揚げ		
ゆかり和え		
沢煮椀		
食品名	小分量	備考
牛乳	206.00	
こめ	63.00	
切断無圧扁麦	2.00	
水	75.60	
さば立田揚げ	40.00	配合表２８
大豆白絞油	4.00	
キャベツ	30.00	
にんじん	6.00	
もやし	20.00	
きゅうり	10.00	
ゆかり	0.70	配合表２９
ぶたにく	20.00	
きざみあげ	5.00	
にんじん	10.00	
だいこん　根、	10.00	
ごぼう	8.00	
たけのこ	8.00	
ねぎ	10.00	
小松菜	8.00	
水	120.00	
昆布	0.30	
清酒	2.00	
しょうゆ	3.00	
食塩	0.30	

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

4月19日		月曜日
牛乳 山菜おこわ カレー肉じゃが よもぎだんごのきなこがけ		
食品名	小分量	備考
牛乳	206.00	
こめ	27.00	
もち米	27.00	
水	59.40	
しょうゆ	1.50	
食塩	0.50	
きざみあげ	5.00	
とり肉	10.00	
ふき	4.00	
山菜ミックス	10.00	
しいたけ	0.50	
しょうゆ	2.20	
砂糖	0.45	
清酒	1.50	
ぶたにく	20.00	
じゃがいも	60.00	
たまねぎ	30.00	
にんじん　根、	15.00	
こんにゃく	20.00	
さやいんげん	4.00	
水	50.00	
砂糖	3.00	
しょうゆ	4.00	
みりん	2.00	
清酒	2.00	
カレ―粉	0.35	
サラダ油	1.00	
よもぎだんご	50.00	配合表３０
砂糖	5.00	
食塩	0.01	
きな粉	5.00	

4月20日		火曜日
牛乳 じゃこのペペロンチーノ 白花豆の米粉ポタージュ フルーツのゼリー和え		
食品名	小分量	備考
牛乳	206.00	
スパゲティ	40.00	配合表３１
水	50.00	
にんにく	0.40	
ベ－コン	10.00	
ちりめん	4.00	
にんじん	7.00	
たまねぎ	20.00	
キャベツ	20.00	
オリーブ油	2.00	
コンソメ	0.60	
食塩	0.30	
こしょう	0.03	
しょうゆ	1.40	
赤唐辛子	0.01	
白花豆	30.00	
とりにく	20.00	
たまねぎ	30.00	
にんじん　根、	10.00	
ぶなしめじ	10.00	
ほうれんそう	10.00	
水	50.00	
コンソメ	0.50	
バタ―	2.00	
米粉	5.00	
とうにゅう	20.00	
牛乳	20.00	
クリ―ム	1.00	
食塩	0.50	
こしょう	0.05	
みかん缶詰	30.00	
パイン	20.00	
黄桃缶	20.00	
りんご缶詰	20.00	
いちごゼリー	30.00	配合表３２

4月21日		水曜日
牛乳 鶏五目ごはん あじフライ 田舎汁		
食品名	小分量	備考
牛乳	206.00	
こめ	55.00	
水	66.00	
しょうゆ	2.00	
清酒	1.80	
きざみあげ	5.00	
とりにく	15.00	
サラダ油	0.60	
にんじん	5.00	
ごぼう	8.00	
えだまめ	4.00	
清酒	1.50	
砂糖	0.50	
しょうゆ	2.50	
かつおフライ	40.00	配合表３３
大豆白絞油	4.00	
中濃ソース	2.60	配合表３４
じゃがいも	25.00	
角揚げ	20.00	
こんにゃく	10.00	
にんじん	10.00	
ぶなしめじ	10.00	
だいこん	20.00	
ねぎ	10.00	
小松菜	10.00	
さば花削り	2.00	
みそ	8.00	配合表３５
水	130.00	
植物油	1.00	

4月22日		木曜日
牛乳 黒糖パン(50g) 白身魚のバーベキューソース 粉ふき芋 春キャベツとベーコンのスープ		
食品名	小分量	備考
牛乳	206.00	
黒糖パン	50.00	
水	25.00	
たら澱粉付き	40.00	
大豆白絞油	4.00	
ケチャップ	5.00	
りんご	5.00	
ウスタ－ソ－ス	2.00	
砂糖	1.00	
清酒	0.50	
じゃがいも	70.00	
食塩	0.30	
こしょう	0.01	
あおのり	0.20	
ベ－コン	8.00	
にんじん	8.00	
かぶ	20.00	
キャベツ	30.00	
たまねぎ	30.00	
セロリ―	5.00	
粉末ローリエ	0.30	
コンソメ	0.60	
食塩	0.60	
こしょう	0.03	
コーン	8.00	
水	100.00	

4月23日		金曜日
牛乳 プルコギ丼 あさりとわかめのスープ はちみつレモン		
食品名	小分量	備考
牛乳	206.00	
こめ	63.00	
切断無圧扁麦	2.00	
水	75.60	
サラダ油	0.20	
ぶたにく	25.00	
にんにく	0.30	
砂糖	0.80	
しょうゆ	3.50	
清酒	0.80	
コチジャン	1.50	配合表３６
にんじん	10.00	
たまねぎ	30.00	
キャベツ	20.00	
もやし	20.00	
にら	5.00	
白炒りごま	1.00	
ごま油	0.20	
とりにく	13.00	
あさり	5.00	
わかめ	7.00	
にんじん	10.00	
ねぎ	15.00	
とうふ	30.00	
中華スープストック	0.80	
食塩	0.40	
こしょう	0.03	
水	120.00	
はちみつレモンｾﾞﾘｰ	60.00	配合表３７

食物アレルギー対応確認用詳細献立表

4月26日		月曜日	4月27日		火曜日	4月28日		水曜日	4月29日		木曜日	4月30日		金曜日
牛乳 キャロットライスのクリームソースがけ 切り干し大根の洋風スープ 清見オレンジ			牛乳 ソース焼きそば 中華コーンスープ フルーツ白玉			牛乳 たけのこごはん 厚焼き卵 春野菜の豚汁 チ―ズ						牛乳 麦ごはん（63ｇ） ひじきふりかけ（手づくり） 鰆の塩糀焼き 高野豆腐と生姜のスープ		
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	59.00		中華めん	80.00	配合表３９	こめ	55.00					こめ	63.00	
切断無圧扁麦	3.00		ぶたにく	15.00		水	66.00					切断無圧扁麦	2.00	
ｷｬﾛｯﾄｼﾞｭｰｽ	40.00	配合表３８	にんじん	10.00		清酒	1.00					水	75.60	
食塩	0.20		キャベツ	25.00		しょうゆ	2.00							
水	24.00		もやし	25.00		きざみあげ	4.00					ひじき	1.40	
サラダ油	0.40		食塩	0.30		とりにく	13.00					かつお	1.40	
とり肉	16.00		こしょう	0.02		まめプラス	2.00					アーモンド	3.00	
ぶどう酒	2.00		コンソメ	0.50		たけのこ	15.00					ちりめん	3.00	
たまねぎ	25.00		ウスター－ソ－ス	3.00		清酒	1.00					白炒りごま	3.00	
にんじん	10.00		中濃ソース	4.00		砂糖	1.50					砂糖	2.00	
コンソメ	0.50		サラダ油	2.00		しょうゆ	3.00					しょうゆ	1.50	
水	20.00		あおのり	0.30		みりん	2.00					みりん	0.80	
小麦粉	5.00					水	8.00					清酒	1.00	
バタ―	2.50		ロースハム	10.00										
サラダ油	2.50		とうふ	30.00		たまご焼　厚焼	50.00	配合表４１				さわら塩麹漬け	40.00	配合表４３
牛乳	40.00		とうもろこし	20.00								ぶたにく	15.00	
クリ―ム	1.00		コーン	10.00		ぶたにく	10.00					にんじん	10.00	
食塩	0.30		ねぎ	10.00		にんじん	10.00					キャベツ	25.00	
こしょう	0.03		たまご	20.00	★卵除去食作ります	たまねぎ	15.00					たまねぎ	15.00	
チーズ	2.50		にら	5.00		じゃがいも	30.00					凍りとうふ	2.50	配合表４４
			中華スープストック	0.50		ごぼう	8.00					しょうが	0.20	
ベーコン	9.00		水	120.00		こんにゃく	8.00					サラダ油	0.50	
にんにく	0.30		オイスターｿｰｽ	1.00		とうふ	20.00					水	120.00	
オリーブ油	0.50		しょうゆ	1.00		キャベツ	20.00					中華ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ	1.00	
あさり	3.00		食塩	0.30		みそ	8.00					ぶどう酒	3.00	
たまねぎ	20.00		こしょう	0.30		昆布	0.20					しょうゆ	3.00	
にんじん	10.00		でん粉	2.00		水	100.00					食塩	0.10	
切干大根	4.00		水	2.00								こしょう	0.02	
エリンギ　生	10.00		ごま油	1.00		チ―ズ	13.00							
わかめ	5.00													
コンソメ	0.50		白玉餅	30.00	配合表４０									
食塩	0.40		黄桃缶	20.00										
こしょう	0.03		パイン	20.00										
しょうゆ	1.00		みかん缶詰	30.00										
粉末ローリエ	0.02		りんご缶詰	20.00										
			砂糖	5.00										
タロッコ（柑橘）	40.00		水	30.00										