

アレルギー予定献立表 (令和4年5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月2日(月)		5月6日(金)		5月9日(月)		5月10日(火)	
三色丼 牛乳 沢煮椀 かしわもち		御飯 牛乳 なめこの味噌汁 ハンバーグのてりやきソースかけ 春キャベツの梅昆布あえ		御飯 牛乳 餃子スープ 切干大根のカレー炒め バンバンジー		御飯 牛乳 新玉ねぎの味噌汁 あじの南蛮漬け 小松菜とたくあんのごまあえ	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
米	1 食	米	1 食	米	1 食	米	1 食
卵麦豆 錦糸卵	20 g	乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本
豆 ほうれんそう	5 g	豆 木綿豆腐	30 g	麦豆鶏豚ご	ぎょうぎ	豆 木綿豆腐	25 g
豆 ツナ	40 g	豆 油あげ	4 g		にんじん	豆 油あげ	4 g
麦豆 土しょうが	1 g	カットわかめ	0.5 g		たまねぎ	焼きちくわ	5 g
しょうゆ(こいくち)	2 g	にんじん	10 g		カットわかめ	たまねぎ	30 g
砂糖・上白糖	2 g	たまねぎ	30 g		ぶなしめじ	にんじん	10 g
料理酒	1 g	なめこ	7 g	麦牛豆	マギーブイヨン	絹さや	5 g
みりん風調味料	1 g	豆 淡色辛みそ	7.5 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	豆 淡色辛みそ	7.5 g
乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	和風だしの素	0.5 g		水	和風だしの素	0.5 g
豚 豚スライス肉	15 g	水	130 g		切り干し大根	水	130 g
にんじん	15 g	鶏豚 ハンバーグ	1 こ	豚	豚ももひき肉	あじ切り身	1 こ
ごぼう	15 g	砂糖・上白糖	1 g		にんじん	なたねてんぷら油	5 g
大根	15 g	麦豆 しょうゆ(こいくち)	3 g		たまねぎ	たまねぎ	4 g
干しいたけ	0.8 g	料理酒	2.5 g		ピーマン	にんじん	2 g
根深ねぎ	5 g	みりん風調味料	3 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	酢・穀物酢	4.5 g
鯖 だしパック	2 g	じゃがいもでんぷん	0.4 g		料理酒	麦豆 しょうゆ(うすくち)	3 g
食塩	0.3 g	キャベツ	30 g		砂糖・上白糖	砂糖・上白糖	3 g
麦豆 しょうゆ(うすくち)	5 g	鶏 鶏ささ身	5 g		カレー粉	じゃがいもでんぷん	0.2 g
水	130 g	にんじん	5 g		食塩	なたねサラダ油	0.3 g
かしわもち	1 こ	麦豆 しょうゆ(うすくち)	1.4 g		こしょう	こまつな	30 g
		梅びしお	0.5 g		なたねサラダ油	たくあん漬け	12 g
		り 減塩梅びしお	0.3 g		鶏 鶏ささ身	ご いらいごま・すり	1 g
		砂糖・上白糖	0.8 g		きゅうり		
		乾燥カリカリ梅	0.15 g		ご いらいごま・すり		
		牛豆豚 刻み昆布	0.5 g		ごま油		
					麦豆 しょうゆ(うすくち)		
					酢・穀物酢		
					砂糖・上白糖		
					豆 淡色辛みそ		
アレルギー 除去食対応	三色丼(錦糸卵) → 配缶しません						

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 苳:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴:いから くら:いくら 札:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉
豚:豚肉 マ:まつたけ 珉:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表 (令和4年5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月11日(水)			5月12日(木)			5月13日(金)			5月16日(月)		
御飯 牛乳 もずくスープ 鶏肉のレモンあえ ほうれん草のおひたし			減量パインパン 牛乳 春野菜のナポリタン かぼちゃとブロッコリーのサラダ 豆乳プリンタルト			ハヤシライス 牛乳 トマトオムレツ レタスとコーンのマリネ			御飯 牛乳 おかひじきの味噌汁 和風キャベ井 いかときゅうりの酢の物		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
	米	1 食	麦	減量コッペパン	1 こ		米 (麦御飯用)	1 食		米	1 食
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		ドライパイン	4.5 g		米粒麦	6 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
	大根	15 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	牛	牛肉ショルダー	25 g		おかひじき	3 g
	コーン	5 g	麦	スパゲティ(乾)	37 g		たまねぎ	45 g		にんじん	10 g
	にんじん	10 g	豚	ベーコン	10 g		にんじん	20 g		たまねぎ	25 g
	もずく	10 g		たまねぎ	30 g		マッシュルーム	5 g	豆	厚揚げ	12 g
鶏豚	肉だんご	12 g		アスパラガス	8 g		グリーンピース	5 g		焼きちくわ	5 g
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1 g		菜の花	8 g	麦豆豚	ハヤシルウ	12 g	豆	淡色辛みそ	7.5 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	3 g		にんじん	20 g		トマトケチャップ袋	8 g		和風だしの素	0.5 g
	水	130 g		食塩	0.3 g	り	ソース (中濃)	3 g		水	130 g
鶏	鶏むね皮つき	60 g		こしょう	0.04 g		食塩	0.3 g		キャベツ	25 g
	食塩	0.2 g		トマトケチャップ袋	16 g		こしょう	0.1 g		たまねぎ	25 g
	こしょう	0.04 g	り	ソース (中濃)	5 g		なたねサラダ油	0.5 g		にんじん	10 g
	じゃがいもでんぷん	4 g		なたねサラダ油	0.4 g		ワイン (白)	1 g	豆	ツナ	15 g
麦	小麦粉	5 g		かぼちゃ	20 g		水	95 g		食塩	0.1 g
	なたねてんぷら油	6 g		ブロッコリー	20 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		和風だしの素	0.15 g
麦豆	しょうゆ (こいくち)	3 g		たまねぎ	10 g	卵豆鶏	トマトオムレツ	1 こ	麦豆セ	塩こんぶ	1 g
	砂糖・上白糖	3 g	豆	ノンエッグマヨネーズ	7 g	豆	ツナ	5 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	1 g
	酢・穀物酢	1 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.25 g		レタス	20 g		酢・穀物酢	1 g
	レモン(果汁)	1 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	0.3 g		きゅうり	20 g		なたねサラダ油	0.3 g
	ほうれんそう	30 g		黒こしょう(粒)	0.01 g		コーン	5 g	効	いか	15 g
	もやし	15 g	豆	豆乳プリンタルト	1 こ		酢・穀物酢	2.5 g		きゅうり	20 g
	かつお節・花カット	0.7 g					砂糖・上白糖	1.5 g		カットわかめ	1 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	2 g					食塩	0.3 g		酢・穀物酢	2 g
							オリーブオイル	1.5 g		砂糖・上白糖	2 g
							マギーブイヨン	0.2 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2 g
							こしょう	0.05 g			
アレルギー 除去食対応						トマトオムレツ → 人参コロックに変更 (アレルギー：大豆、小麦)					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 効:いか ら:いくら 札:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉
豚:豚肉 マ:まつたけ 苺:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表 (令和4年5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月17日(火)			5月18日(水)			5月19日(木)			5月20日(金)			
食パン 牛乳 ボークビーンズ 神戸市産玉ねぎメンチカツ ポイルキャベツ・ソース			御飯 牛乳 わかめスープ チャップチェ チンゲン菜とちくわの中華あえ			豆御飯 牛乳 春キャベツの味噌汁 カツオクロッケ(気仙沼産) たけのこと山菜のきんぴら			御飯 牛乳 新じゃがのうま煮 白菜の和風サラダ パインゼリー			
乳麦	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
	食パン	1袋		米	1食		米	1食		米	1食	
乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	豆	豆御飯の素	2.5g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	
豚	豚スライス肉	25g		カットわかめ	0.5g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	牛	牛肉ショルダー	20g	
	食塩	0.1g	鶏	鶏むね皮つき	15g		キャベツ	20g		じゃがいも	60g	
	こしょう	0.03g		にんじん	10g		にんじん	10g		たまねぎ	40g	
豆	大豆	20g		もやし	20g	豆	たまねぎ	20g		にんじん	25g	
	じゃがいも	30g	麦牛豆	マジーブイヨン	1g	豆	油あげ	4g		系こんにやく	30g	
	たまねぎ	30g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	3g	豆	木綿豆腐	25g	豆	厚揚げ	15g	
	にんじん	15g		水	130g	豆	淡色辛みそ	8g		砂糖・上白糖	3.5g	
	パセリ	0.06g	牛	牛肉ショルダー	20g		和風だしの素	0.5g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	4g	
	なたねサラダ油	0.5g		はるさめ	5g	麦豆	水	130g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	3.5g	
麦牛豆	マジーブイヨン	1.2g		にんじん	15g		カツオクロッケ	1こ		水	30g	
	砂糖・上白糖	1g		たまねぎ	25g		なたねてんぷら油	5g		はくさい	40g	
	ワイン(白)	2g		ピーマン	5g	豚	豚スライス肉	10g		にんじん	5g	
	トマトケチャップ袋	16g		なたねサラダ油	0.15g		たけのこ	20g		豆	えだまめ	5g
	ウスターソース	1.7g		おろし生姜	0.3g		にんじん	7g		砂糖・上白糖	1.8g	
	水	70g		砂糖・上白糖	1.2g	豆	さつま揚げ	7g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.5g	
麦豚	玉ねぎメンチカツ	1こ	麦豆	しょうゆ(こいくち)	2g		山菜ミックス	7g		酢・穀物酢	2g	
	なたねてんぷら油	5g		砂糖・上白糖	1g		なたねサラダ油	0.3g	ご	ごま油	0.5g	
	キャベツ	40g		料理酒	1.5g		砂糖・上白糖	2g		パインゼリー	1こ	
豆り	中濃ソース	1こ	麦豆	しょうゆ(こいくち)	3g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	2.8g				
			ご	ごま油	0.3g		みりん風調味料	0.8g				
				チンゲンサイ	35g	ご	ごま(いりごま)	0.8g				
				焼きちくわ	10g	ご	唐辛子・七味	0.01g				
				砂糖・上白糖	1.8g							
			麦豆	しょうゆ(うすくち)	3g							
				酢・穀物酢	2.5g							
			ご	ごま油	0.8g							
			ご	ごま(いりごま)	0.5g							
アレルギー 除去食対応	食パン → 白ご飯に変更 (アレルギー：無し)											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 効:いか ら:いくら 乳:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉
豚:豚肉 マ:まつたけ 苺:もも 芋:やまいも リ:りんご せ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表 (令和4年5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月23日(月)			5月24日(火)			5月25日(水)			5月26日(木)			
御飯 牛乳 マーボー豆腐 蒸しシューマイ 春雨の酢の物			御飯 牛乳 たぬき汁 鶏肉のさっぱり煮 ほうれん草の塩こうじ和え ふりかけ			中華炊き込み御飯 牛乳 イカ団子と白菜の中華スープ 揚げワントン ニラともやしのナムル			黒糖パン 牛乳 フルーツ白玉 バーベキューポーク アスパラと大根のイタリアンサラダ			
	食品名	分量		食品名	分量							
	米	1 食		米	1 食		米	1 食		麦	コッペパン	1 こ
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豆鶏豚ご	中華炊き込みご飯の素	22 g			黒砂糖	6.6 g
豆	冷凍豆腐	70 g		つきこんにやく	20 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
豚	豚ももひき肉	30 g		にんじん	15 g	飴	いか団子	20 g		豆	冷凍白玉餅	30 g
	おろし生姜	0.7 g		たまねぎ	25 g		はくさい	25 g		れ	みかん缶詰	25 g
	たまねぎ	45 g	豆	さつま揚げ	15 g		にんじん	10 g			パナップ缶詰	25 g
	にんじん	20 g		青ねぎ	5 g		ぶなしめじ	7 g		り	りんごダイス	10 g
	青ねぎ	5 g		土しょうが	0.5 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1 g		り	カットゼリー (ぶどう)	10 g
	なたねサラダ油	0.2 g	麦豆	なたねサラダ油	0.3 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3 g		り	カットゼリー (りんご)	10 g
豆	淡色辛みそ	6 g		しょうゆ (うすくち)	4.2 g		しょうゆ (うすくち)	3 g			カットゼリー (はちみつレモン)	10 g
	砂糖・上白糖	1 g		じゃがいもでんぷん	0.5 g	水	水	130 g			カットゼリー (サイダー)	10 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	5 g		和風だしの素	0.6 g	麦豆豚	ワントン	40 g		り	りんごジュース	7 g
	料理酒	1.5 g		水	135 g		なたねてんぷら油	4 g		豚	豚肉 (一口大カット)	55 g
	じゃがいもでんぷん	1.2 g	鶏	鶏むね皮つき	55 g		にら	15 g			トマトケチャップ袋	5 g
	唐辛子・一味	0.03 g		酢・穀物酢	6 g		もやし	20 g		り	ソース (中濃)	5 g
	水	25 g		砂糖・上白糖	4 g		きゅうり	15 g			砂糖・上白糖	0.6 g
麦豚	ポークシューマイ	2 こ		料理酒	4 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.2 g			アスパラガス	10 g
	はるさめ	6 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3 g	ご	ごま油	1 g			大根	30 g
	にんじん	6 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	3 g	ご	ごま (いりごま)	0.5 g		豆	ツナ	5 g
	きゅうり	20 g		おろしにんにく	0.4 g		食塩	0.1 g		麦豆豚	コーン	5 g
	酢・穀物酢	3 g		なたねサラダ油	0.2 g						イタリアンドレッシング	7.5 g
	砂糖・上白糖	2 g		水	10 g							
麦豆	しょうゆ (うすくち)	4 g		ほうれんそう	35 g							
ご	ごま油	0.8 g		にんじん	5 g							
				塩こうじ	1.5 g							
				オリーブオイル	0.4 g							
			麦豆	しょうゆ (うすくち)	0.3 g							
				酢・穀物酢	0.1 g							
				おかかふりかけ	1 こ							
アレルギー 除去食対応												

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 E:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴:いか ら:いくら れ:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉
豚:豚肉 マ:まつたけ 珉:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン パ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表 (令和4年5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月27日(金)			5月30日(月)			5月31日(火)		
御飯 牛乳 高野豆腐の煮物 いわしのおかか煮 野菜のゆずあえ			カレーライス オレンジジュース コーンたっぷりコロッケ ごぼうとお豆のサラダ			御飯 牛乳 豚汁 めばるの竜田揚げ ひじきとおからの炒め煮		
食品名	分量		食品名	分量	食品名	分量		
米	1 食		米 (麦御飯用)	1 食	米	1 食		
乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		米粒麦	6 g	乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		
豆 高野豆腐	7 g		豚 豚ももひき肉	20 g	豚 豚スライス肉	15 g		
大根	40 g		じゃがいも	40 g	豆 油あげ	4 g		
焼きちくわ	10 g		たまねぎ	40 g	豆 焼きちくわ	5 g		
豆 がんもどき	15 g		にんじん	20 g	つきこんにゃく	10 g		
にんじん	25 g		グリーンピース	5 g	にんじん	10 g		
豆 えだまめ	5 g		乳 脱脂粉乳	3 g	大根	15 g		
砂糖・上白糖	3 g				豆 はくさい	15 g		
麦豆 しょうゆ (うすくち)	4 g				豆 淡色辛みそ	7.5 g		
和風だしの素	0.6 g				和風だしの素	0.5 g		
みりん風調味料	1 g				水	130 g		
水	40 g				麦豆 めばるの竜田揚げ	1 こ		
麦豆 いわしのおかか煮	1 こ		乳麦豆豚りパ	8 g	なたねてんぷら油	5 g		
キャベツ	30 g		乳麦豆鶏豚りご	4 g	干しひじき	2 g		
にんじん	5 g				豆 おから	10 g		
鶏 鶏ささ身	5 g				にんじん	6 g		
ゆず(果汁)	1 g				豆 さつま揚げ	6 g		
砂糖・上白糖	2 g				豆 えだまめ	3 g		
麦豆 しょうゆ (うすくち)	2 g				和風だしの素	0.2 g		
酢・穀物酢	1 g				砂糖・上白糖	1.5 g		
					料理酒	0.5 g		
					麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.3 g		
					なたねサラダ油	0.3 g		
					水	6 g		
アレルギー 除去食対応			カレーライス → ①脱脂粉乳除去 ②カレールウ変更 (アレルゲン:大豆、小麦)					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:いか ら:いくら 乳:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉
豚:豚肉 マ:まつたけ 珥:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン パ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド