

アレルギー予定献立表 (令和4年5月 中学校)

献立ブロック (中学校)

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(100g)	1食		米(100g)	1食		米(100g)	1食		米(100g)	1食
	卵麦豆 錦糸卵	26g		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
	ほうれんそう	6.5g		豆木綿豆腐	39g		麦豆鶏豚ごぎょうぎ	16g		豆木綿豆腐	32.5g
	豆 ツナ	52g		豆油あげ	5.2g		にんじん	13g		豆油あげ	5.2g
	土しょうが	1.3g		カットわかめ	0.65g		たまねぎ	26g		焼きちくわ	6.5g
	麦豆 しょうゆ(こいくち)	2.6g		にんじん	13g		カットわかめ	0.39g		たまねぎ	39g
	砂糖・上白糖	2.6g		たまねぎ	39g		ぶなしめじ	13g		にんじん	13g
	料理酒	1.3g		なめこ	9.1g		麦牛豆 マギーブイヨン	1.3g		絹さや	6.5g
	みりん風調味料	1.3g		豆 淡色辛みそ	9.75g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	4.16g		豆 淡色辛みそ	9.75g
	乳牛乳(飲用普通牛乳)	1本		和風だしの素	0.65g		水	169g		和風だしの素	0.65g
	豚 豚スライス肉	19.5g		水	169g		切り干し大根	6.5g		水	169g
	にんじん	19.5g		鶏豚 ハンバーグ	1こ		豚 豚ももひき肉	26g		あじ切り身	1こ
	ごぼう	19.5g		砂糖・上白糖	1g		にんじん	13g		なたねてんぷら油	5g
	大根	19.5g		麦豆 しょうゆ(こいくち)	3g		たまねぎ	26g		たまねぎ	5.2g
	干しいたけ	1.04g		料理酒	2.5g		ピーマン	6.5g		にんじん	2.6g
	根深ねぎ	6.5g		みりん風調味料	3g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	5.33g		酢・穀物酢	5.85g
	鯖 だしパック	2.6g		じゃがいもでんぷん	0.4g		料理酒	2.6g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	3.9g
	食塩	0.39g		キャベツ	39g		砂糖・上白糖	2.6g		砂糖・上白糖	3.9g
	麦豆 しょうゆ(うすくち)	6.5g		鶏 鶏ささ身	6.5g		カレー粉	0.49g		じゃがいもでんぷん	0.26g
	水	169g		にんじん	6.5g		食塩	0.26g		なたねサラダ油	0.39g
	かしわもち	1こ		麦豆 しょうゆ(うすくち)	1.82g		こしょう	0.01g		こまつな	39g
				梅びしお	0.65g		なたねサラダ油	0.39g		たくあん漬け	15.6g
				り 減塩梅びしお	0.39g		鶏 鶏ささ身	13g		ご いらいごま・すり	1.3g
				砂糖・上白糖	1.04g		きゅうり	45.5g			
				乾燥カリカリ梅	0.2g		ご いらいごま・すり	1.95g			
				牛豆豚 刻み昆布	0.65g		ごま油	1.3g			
							麦豆 しょうゆ(うすくち)	3.9g			
							酢・穀物酢	1.95g			
							砂糖・上白糖	1.3g			
							豆 淡色辛みそ	2.6g			
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 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴: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 珥: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 中学校)

献立ブロック (中学校)

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	
乳	米 (100g)	1 食	麦	減量コッペパン (88g)	1 こ	牛	米 (麦御飯用) (90g)	1 食	乳	米 (100g)	1 食	
	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		ドライパン	5.85 g		米粒麦	9 g		牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	
	大根	19.5 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		牛肉ショルダー	32.5 g		おかひじき	3.9 g	
	コーン	6.5 g	麦	スパゲティ(乾)	48.1 g		たまねぎ	58.5 g		にんじん	13 g	
	にんじん	13 g	豚	ベーコン	13 g		にんじん	26 g		たまねぎ	32.5 g	
	もずく	13 g		たまねぎ	39 g		マッシュルーム	6.5 g	豆	厚揚げ	15.6 g	
鶏豚	肉だんご	15.6 g		アスパラガス	10.4 g		グリーンピース	6.5 g		焼きちくわ	6.5 g	
麦豆鶏豚	中華スープの素	1.3 g		菜の花	10.4 g	麦豆豚	ハヤシルウ	15.6 g	豆	淡色辛みそ	9.75 g	
麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.9 g		にんじん	26 g		トマトケチャップ袋	10.4 g		和風だしの素	0.65 g	
	水	169 g		食塩	0.39 g	り	ソース (中濃)	3.9 g		水	169 g	
鶏	鶏むね皮つき	78 g		こしょう	0.05 g		食塩	0.39 g		キャベツ	32.5 g	
	食塩	0.26 g		トマトケチャップ袋	20.8 g		こしょう	0.13 g		たまねぎ	32.5 g	
	こしょう	0.05 g		り	ソース (中濃)	6.5 g		なたねサラダ油	0.65 g		にんじん	13 g
	じゃがいもでんぷん	5.2 g		なたねサラダ油	0.52 g		ワイン (白)	1.3 g	豆	ツナ	19.5 g	
麦	小麦粉	6.5 g		かぼちゃ	26 g		水	123.5 g		食塩	0.13 g	
	なたねてんぷら油	6 g		ブロッコリー	26 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		和風だしの素	0.2 g	
麦豆	しょうゆ (こいくち)	3.9 g		たまねぎ	13 g	卵豆鶏	トマトオムレツ	1 こ	麦豆セ	塩こんぶ	1.3 g	
	砂糖・上白糖	3.9 g	豆	ノンエッグマヨネーズ	9.1 g		ツナ	6.5 g		しょうゆ (うすくち)	1.3 g	
	酢・穀物酢	1.3 g	麦豆鶏豚	中華スープの素	0.33 g		レタス	26 g	麦豆	酢・穀物酢	1.3 g	
	レモン(果汁)	1.3 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	0.39 g		きゅうり	26 g		なたねサラダ油	0.39 g	
	ほうれんそう	39 g		黒こしょう(粒)	0.01 g		コーン	6.5 g	効	いか	19.5 g	
	もやし	19.5 g	豆	豆乳プリンタルト	1 こ		酢・穀物酢	3.25 g		きゅうり	26 g	
	かつお節・花カット	0.91 g					砂糖・上白糖	1.95 g		カットわかめ	1.3 g	
麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.6 g					食塩	0.39 g		酢・穀物酢	2.6 g	
							オリーブオイル	1.95 g		砂糖・上白糖	2.6 g	
							マギーブイオン	0.26 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.6 g	
							こしょう	0.07 g				
アレルギー 除去食対応						トマトオムレツ → 人参コロケに変更 (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 マツ: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 中学校)

献立ブロック (中学校)

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		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳麦	食パン	1 袋		米 (100g)	1 食		米 (100g)	1 食		米 (100g)	1 食
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		豆御飯の素	3.57 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
豚	豚スライス肉	32.5 g		カットわかめ	0.65 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	牛	牛肉ショルダー	26 g
	食塩	0.13 g	鶏	鶏むね皮つき	19.5 g		キャベツ	26 g		じゃがいも	78 g
	こしょう	0.04 g		にんじん	13 g		にんじん	13 g		たまねぎ	52 g
豆	大豆	26 g		もやし	26 g		たまねぎ	26 g		にんじん	32.5 g
	じゃがいも	39 g	麦牛豆	マジーブイオン	1.3 g	豆	油あげ	5.2 g		系こんにやく	39 g
	たまねぎ	39 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.9 g	豆	木綿豆腐	32.5 g	豆	厚揚げ	19.5 g
	にんじん	19.5 g		水	169 g	豆	淡色辛みそ	10.4 g		砂糖・上白糖	4.55 g
	パセリ	0.08 g	牛	牛肉ショルダー	26 g		和風だしの素	0.65 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	5.2 g
	なたねサラダ油	0.65 g		はるさめ	6.5 g		水	169 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	4.55 g
麦牛豆	マジーブイオン	1.56 g		にんじん	19.5 g	麦豆	カツオクロッケ	1 こ		水	39 g
	砂糖・上白糖	1.3 g		たまねぎ	32.5 g		なたねてんぷら油	5 g		はくさい	52 g
	ワイン (白)	2.6 g		ピーマン	6.5 g	豚	豚スライス肉	13 g		にんじん	6.5 g
	トマトケチャップ袋	20.8 g		なたねサラダ油	0.2 g		たけのこ	26 g	豆	えだまめ	6.5 g
	ウスターソース	2.21 g		おろし生姜	0.39 g		にんじん	9.1 g		砂糖・上白糖	2.34 g
	水	91 g		砂糖・上白糖	1.56 g	豆	さつま揚げ	9.1 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.25 g
麦豚	玉ねぎメンチカツ	1 こ	麦豆	しょうゆ (こいくち)	2.6 g		山菜ミックス	9.1 g		酢・穀物酢	2.6 g
	なたねてんぷら油	5 g		砂糖・上白糖	1.3 g		なたねサラダ油	0.39 g	ご	ごま油	0.65 g
	キャベツ	52 g		料理酒	1.95 g		砂糖・上白糖	2.6 g		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)	3.9 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	3.64 g			
			ご	ごま油	0.39 g		みりん風調味料	1.04 g			
				チンゲンサイ	45.5 g	ご	ごま (いりごま)	1.04 g			
				焼きちくわ	13 g	ご	唐辛子・七味	0.01 g			
				砂糖・上白糖	2.34 g						
			麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.9 g						
				酢・穀物酢	3.25 g						
			ご	ごま油	1.04 g						
			ご	ごま (いりごま)	0.65 g						
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 中学校)

献立ブロック (中学校)

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 (100g)	1 食		米 (麦御飯用) (90g)	1 食		米 (100g)	1 食
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		米粒麦	9 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
豆	高野豆腐	9.1 g	豚	豚ももひき肉	26 g	豚	豚スライス肉	19.5 g
	大根	52 g		じゃがいも	52 g	豆	油あげ	5.2 g
	焼きちくわ	13 g		たまねぎ	52 g		焼きちくわ	6.5 g
豆	がんもどき	15 g		にんじん	26 g		つきこんにやく	13 g
	にんじん	32.5 g		グリーンピース	6.5 g		にんじん	13 g
豆	えだまめ	6.5 g		乳 脱脂粉乳	3.9 g		大根	19.5 g
	砂糖・上白糖	3.9 g		なたねサラダ油	0.39 g		はくさい	19.5 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	5.2 g		食塩	0.39 g	豆	淡色辛みそ	9.75 g
	和風だしの素	0.78 g		こしょう	0.1 g		和風だしの素	0.65 g
	みりん風調味料	1.3 g		り ソース (中濃)	3.9 g		水	169 g
	水	52 g		ワイン (白)	1.3 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		乳麦豆豚りハ	10.4 g		なたねてんぷら油	5 g
	キャベツ	39 g		乳麦豆鶏豚りご	5.2 g		干しひじき	2.6 g
	にんじん	6.5 g		水	143 g	豆	おから	13 g
鶏	鶏ささ身	6.5 g	れ	オレンジジュース	1 本	豆	にんじん	7.8 g
	ゆず(果汁)	1.3 g	麦豆	コーンコロッケ	1 こ	豆	さつま揚げ	7.8 g
	砂糖・上白糖	2.6 g		なたねてんぷら油	5 g	豆	えだまめ	3.9 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.6 g		ごぼう	26 g		和風だしの素	0.26 g
	酢・穀物酢	1.3 g		きゅうり	19.5 g		砂糖・上白糖	1.95 g
				ミックスビーンズ	6.5 g		料理酒	0.65 g
				豆 大豆	2.6 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.69 g
				豆 ノンエッグマヨネーズ	9.36 g		なたねサラダ油	0.39 g
				麦豆 しょうゆ (うすくち)	0.65 g		水	7.8 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 肉: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 芋: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