

アレルギー予定献立表 (令和4年7月 小学校)

献立ブロック (小学校)

7月1日(金)			7月4日(月)			7月5日(火)			7月6日(水)		
菜飯 牛乳 すき焼きうどん たこときゅうりの酢の物 オレンジゼリー			御飯 牛乳 豆腐汁 とびうおの天ぷら 切干大根の焼きそば風			御飯 牛乳 肉団子の酢豚風 蒸しシューマイ ほうれん草ともやしのナムル			キャロットピラフ 牛乳 コンソメスープ ジャーマンポテト ブロッコリーとパプリカのサラダ		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳 麦 牛 豆ゼ 麦豆 麦豆 水 たこ きゅうり にんじん カットわかめ 酢・穀物酢 砂糖・上白糖 麦豆 れ	米	1 食	米	1 食	米	1 食	米	1 食	米	1 食	
	菜飯の素	2.4 g	乳牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	乳牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	豆鶏	キャロットピラフの素	22 g		
	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	豆木綿豆腐	30 g	鶏豚肉団子	25 g	乳牛乳(飲用普通牛乳)	1 本			
	うどん	40 g	豆油あげ	4 g	たまねぎ	40 g	鶏	鶏むね皮つき	15 g		
	牛肉ショルダー	30 g	蒸しかまぼこ	5 g	にんじん	20 g	たまねぎ	30 g			
	焼き豆腐	40 g	にんじん	15 g	ピーマン	5 g	にんじん	20 g			
	たまねぎ	40 g	青ねぎ	5 g	干しいたけ	1 g	豆えだまめ	5 g			
	青ねぎ	8 g	鯖だしパック	2 g	たけのこ	20 g	麦牛豆	マジーブイオン	1 g		
	つきこんやく	40 g	食塩	0.25 g	なす	20 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	3 g		
	砂糖・上白糖	3.5 g	麦豆しょうゆ(うすくち)	5 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1 g	水	120 g		
	しょうゆ(こいくち)	4.5 g	水	125 g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	7 g	じゃがいも	30 g		
	しょうゆ(うすくち)	3.5 g	麦とびうおの天ぷら	1 こ	砂糖・上白糖	7 g	しょうゆ(こいくち)	7 g	たまねぎ	20 g	
	水	12 g	なたねてんぷら油	5 g	酢・穀物酢	7 g	料理酒	2 g	にんじん	5 g	
	たこ	7 g	豚切り干し大根	5 g	水	1.5 g	じゃがいもでんぶん	1.5 g	豚ベーコン	10 g	
	きゅうり	25 g	豚豚ももひき肉	15 g	水	30 g	なたねサラダ油	0.3 g	パセリ	0.1 g	
	にんじん	5 g	にんじん	10 g	麦豚	ポークシューマイ	2 こ	オリーブオイル	0.6 g	食塩	0.15 g
	カットわかめ	0.8 g	たまねぎ	20 g	ほうれんそう	35 g	しょうゆ(うすくち)	1.3 g	こしょう	0.05 g	
	酢・穀物酢	2 g	チンゲンサイ	5 g	もやし	20 g	ごま油	1 g	麦牛豆	マジーブイオン	0.4 g
	砂糖・上白糖	2 g	こしょう	0.03 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	1.3 g	ごま(いりごま)	0.5 g	ブロッコリー	35 g
	しょうゆ(うすくち)	2 g	り	とんかつソース	6.5 g	ご	ごま油	1 g	赤パプリカ	5 g	
オレンジゼリー	1 こ	ウスターソース	1 g	ご	ごま(いりごま)	0.5 g	なたねサラダ油	1.5 g	黄パプリカ	5 g	
		なたねサラダ油	0.3 g	食塩	0.25 g	食塩	0.33 g	酢・穀物酢	1 g		
						こしょう	0.02 g	食塩	0.33 g		
						砂糖・上白糖	0.7 g	こしょう	0.02 g		
								砂糖・上白糖	0.7 g		

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 缶:いか ら:いくら 柑: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

アレルギー予定献立表 (令和4年7月 小学校)

献立ブロック (小学校)

7月7日(木)			7月8日(金)			7月11日(月)			7月12日(火)							
三色丼 牛乳 オクラの味噌汁 七タゼリー			ナン 牛乳 ひき肉カレー ささみポテトカツ ツナとゴーヤのサラダ			御飯 牛乳 春雨スープ 豚キムチ きゅうりとちくわの中華あえ			御飯 牛乳 冬瓜の味噌汁 シイラの香味焼き かぼちゃのきんぴら							
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量					
	米	1食	麦豆	ナン70g	1こ		米	1食		米	1食					
	卵麦豆	錦糸卵 20g	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)					
	豆	ツナ 40g	豚	豚ももひき肉 20g	20g		豚	はるさめ 5g	5g	豆	冬瓜 10g					
	麦豆	土しろうが 1g		じゃがいも 40g	40g		豚	シャウエッセン 12g	12g	豆	厚揚げ 12g					
		しょうゆ(こいくち) 2g		たまねぎ 40g	40g			たまねぎ 25g	25g		にんじん 10g					
		砂糖・上白糖 2g		にんじん 20g	20g			たまねぎ 10g	10g		たまねぎ 30g					
		料理酒 1g		グリーンピース 5g	5g			ほうれんそう 7g	7g		青ねぎ 5g					
		みりん風調味料 1g		乳	脱脂粉乳 3g			なたねサラダ油 0.2g	0.2g		豆	淡色辛みそ 7.5g				
		小松菜 7g			なたねサラダ油 0.3g			しょうゆ(うすくち) 3g	3g			和風だしの素 0.5g				
	乳	牛乳(飲用普通牛乳) 1本			食塩 0.3g		麦豆	中華スープの素 1g	1g			水 125g				
		オクラ 7g			こしょう 0.08g		豚	水 130g	130g			シイラ 1切				
	豆	木綿豆腐 30g			り		豚	豚スライス肉 30g	30g			砂糖・上白糖 1g				
	豆	油あげ 4g			ソース(中濃) 3g			キムチ(はくさい) 20g	20g			おろしにんにく 0.5g				
		焼きちくわ 5g			ワイン(白) 1g			にんじん 15g	15g			おろし生姜 0.5g				
		にんじん 10g			乳麦豆豚りば			にら 5g	5g		ご	ごま油 0.2g				
		たまねぎ 20g			パーモントカレー 8g			しょうゆ(うすくち) 1g	1g		麦豆	しょうゆ(こいくち) 4g				
		淡色辛みそ 7.5g			乳麦豆鶏豚りご 4g			なたねサラダ油 0.2g	0.2g			料理酒 1.5g				
		和風だしの素 0.5g			水 110g			ご	ごま油 0.15g			豚	豚スライス肉 10g			
		水 125g			豆鶏			きゅうり 35g	35g				かぼちゃ 25g			
	乳豆	七タゼリー 1こ			ささみポテトカツ 1こ			焼きちくわ 7g	7g				ピーマン 5g			
					なたねてんぷら油 5g			砂糖・上白糖 1.8g	1.8g				豆	さつま揚げ 7g		
					ツナ 7g			しょうゆ(うすくち) 2.5g	2.5g					にんじん 5g		
					ゴーヤ 12g			酢・穀物酢 2g	2g					なたねサラダ油 0.2g		
					きゅうり 28g			ご	ごま油 0.5g					砂糖・上白糖 2g		
					ノンエッグマヨネーズ 7g									麦豆	しょうゆ(こいくち) 2.8g	
					食塩 0.1g										みりん風調味料 0.8g	
															ご	ごま(いりごま) 0.5g
															ご	唐辛子・七味 0.01g
アレルギー除去食対応	三色丼(錦糸卵) → 配缶しません		ひき肉カレー → ①脱脂粉乳除去 ②ルウ変更 (アレルギーン:大豆、小麦)													

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 花:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:いから 肉:いくら 乳:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 肉: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

アレルギー予定献立表 (令和4年7月 小学校)

献立ブロック (小学校)

7月13日(水)			7月14日(木)			7月15日(金)			7月19日(火)			
ゆかり御飯 牛乳 もずくスープ 春巻 冷しゃぶサラダ			黒糖パン 牛乳 フルーツ白玉 白身魚といかのオーロラソースかけ ズッキーニとレタスのマリネ			御飯 牛乳 新じゃがのそぼろ煮 野菜のゆずあえ もちクリームアイス			御飯 牛乳 夏野菜の味噌汁 揚げ鶏の玉ねぎソースかけ きゅうりの梅昆布あえ			
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
	米	1 食	麦	コッペパン	1 こ		米	1 食		米	1 食	
	ゆかり御飯の素	0.75 g		黒砂糖	6.6 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	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	豚	豚ももひき肉	20 g		なす	15 g	
	たまねぎ	30 g	豆	冷凍白玉餅	30 g		じゃがいも	55 g	豆	厚揚げ	12 g	
	コーン	5 g	乳	みかん缶詰	25 g		にんじん	25 g		にんじん	10 g	
	にんじん	15 g		パナップ缶詰	25 g		たまねぎ	30 g		たまねぎ	25 g	
	もずく	10 g	リ	りんご角切り	10 g	豆	さつま揚げ	15 g		かぼちゃ	15 g	
鶏豚	肉団子	12 g		カットゼリー(ぶどう)	10 g	豆	厚揚げ	20 g		さやいんげん	5 g	
麦豆鶏豚	中華スープの素	0.8 g	リ	カットゼリー(りんご)	10 g		砂糖・上白糖	4 g	豆	淡色辛みそ	7.5 g	
麦豆	しょうゆ(うすくち)	3 g		カットゼリー(さくらんぼ)	10 g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	3 g		和風だしの素	0.5 g	
	水	125 g		カットゼリー(サイダー)	10 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.5 g		水	125 g	
麦豆鶏	春巻	1 こ	リ	りんごジュース	7 g		水	35 g	鶏	鶏むね皮つき	60 g	
	なたねてんぷら油	5 g	麦	白身魚フリッター	25 g		キャベツ	30 g		食塩	0.2 g	
豚	豚スライス肉	15 g	麦	いかフリッター	25 g		にんじん	5 g		こしょう	0.04 g	
	カットわかめ	0.5 g		なたねてんぷら油	5 g	鶏	鶏ささ身	5 g		じゃがいもでんぷん	4 g	
	キャベツ	20 g		土しょうが	0.5 g		ゆず(果汁)	1 g	麦	小麦粉	5 g	
麦豆	しょうゆ(うすくち)	2 g		トマトケチャップ袋	4.5 g		砂糖・上白糖	2 g		なたねてんぷら油	6 g	
	酢・穀物酢	1 g		乳 脱脂粉乳	0.9 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	2 g		たまねぎ	5 g	
	砂糖・上白糖	1.8 g		水	3.5 g		酢・穀物酢	1 g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	3 g	
ご	いりごま・すり	1.5 g	豆	ノンエッグマヨネーズ	4.5 g	乳豆	もちクリームアイス	1 こ		酢・穀物酢	2 g	
豆	ノンエッグマヨネーズ	4 g		砂糖・上白糖	1.3 g					砂糖・上白糖	3 g	
				ズッキーニ	25 g					料理酒	0.5 g	
				レタス	15 g					おろしにんにく	0.4 g	
			豆	ツナ	5 g					なたねサラダ油	0.2 g	
				コーン	5 g					きゅうり	32 g	
				にんじん	5 g					豆	えだまめ	5 g
				酢・穀物酢	2.7 g						にんじん	5 g
				砂糖・上白糖	1.7 g					豆	ツナ	5 g
				食塩	0.3 g					麦豆	しょうゆ(うすくち)	1.4 g
				オリーブオイル	1.5 g						梅びしお	0.5 g
			麦牛豆	マギーブイヨン	0.2 g					リ	減塩梅びしお	0.3 g
				こしょう	0.05 g						砂糖・上白糖	0.8 g
											乾燥カリカリ梅	0.15 g
										牛豆豚	刻み昆布	0.5 g
アレルギー 除去食対応			白身魚といかのオーロラソースかけ → 脱脂粉乳除去			もちクリームアイス → みかんタルトに変更 (アレルギーン：大豆、オレンジ)						

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 缶:いから いら: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