

アレルギー予定献立表 (令和5年2月 中学校)

献立ブロック (中学校)

2月1日(水)			2月2日(木)			2月3日(金)			2月6日(月)				
御飯 牛乳 ほうれん草の味噌汁 野菜豆腐ナゲット 焼き豚			減量コッペパン 牛乳 いちじくのミートソーススパゲティ ポテトサラダ オレンジゼリー			御飯 牛乳 高野豆腐の煮物 鰯の生姜煮 キャベツとれんこんの梅あえ 節分豆			御飯 牛乳 きのこの和風スープ おのっこキャベツ鶏つくね 切干大根のカレー炒め				
	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	乳	米 (100g)	1 食	乳	米 (100g)	1 食		
	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		
豆	ほうれんそう	15.6 g	豚	スパゲティ(乾)	45.5 g	豆	高野豆腐	9.1 g	豆	厚揚げ	15.6 g		
	油あげ	5.2 g		豚ももひき肉	32.5 g		大根	52 g		にんじん	15.6 g		
	にんじん	13 g		たまねぎ	45.5 g		焼きちくわ	13 g		ぶなしめじ	13 g		
	たまねぎ	32.5 g		にんじん	19.5 g		豆	がんとどき		15 g	えのき茸	9.1 g	
豆	さつま揚げ	9.1 g	り	いちじく	11.7 g	豆	にんじん	32.5 g	麦豆	たまねぎ	32.5 g		
	根深ねぎ	6.5 g		パセリ	0.13 g		えだまめ	6.5 g		カットわかめ	0.39 g		
	淡色辛みそ	9.1 g		食塩	0.39 g		砂糖・上白糖	3.9 g		料理酒	5.85 g		
	和風だしの素	0.65 g		こしょう	0.04 g		麦豆	しょうゆ (うすくち)		5.2 g	しょうゆ (うすくち)	2.99 g	
麦豆	水	156 g	麦牛豆	おろしにんにく	0.65 g	麦豆	和風だしの素	0.78 g	麦豆	食塩	0.39 g		
	野菜豆腐ナゲット	3 こ		トマト(缶詰)	6.5 g		みりん風調味料	1.3 g		和風だしの素	0.39 g		
豚	なたねてんぷら油	5 g	り	トマトケチャップ袋	18.2 g	鶏	水	52 g	豚	水	156 g		
	豚もも肉	58.5 g		とんかつソース	6.5 g		麦豆	いわしの生姜煮		1 こ	鶏豚	キャベツ入り平つくね	1 こ
	土しょうが	0.91 g		マギーブイヨン	1.3 g		鶏	キャベツ		36.4 g	豚	切り干し大根	2.6 g
	こしょう	0.04 g		オリーブオイル	0.26 g			鶏ささ身		6.5 g		豚スライス肉	13 g
麦豆	砂糖・上白糖	1.95 g	豆	じゃがいも	26 g	麦豆	れんこん	9.1 g	麦豆	にんじん	6.5 g		
	みりん風調味料	3.9 g		ツナ	6.5 g		しょうゆ (うすくち)	2.21 g		たまねぎ	13 g		
	しょうゆ (こいくち)	6.76 g		たまねぎ	13 g		梅びしお	0.78 g		ピーマン	3.9 g		
	水	13 g		きゅうり	13 g		り	減塩梅びしお		0.39 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.6 g
麦豆			豆	ノンエッグマヨネーズ	9.1 g	麦豆	砂糖・上白糖	1.04 g	麦豆	料理酒	1.3 g		
				麦豆鶏豚ご	中華スープの素		0.33 g	乾燥カリカリ梅		0.2 g	砂糖・上白糖	1.3 g	
				麦豆	しょうゆ (うすくち)		0.39 g	節分ミックス		1 こ	カレー粉	0.26 g	
				れ	黒こしょう		0.01 g				食塩	0.13 g	
				オレンジゼリー	1 こ				こしょう	0.01 g			
										なたねサラダ油	0.26 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 花:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉: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 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5年2月 中学校)

献立ブロック (中学校)

2月7日(火)			2月8日(水)			2月9日(木)			2月10日(金)		
御飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻 小松菜ともやしのナムル			御飯 牛乳 たぬき汁 鯖の味噌煮 白菜のゆずあえ			黒糖パン 牛乳 モーモートマトスープ 鶏肉のマーマレード焼き キャベツと人参のサラダ			御飯 牛乳 じゃがいものそばろ煮 千草あえ たい焼き		
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		麦 コッペパン (120g)	1 こ		米 (100g)	1 食	
牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		黒砂糖	8.58 g		牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	
豆 冷凍豆腐	97.5 g		つきこんにゃく	26 g		牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		豚 ももひき肉	26 g	
鶏 鶏ひき肉	26 g		にんじん	13 g		牛 牛肉シュルダー	19.5 g		じゃがいも	71.5 g	
おろし生姜	0.91 g		たまねぎ	32.5 g		じゃがいも	32.5 g		にんじん	32.5 g	
たまねぎ	58.5 g		豆 さつま揚げ	19.5 g		たまねぎ	39 g		たまねぎ	32.5 g	
にんじん	26 g		根深ねぎ	6.5 g		ミックスビーンズ	10.4 g		糸こんにゃく	26 g	
根深ねぎ	6.5 g		おろし生姜	0.52 g		食塩	0.26 g		豆 厚揚げ	26 g	
なたねサラダ油	0.26 g		なたねサラダ油	0.39 g		こしょう	0.04 g		砂糖・上白糖	5.2 g	
豆 淡色辛みそ	7.8 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	4.68 g		おろしにんにく	0.65 g		麦豆 しょうゆ (こいくち)	3.9 g	
砂糖・上白糖	1.3 g		じゃがいもでんぶん	0.65 g		トマト(缶詰)	39 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	3.25 g	
麦豆 しょうゆ (うすくち)	6.5 g		和風だしの素	0.65 g		トマトケチャップ袋	15.6 g		水	45.5 g	
料理酒	1.95 g		水	156 g		麦牛豆 マギーブイヨン	1.3 g		豆 油あげ	3.9 g	
じゃがいもでんぶん	1.56 g		鯖豆 鯖の味噌煮	1 こ		豆 マーガリン	0.78 g		ほうれんそう	42.9 g	
唐辛子・一味	0.03 g		はくさい	65 g		オリーブオイル	0.65 g		えのき茸	11.7 g	
水	32.5 g		にんじん	9.1 g		麦豆 豆腐チーズ	10.4 g		砂糖・上白糖	1.43 g	
麦豆鶏ご 春巻	1 こ		鶏 鶏ささ身	6.5 g		水	143 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	3.51 g	
なたねてんぷら油	5 g		ゆず(果汁)	1.3 g		鶏 鶏むね皮つき	71.5 g		酢・穀物酢	0.91 g	
小松菜	45.5 g		砂糖・上白糖	2.6 g		食塩	0.13 g		なたねサラダ油	0.78 g	
もやし	15.6 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	2.6 g		こしょう	0.01 g		ご いらいごま・すり	1.3 g	
麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.3 g		酢・穀物酢	1.3 g		ら マーマレード	5 g		麦 たい焼き	1 こ	
ごま油	1.3 g					麦豆 しょうゆ (こいくち)	2.21 g				
ごま (いらいごま)	0.52 g					みりん風調味料	0.13 g				
食塩	0.26 g					豆 ソナ	6.5 g				
						キャベツ	39 g				
						にんじん	9.1 g				
						なたねサラダ油	1.95 g				
						酢・穀物酢	1.3 g				
						食塩	0.39 g				
						こしょう	0.03 g				
						砂糖・上白糖	0.91 g				

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 珥:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴:いか ら:いくら 橙: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

アレルギー予定献立表 (令和5年2月 中学校)

献立ブロック (中学校)

2月13日(月)			2月14日(火)			2月15日(水)			2月16日(木)		
御飯 牛乳 わかめスープ チャプチェ ゆで枝豆(さや付き)			ポークハヤシ 野菜ジュース バレンタインコロッケ 大根のイタリアンサラダ チョコプリン			御飯 牛乳 吉野汁 牛肉の甘辛炒め いかときゅうりの酢の物			減量パン 牛乳 ビーフン炒め 中華風コールスロー 型抜きレアチーズ		
	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(麦御飯用)(90g)	1食		米(100g)	1食		減量コッペパン(88g)	1こ
乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本		米粒麦	9g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本		ドライパン	5.85g
	カットわかめ	0.65g	豚	豚スライス肉	32.5g	豆	油あげ	5.2g		牛乳(飲用普通牛乳)	1本
豚	シャウエッセン	15.6g		たまねぎ	58.5g	豆	にんじん	13g		ビーフン	32.5g
	にんじん	19.5g		にんじん	26g		木綿豆腐	32.5g	豚	豚スライス肉	32.5g
	もやし	13g		マッシュルーム	6.5g		えのき茸	9.1g		にんじん	26g
	たまねぎ	26g		グリーンピース	6.5g		ほうれんそう	9.1g		たまねぎ	52g
	なたねサラダ油	0.26g	麦豆豚	ハヤシルウ	15.6g		干しいたけ	0.65g		もやし	26g
麦豆鶏豚	中華スープの素	0.91g		トマトケチャップ袋	10.4g	鯖	だしパック	2.6g		小松菜	6.5g
麦豆	しょうゆ(うすくち)	3.38g	リ	ソース(中濃)	3.9g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	5.85g		干しいたけ	1.3g
	水	156g		食塩	0.39g		食塩	0.26g		土しょうが	1.3g
鶏	鶏ひき肉	19.5g		こしょう	0.13g		じゃがいもでんぷん	1.56g		食塩	0.39g
	はるさめ(緑豆)	6.5g		なたねサラダ油	0.39g		水	156g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	5.85g
	にんじん	19.5g		ワイン(白)	1.3g	牛	牛肉ショルダー	32.5g		こしょう	0.05g
	たまねぎ	32.5g		水	123.5g		たまねぎ	39g		なたねサラダ油	1.04g
	ピーマン	6.5g	リ	野菜ジュース	1本		にんじん	9.1g	ご	ごま油	0.39g
	なたねサラダ油	0.2g	麦豆鶏豚	ハートのコロッケ	1こ		なたねサラダ油	0.26g		料理酒	1.3g
	おろし生姜	0.39g		なたねてんぷら油	5g	麦豆	砂糖・上白糖	2.21g		キャベツ	39g
	砂糖・上白糖	1.56g		大根	39g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	2.21g	豆	ツナ	6.5g
麦豆	しょうゆ(こいくち)	2.6g		コーン	6.5g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	1.69g		にんじん	6.5g
	砂糖・上白糖	1.3g	豆	ハム(魚肉)	2.6g	効	いか	13g		干しひじき	0.52g
	料理酒	1.95g	麦豆豚	イタリアンドレッシング	9.1g		きゅうり	32.5g		食塩	0.39g
麦豆	しょうゆ(こいくち)	3.9g	豆	チョコプリン	1こ		カットわかめ	1.3g		こしょう	0.04g
ご	ごま油	0.39g					酢・穀物酢	2.6g	ご	ごま油	1.95g
豆	えだまめ	20.8g					砂糖・上白糖	2.6g		酢・穀物酢	0.91g
							しょうゆ(うすくち)	2.6g		砂糖・上白糖	0.2g
									麦豆鶏豚	中華スープの素	0.2g
									麦豆	しょうゆ(うすくち)	0.65g
									乳	一ロレアチーズ(いちご)	1こ
アレルギー除去食対応									型抜きレアチーズ →黒糖ビーンズに変更 (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 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 珥: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5年2月 中学校)

献立ブロック (中学校)

2月17日(金)			2月21日(火)			2月22日(水)			2月24日(金)		
御飯 牛乳 岩津ねぎの味噌汁 鶏肉のごま酢かけ 菜の花と水菜のおひたし			御飯 牛乳 沢煮椀 ぶりの西京漬け 春菊と大根のひじきあえ			キャロットピラフ 牛乳 野菜スープ バーベキューチキン ブロッコリーとカリフラワーのマリネ			カレーライス 牛乳 かぼちゃフライ 大豆サラダ		
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 (麦御飯用) (90g)	1 食	
乳牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		乳牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		豆鶏 キャロットピラフの素	31.42 g		米粒麦	9 g	
岩津ねぎ	13 g		豚豚スライス肉	19.5 g		乳牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		牛牛肉ショルダー	26 g	
豆油あげ	5.2 g		にんじん	19.5 g		豚ベーコン	15.6 g		じゃがいも	39 g	
豆木綿豆腐	39 g		ごぼう	19.5 g		キャベツ	26 g		たまねぎ	52 g	
にんじん	13 g		ぶなしめじ	9.1 g		にんじん	19.5 g		にんじん	26 g	
焼きちくわ	6.5 g		干しいたけ	0.78 g		たまねぎ	32.5 g		グリーンピース	6.5 g	
豆淡色辛みそ	9.1 g		さやいんげん	6.5 g		豆えだまめ	6.5 g		乳脱脂粉乳	3.9 g	
和風だしの素	0.65 g		鯖だしパック	2.6 g		食塩	0.26 g		なたねサラダ油	0.39 g	
水	156 g		食塩	0.26 g		こしょう	0.04 g		食塩	0.39 g	
鶏鶏むね皮つき	71.5 g		麦豆しょうゆ (うすくち)	6.11 g		麦牛豆 マギーブイヨン	1.3 g		こしょう	0.1 g	
食塩	0.26 g		水	156 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.95 g		リソース (中濃)	3.9 g	
こしょう	0.05 g		麦豆ぶりの西京漬け	1 こ		ワイン (白)	2.6 g		ワイン (白)	1.3 g	
じゃがいもでんぶん	5.2 g		春菊	9.1 g		なたねサラダ油	0.26 g		乳麦豆豚りバ	10.4 g	
麦小麦粉	6.5 g		大根	45.5 g		水	156 g		乳麦豆鶏豚りご	5.2 g	
なたねてんぷら油	6 g		麦豆しそひじき	5.2 g		鶏鶏むね皮つき	71.5 g		水	143 g	
ごごま (いりごま)	1.95 g		麦豆しょうゆ (うすくち)	1.56 g		りトマトケチャップ袋	6.5 g		乳牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	
麦豆しょうゆ (こいくち)	3.9 g					りソース (中濃)	6.5 g		麦豆豚かぼちゃフライ	1 こ	
砂糖・上白糖	3.9 g					豆砂糖・上白糖	0.78 g		なたねてんぷら油	6 g	
酢・穀物酢	2.6 g					豆ツナ	6.5 g		豆大豆	6.5 g	
水	2.6 g					ブロッコリー	35.1 g		コーン	6.5 g	
菜の花	26 g					カリフラワー	13 g		キャベツ	39 g	
水菜	9.1 g					酢・穀物酢	3.51 g		豆ノンエッグマヨネーズ	9.1 g	
にんじん	13 g					砂糖・上白糖	2.21 g		食塩	0.13 g	
かつお節	0.91 g					食塩	0.39 g				
麦豆しょうゆ (うすくち)	2.6 g					麦牛豆 オリーブオイル	1.95 g				
						麦牛豆 マギーブイヨン	0.26 g				
						こしょう	0.07 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 功:いか ら:いくら 和: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

アレルギー予定献立表（令和5年2月 中学校）

献立ブロック（中学校）

2月27日(月)			2月28日(火)								
御飯 牛乳 トマトと油揚げの味噌汁 ハンバーグのてりやきソースかけ きゅうりと昆布の浅漬け			中華丼 牛乳 チンゲン菜と春雨の酢の物 デコボン								
	食品名	分量		食品名	分量						
乳	米(100g)	1食	豚	米(100g)	1食						
	牛乳(飲用普通牛乳)	1本		豚スライス肉	39g						
豆	油あげ	5.2g	仿	いか	26g						
	えのき茸	13g	匕	えび	26g						
	ほうれんそう	13g		はくさい	52g						
	たまねぎ	32.5g		たまねぎ	58.5g						
	トマトピューレ	5.2g		にんじん	32.5g						
	和風だしの素	0.65g		干しいたけ	1.3g						
豆	淡色辛みそ	9.75g		なたねサラダ油	0.39g						
	水	156g		こしょう	0.05g						
鶏豚	ハンバーグ	1こ	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1.04g						
	砂糖・上白糖	1g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	5.2g						
麦豆	しょうゆ(こいくち)	3g		みりん風調味料	1.3g						
	料理酒	2.5g		じゃがいもでんぷん	3.25g						
	みりん風調味料	3g		水	26g						
	じゃがいもでんぷん	0.4g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本						
	きゅうり	45.5g		はるさめ	6.5g						
	にんじん	9.1g	豆	ハム(魚肉)	3.9g						
麦豆	塩こんぶ	1.56g		チンゲンサイ	32.5g						
麦豆	しょうゆ(うすくち)	0.78g		酢・穀物酢	3.9g						
				砂糖・上白糖	2.6g						
			麦豆	しょうゆ(うすくち)	5.2g						
			ご	ごま油	1.04g						
			札	デコボン	1こ						
アレルギー除去食対応											

表:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば 匕:落花生 匕:えび 蟹:かに 鮑:あわび 仿: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 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