

アレルギー食品使用予定献立表 (令和5年7月3日～令和5年7月19日)

献立ブロック (中学校)

7月3日(月)			7月4日(火)			7月5日(水)			7月6日(木)			
菜飯 牛乳 すき焼き風煮 たこときゅうりの酢の物 冷凍みかん			御飯 のむヨーグルト 肉団子の酢豚風(筍入り) 蒸しシューマイ ほうれん草ともやしのナムル			御飯 牛乳 豆腐汁 シイラの香味焼き 切干大根の焼きそば風			パインパン 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	
	米(100g)	1 食		米(100g)	1 食		米(100g)	1 食		麦 コッペパン(120g)	1 食	
	菜飯の素	3.43 g		乳 のおヨーグルト(ストロベリー)	1 本		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本		麦 ドライパン	7.15 g	
乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	鶏豚	肉だんご(ホーク&チキン)	52 g		豆 木綿豆腐	39 g		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	
牛	牛肉シヨルター	39 g		たまねぎ	58.5 g		油あげ・刻み	5.2 g		鶏 鶏むね皮つき(若鶏)	19.5 g	
	糸こんにゃく	45.5 g		にんじん	26 g		焼きかまぼこ	6.5 g			たまねぎ	39 g
豆	焼き豆腐	52 g		ピーマン	6.5 g		にんじん	19.5 g			にんじん	26 g
	じゃがいも	39 g		干しいたけ	1.3 g		青ねぎ	6.5 g		豆	えだまめ・冷凍(バラ凍)	6.5 g
	たまねぎ	52 g		たけのこ水煮	19.5 g		和風だしの素	0.65 g		麦牛豆	マギーブイヨン	1.3 g
	青ねぎ	10.4 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1.3 g		食塩	0.39 g		麦豆	しょうゆ(うすくち)	3.9 g
	砂糖・上白糖	5.2 g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	9.1 g		しょうゆ(うすくち)	6.5 g			水	169 g
麦豆	しょうゆ(こいくち)	5.85 g		砂糖・上白糖	6.5 g		水	169 g			じゃがいも	45.5 g
麦豆	しょうゆ(うすくち)	4.55 g		酢・穀物酢	9.1 g		しいち	1 切			たまねぎ	26 g
	水	19.5 g		料理酒	2.6 g		砂糖・上白糖	1.3 g			にんじん	6.5 g
	たご(まだご)ゆで・冷凍	9.1 g		じゃがいもでんぷん	1.95 g		おろしにんにく	0.65 g		豚	ベーコン	13 g
	きゅうり	36.4 g		水	39 g		おろし生姜	0.65 g			パセリ・乾	0.13 g
	カットわかめ	1.3 g		なたねサラダ油	0.52 g		ごま油	0.26 g			オリーブオイル	0.78 g
	酢・穀物酢	3.9 g		ポテトシューマイ	3 食		しょうゆ(こいくち)	5.2 g			食塩	0.2 g
	砂糖・上白糖	3.9 g	麦豚	ほうれん草	45.5 g		料理酒	1.95 g			こしょう	0.07 g
麦豆	しょうゆ(うすくち)	3.9 g		もやし(緑豆)	26 g		切干し大根	4.55 g		麦牛豆	マギーブイヨン	0.52 g
	冷凍みかん	1 食	麦豆	しょうゆ(うすくち)	1.56 g		豚 ももひき肉	26 g			ブロッコリー	45.5 g
			麦豆	ごま油	1.3 g		にんじん	13 g			赤ピーマン	6.5 g
			麦豆	ごま(いりごま)	0.65 g		たまねぎ	26 g			黄ピーマン	6.5 g
				食塩	0.26 g		チンゲンサイ	6.5 g			なたねサラダ油	1.95 g
							こしょう	0.04 g			酢・穀物酢	1.3 g
							とんかつソース	7.8 g			食塩	0.43 g
							ウスターソース	1.3 g			こしょう	0.03 g
							なたねサラダ油	0.39 g			砂糖・上白糖	0.91 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 比:えび 蟹:かに 鮑:あわび ｲ:いか ら:いくら ㄠ: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 ㄱ:ゼラチン ㄴ:バナナ ㄷ:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー食品使用予定献立表 (令和5年7月3日~令和5年7月19日)

献立ブロック (中学校)

7月7日(金)			7月10日(月)			7月11日(火)			7月12日(水)		
三色丼 牛乳 オクラの味噌汁 七タゼリー			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 のむヨーグルト 冬瓜の味噌汁 とびうおの天ぷら かぼちゃのきんぴら			ゆかり御飯 牛乳 もずくスープ 春巻 冷しゃぶサラダ		
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 (100g)	1 食	
卵麦豆 錦糸卵	26 g		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本		乳 のむヨーグルト(プレーン)	1 本		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	
豆 こまつな・冷凍	9.1 g		豚 はるさめ(緑豆)	9.1 g		豆 カットとうがん	13 g		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	
豆 ツナ袋(まぐろ油漬7-7)	52 g		豚 シャウエッセン	15.6 g		豆 冷凍ミニ厚揚げ	15.6 g		たまねぎ	39 g	
麦豆 土しょうが	1.3 g		たまねぎ	32.5 g		にんじん	13 g		コーン・冷凍	6.5 g	
麦豆 しょうゆ(こいくち)	2.6 g		にんじん	13 g		たまねぎ	39 g		にんじん	19.5 g	
砂糖・上白糖	2.6 g		ほうれんそう	13 g		青ねぎ	6.5 g		もずく(塩抜き)・生	13 g	
料理酒	1.3 g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	3.9 g		豆 淡色辛みそ	9.75 g		鶏豚 肉だんご(ポーク&チキン)	19.5 g	
みりん風調味料	1.3 g		麦豆 中華スープの素	1.3 g		豆 和風だしの素	0.65 g		麦豆鶏豚 中華スープの素	1.3 g	
乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本		水	169 g		水	162.5 g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	3.9 g	
オクラ	9.1 g		豚 豚スライス肉	39 g		麦 とびうおの天ぷら	1 食		水	169 g	
豆 木綿豆腐	39 g		キムチ(はくさい)	26 g		麦 なたねてんぷら油	5 g		麦豆鶏豚 春巻(ニレイ・白給連)	1 食	
油あげ・刻み	5.2 g		にんじん	19.5 g		豚 豚スライス肉	13 g		なたねてんぷら油	5 g	
焼きちくわ	6.5 g		にら	6.5 g		かぼちゃ	32.5 g		豚 豚スライス肉	19.5 g	
にんじん	13 g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	1.3 g		ピーマン	6.5 g		カットわかめ	0.65 g	
たまねぎ	26 g		なたねサラダ油	0.26 g		豆 さつま揚げ	9.1 g		キャベツ	26 g	
豆 淡色辛みそ	9.75 g		ごま油	0.2 g		にんじん	6.5 g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	2.6 g	
和風だしの素	0.65 g		きゅうり	45.5 g		なたねサラダ油	0.26 g		酢・穀物酢	1.3 g	
水	162.5 g		焼きちくわ	9.1 g		砂糖・上白糖	2.6 g		砂糖・上白糖	2.34 g	
七タゼリー2023	1 食		麦豆 砂糖・上白糖	2.34 g		麦豆 しょうゆ(こいくち)	3.64 g		ごま(すりごま)	1.95 g	
			麦豆 しょうゆ(うすくち)	3.25 g		ごま(いりごま)	0.65 g		豆 ノンエッグマヨネーズ	5.2 g	
			酢・穀物酢	2.6 g		ごま(いりごま)	0.65 g				
			ごま油	0.65 g		唐辛子・七味	0.01 g				

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 ｲ:いか ら:いくら ㄨ: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 桃: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

アレルギー食品使用予定献立表 (令和5年7月3日~令和5年7月19日)

献立ブロック (中学校)

7月13日(木)			7月14日(金)			7月18日(火)			7月19日(水)			
減量黒糖パン 牛乳 フルーツ白玉 白身魚といかのオーロラソースかけ ズッキーニのサラダ			御飯 牛乳 新じゃがのそばろ煮 野菜のゆずあえ もちクリームアイス			カレーライス 野菜ジュース ささみポテトカツ ツナとゴーヤのサラダ			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	
麦	減量コッペパン (88g)	1 個	乳	米 (100g)	1 食	乳	米 (麦御飯用) (90g)	1 食	乳	米 (100g)	1 食	
	黒砂糖	7.02 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	米粒麦	9 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	26 g	豚	豚ももひき肉	26 g	豆	なす	19.5 g	
豆	冷凍白玉餅	39 g		新じゃがいも	71.5 g		じゃがいも	39 g	豆	冷凍ミニ厚揚げ	15.6 g	
乳	みかん缶詰	32.5 g		にんじん	32.5 g		たまねぎ	52 g		にんじん	13 g	
	バ 什ッル缶詰	32.5 g		たまねぎ	39 g		にんじん	26 g		たまねぎ	32.5 g	
リ	りんごアイス・シロップ漬け	13 g	豆	さつま揚げ	19.5 g		グリーンピース(冷凍)	6.5 g		かぼちゃ	19.5 g	
	カットゼリー (ぶどう)	13 g	豆	厚揚げ	26 g	乳	脱脂粉乳	3.9 g	豆	さやいんげん	6.5 g	
リ	カットゼリー (りんご)	13 g		砂糖・上白糖	5.2 g		なたねサラダ油	0.39 g	豆	淡色辛みそ	9.75 g	
	カットゼリー (はちみつレモ)	13 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	3.9 g		食塩	0.39 g		和風だし	0.65 g	
	カットゼリー (サイダー)	13 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.25 g		こしょう	0.1 g		水	162.5 g	
リ	りんご飲料・果汁100%	9.1 g		水	45.5 g	リ	ソース (中濃)	3.9 g	鶏	鶏おね皮つき(若鶏)	78 g	
麦	白身魚フリッター	32.5 g		キャベツ	39 g		ワイン (白)	1.3 g		食塩	0.26 g	
麦	いかフリッター	32.5 g		にんじん	6.5 g	麦豆豚リバ	バーモントカレー	10.4 g		こしょう	0.05 g	
	なたねてんぷら油	5 g		鶏ささ身	6.5 g	豆	ジャワカレー	5.2 g		じゃがいもでんぷん	5.2 g	
	トマトケチャップ袋	5.85 g		ゆず(果汁)	1.3 g		水	143 g	麦	小麦粉	6.5 g	
	水	4.55 g		砂糖・上白糖	2.6 g	リ	野菜ジュース	1 本		なたねてんぷら油	6 g	
豆	ノンエッグマヨネーズ	5.85 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.6 g	豆	ささみポテトカツ30	1 個		たまねぎ	6.5 g	
	砂糖・上白糖	1.95 g		酢・穀物酢	1.3 g		なたねてんぷら油	5 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	3.9 g	
豆	ツナ袋 (まぐろ油漬7-kg)	6.5 g	乳	もちグリーンアイス	1 個	豆	ツナ袋 (まぐろ油漬7-kg)	9.1 g		酢・穀物酢	2.6 g	
	ズッキーニ	36.4 g					にがうり	15.6 g		砂糖・上白糖	3.9 g	
	にんじん	13 g					きゅうり	36.4 g		料理酒	0.65 g	
	コーン・冷凍	15.6 g					ノンエッグマヨネーズ	9.1 g		おろしにんにく	0.52 g	
	オリーブオイル	1.3 g					食塩	0.13 g		なたねサラダ油	0.26 g	
	酢・穀物酢	1.3 g								きゅうり	41.6 g	
	食塩	0.39 g								豆	えだまめ・冷凍 (バラ凍)	6.5 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	0.65 g									にんじん	6.5 g
										豆	ツナ袋 (まぐろ油漬7-kg)	6.5 g
										麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.82 g
											梅びしお	0.65 g
										リ	減塩梅びしお	0.39 g
											砂糖・上白糖	1.04 g
											乾燥カリカリ梅	0.2 g
										牛豆豚	ふりかけ昆布	0.65 g
アレルギー 除去食対応				もちクリームアイス → さくらんぼゼリーに変更 (アレルギー：なし)			挽き肉カレー →①脱脂粉乳除去 ②カレールウ変更 (アレルギー：小麦、大豆)					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 比:えび 蟹:かに 鮑:あわび 瓜: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 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