

アレルギー食品使用予定献立表（令和6年6月3日～令和6年6月28日）

献立ブロック（中学生）

6月3日(月)			6月4日(火)			6月5日(水)			6月6日(木)		
御飯 牛乳 けんちん汁 焼き豚 野菜の甘酢和え			わかめごはん かぼちゃの味噌汁 のむヨーグルト 焼き魚（鯖） 切干大根のごま和え			御飯 牛乳 中華スープ にらのスタミナ丼 ゆで枝豆			コッペパン 牛乳 大豆のトマトスープ 茎わかめカツ ブロッコリーのイタリアンサラダ		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米	1食	1本	米	1食	1本	米	1食	1本	麦コッペパン	1食	1本
牛乳	19.5 g	1本	わかめごはんの素	1.42 g	1本	牛乳	19.5 g	1本	牛乳	19.5 g	1本
人参	19.5 g		かぼちゃ	26 g		鶏豚肉だんご	19.5 g		鶏肉むね皮つき	13 g	
ごぼう	19.5 g		油揚げ	5.2 g		玉ねぎ	39 g		ゆて大豆	19.5 g	
つきこんにゃく	19.5 g		豆腐	32.5 g		人参	13 g		キャベツ	26 g	
豆腐	32.5 g		玉ねぎ	32.5 g		小松菜	13 g		玉ねぎ	26 g	
油揚げ	5.2 g		青ねぎ	6.5 g		麦豆しょうゆ(薄口)	3.9 g		人参	19.5 g	
青ねぎ	6.5 g		淡色みそ	9.1 g		中華スープの素	1.3 g		トマト缶	10.4 g	
ごま油	0.65 g		和風だしの素	0.65 g		水	169 g		トマトケチャップ	13 g	
料理酒	6.5 g		水	169 g		豚ももひき肉	39 g		バジル	0.04 g	
麦豆しょうゆ(薄口)	3.51 g		乳ジョア・ブレーン	1本		人参	26 g		食塩	0.33 g	
食塩	0.65 g		鯖ざば切り身	1切		にら	13 g		こしょう	0.04 g	
和風だしの素	0.65 g		切り干し大根	7.8 g		おろしにんにく	0.39 g		コンソメ	1.11 g	
水	162.5 g		人参	9.1 g		おろし生姜	0.39 g		上白糖	0.52 g	
豚豚肉もも	71.5 g		枝豆	9.1 g		食塩	0.13 g		サラダ油	0.39 g	
おろし生姜	0.52 g		豆鶏ささ身	6.5 g		こしょう	0.03 g		水	156 g	
こしょう	0.05 g		麦豆しょうゆ(薄口)	4.68 g		料理酒	2.6 g		麦茎わかめカツ	1食	
上白糖	3.9 g		上白糖	1.3 g		上白糖	2.6 g		てんぷら油	6 g	
みりん	4.81 g		ごすりごま	2.34 g		しょうゆ(薄口)	3.9 g		ブロッコリー	39 g	
麦豆しょうゆ(濃口)	7.15 g					みりん	2.6 g		ツナフレーク	13 g	
水	15.6 g					オイスターソース	0.91 g		コーン	6.5 g	
キャベツ	39 g					一味唐辛子	0.01 g		麦豆豚イタリアンレタリング	6.5 g	
人参	13 g					ごま油	0.26 g				
豆ツナフレーク	6.5 g					枝豆(さや付き)	20.8 g				
上白糖	3.25 g										
穀物酢	3.25 g										
食塩	0.46 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 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 缶:いか ら:いくら レ: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 上:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま

アレルギー食品使用予定献立表（令和6年6月3日～令和6年6月28日）

献立ブロック（中学生）

6月7日(金)			6月10日(月)			6月11日(火)			6月12日(水)		
御飯 牛乳 新じゃがといんげんの味噌汁 あじフライ エリンギと人参のきんぴら			御飯 牛乳 筑前煮 鰯の梅煮 キャベツのおかか和え			御飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻き つば漬け和え			中華丼 牛乳 春雨の酢の物 さくらんぼゼリー		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳 豚 豆 豆 麦 麦 豆 麦 豆 麦 豆 麦 豆 麦	米	1食	乳 鶏 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦	米	1食	乳 豆 豚 豆 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦	米	1食	豚 豚 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦 麦	米	1食
	牛乳	1本		牛乳	1本		牛乳	1本		豚肉スライス	39 g
	じゃがいも	39 g		鶏肉もも皮つき	26 g		豆腐	91 g		いか	26 g
	玉ねぎ	26 g		焼きちくわ	19.5 g		豚ももひき肉	32.5 g		白菜	52 g
	人参	13 g		ごぼう乱切り	26 g		おろし生姜	0.91 g		玉ねぎ	58.5 g
	ミニ厚揚げ	15.6 g		れんこん乱切り	19.5 g		玉ねぎ	58.5 g		人参	32.5 g
	さやいんげん	6.5 g		板こんにゃく	32.5 g		人参	26 g		干しいたけ	1.3 g
	淡色みそ	9.75 g		人参	32.5 g		青ねぎ	6.5 g		サラダ油	0.39 g
	和風だしの素	0.65 g		上白糖	3.9 g		サラダ油	0.26 g		こしょう	0.05 g
	水	169 g		和風だしの素	0.52 g		淡色みそ	7.8 g		中華スープの素	1.04 g
	あじフライ	1こ		しょうゆ(濃口)	3.9 g		上白糖	1.3 g		しょうゆ(薄口)	5.2 g
	てんぷら油	6 g		しょうゆ(薄口)	3.9 g		料理酒	6.5 g		片栗粉	3.25 g
	人参	13 g		みりん	1.3 g		一味唐辛子	0.04 g		水	26 g
	エリンギ	13 g		サラダ油	0.65 g		水	32.5 g		牛乳	1本
さつまあげ	13 g	水	39 g	麦豆鶏ご	春巻き	1こ	はるだめ	7.8 g			
つきこんにゃく	13 g	いわしの梅煮	1こ	麦豆	てんぷら油	5 g	人参	7.8 g			
グリーンピース	6.5 g	キャベツ	39 g	麦豆	つば漬け	7.8 g	きゅうり	26 g			
サラダ油	0.26 g	人参	13 g	麦豆	すりごま	0.65 g	穀物酢	3.9 g			
上白糖	2.08 g	かつおぶし	1.3 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	0.39 g	上白糖	2.6 g			
しょうゆ(濃口)	3.25 g	しょうゆ(薄口)	2.6 g	麦豆			しょうゆ(薄口)	5.2 g			
みりん	0.65 g			麦豆			ごま油	1.04 g			
いりごま	0.65 g						さくらんぼゼリー	1こ			
七味唐辛子	0.01 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 匕:えび 蟹:かに 鮑:あわび 缶:いか ら:いくら レ: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

ア レ ル ギ ー 食 品 使 用 予 定 献 立 表 (令和6年6月3日～令和6年6月28日)

献立ブロック (中学生)

6月13日(木)			6月14日(金)			6月17日(月)			6月18日(火)			
フルーツパン 牛乳 ラタトゥイユ チキンナゲット ズッキーニのサラダ			御飯 牛乳 玉ねぎの味噌汁 わかさぎのてんぷら 冷しゃぶサラダ			御飯 野菜ジュース ワンタンスープ キムタク炒め とりささみのぼんず和え			御飯 牛乳 すまし汁 和風おろしハンバーグ ほうれん草のきのこ和え			
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
麦 乳 鶏 牛豆 麦豆鶏 豆 麦豆	コッペパン	1 こ	乳 豆 豆 麦 豚 麦豆 豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆	米	1 食	麦豆鶏 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆	米	1 食	乳 豆 豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆	米	1 食	
	ドライフルーツミックス	7.8 g		牛乳	1 本		野菜ジュース(アールスメロ)	1 本		牛乳	1 本	
	牛乳	1 本		玉ねぎ	39 g		ワンタン	15.6 g		豆腐	32.5 g	
	チキンハム	9.1 g		人参	13 g		人参	13 g		蒸しかまぼこ	6.5 g	
	玉ねぎ	58.5 g		ミニ厚揚げ	19.5 g		玉ねぎ	39 g		人参	19.5 g	
	なす	32.5 g		焼きちくわ	6.5 g		しめじ	13 g		油揚げ	5.2 g	
	ピーマン	6.5 g		青ねぎ	6.5 g		カットわかめ	0.39 g		カットわかめ	0.52 g	
	トマト缶	45.5 g		淡色みそ	9.75 g		中華スープの素	1.3 g		だしパック	2.6 g	
	トマトケチャップ	10.4 g		和風だしの素	0.65 g		しょうゆ(薄口)	4.16 g		食塩	0.26 g	
	サラダ油	0.65 g		水	162.5 g		水	169 g		しょうゆ(薄口)	6.5 g	
	コンソメ	1.56 g		わかさぎのてんぷら	58.5 g		豚肉スライス	32.5 g		水	162.5 g	
	ワイン(白)	2.6 g		てんぷら油	5 g		白菜キムチ	13 g		豆鶏豚	ハンバーグ	1 こ
	食塩	0.2 g		豚肉スライス	19.5 g		たくあん(千切り)	9.1 g		麦豆	大根	15.6 g
	上白糖	0.39 g		カットわかめ	0.65 g		青ねぎ	6.5 g		麦豆	しょうゆ(濃口)	3.25 g
	水	78 g		キャベツ	26 g		しょうゆ(濃口)	0.26 g		麦豆	穀物酢	0.78 g
	チキンナゲット	2 こ		しょうゆ(薄口)	2.6 g		サラダ油	0.26 g		麦豆	みりん	2.08 g
	てんぷら油	5 g		穀物酢	1.3 g		ごま油	0.26 g		麦豆	料理酒	2.6 g
ソナブレング	19.5 g	上白糖	2.34 g	鶏でさ身	6.5 g	麦豆	片栗粉	0.52 g				
ズッキーニ	26 g	すりごま	1.95 g	きゅうり	45.5 g	麦豆	ほうれん草	52 g				
人参	13 g	ノンエッグマヨネーズ	5.2 g	ゆず果汁	0.65 g	麦豆	人参	6.5 g				
コーン	13 g			穀物酢	2.6 g	麦豆	えのきたけ	13 g				
オリーブオイル	1.3 g			上白糖	1.95 g	麦豆	すりごま	1.95 g				
穀物酢	1.3 g			しょうゆ(薄口)	2.6 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2.6 g				
食塩	0.39 g											
麦豆	しょうゆ(薄口)	0.65 g										
						</						

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:いくら 丸: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

アレルギー食品使用予定献立表(令和6年6月3日～令和6年6月28日)

献立ブロック(中学生)

6月19日(水)			6月21日(金)			6月24日(月)			6月25日(火)		
御飯 牛乳 豚じゃが キャベツの昆布和え パイナップル			御飯 牛乳 ビーフンスープ タコライス ほうれん草とコーンのマリネ			夏野菜カレー(麦御飯) のむヨーグルト ポイルウインナー ブロッコリーのごまマヨサラダ			御飯 牛乳 すいとん入り味噌汁 ささみポテトカツ かみかみサラダ		
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	
牛乳	1本		牛乳	1本		米粒麦	9g		牛乳	1本	
豚肉スライス	32.5g		ビーフン	7.8g		豚ももひき肉	26g		すいとん	23.4g	
じゃがいも	78g		玉ねぎ	32.5g		玉ねぎ	39g		ミニ厚揚げ	13g	
玉ねぎ	52g		人参	13g		人参	19.5g		焼きちくわ	6.5g	
人参	26g		青ねぎ	6.5g		ズッキーニ	19.5g		人参	13g	
豆	がんもどき	26g	干しいたけ	0.65g		なす	19.5g		大根	26g	
	つきこんにやく	32.5g	しょうゆ(薄口)	4.29g		サラダ油	0.52g		カットわかめ	0.39g	
麦豆	しょうゆ(薄口)	7.15g	中華スープの素	1.56g		ワイン(白)	1.3g		淡色みそ	9.1g	
	カレー粉	0.65g	水	169g		カレールウ	18.2g		和風だしの素	0.65g	
	上白糖	2.6g	豚ももひき肉	39g		水	117g		水	156g	
	みりん	1.3g	人参	19.5g		ジョア・ストロベリー	1本		ささみポテトカツ	1こ	
	水	45.5g	玉ねぎ	26g		ジャウエッセ	2本		てんぷら油	5g	
	キャベツ	39g	おろしにんにく	0.26g		ブロッコリー	39g		しらす	3.9g	
	人参	13g	トマト缶	10.4g		コーン	13g		切り干し大根	3.9g	
豆	ツナフレーク	6.5g	トマトケチャップ	5.2g		ノンエッグマヨネーズ	2.6g		キャベツ	32.5g	
	塩昆布	1.56g	ウスターソース	2.6g		上白糖	2.6g		人参	9.1g	
麦豆	しょうゆ(薄口)	0.78g	食塩	0.13g		しょうゆ(薄口)	2.6g		穀物酢	2.6g	
	パイナップル	1こ	カレー粉	0.13g		穀物酢	2.6g		上白糖	2.34g	
			サラダ油	0.26g		すりごま	1.95g		しょうゆ(薄口)	3.25g	
			ツナフレーク	6.5g					ごま油	0.65g	
			ほうれん草	52g							
			コーン	9.1g							
			穀物酢	3.25g							
			上白糖	1.95g							
			食塩	0.39g							
			オリーブオイル	1.56g							
			ブイヨン	0.2g							
			こしょう	0.07g							
アレルギー 除去食対応											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 匕:えび 蟹:かに 鮑:あわび 舐: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 マツ: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

ア レ ル ギ ー 食 品 使 用 予 定 献 立 表 (令和6年6月3日～令和6年6月28日)

献立ブロック (中学生)

6月26日(水)			6月27日(木)			6月28日(金)					
御飯 牛乳 チンゲン菜のスープ 揚げ餃子 きゅうりとちくわの中華和え			コッペパン 牛乳 フルーツ白玉 タンドリーチキン キャベツとコーンのツナマヨサラダ			御飯 牛乳 レタススープ 鶏肉のごま酢かけ 小松菜ともやしのナムル					
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳 鶏豚 麦豆 麦豆 麦豆鶏豚ご 麦豆豚 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆	米	1 食	麦	コッペパン	1 こ	乳	米	1 食			
	牛乳	1 本	乳	牛乳	1 本	乳	牛乳	1 本			
	チンゲン菜	13 g	豆	白玉もち	45.5 g	鶏豚	肉だんご	26 g			
	人参	13 g		みかん缶	32.5 g		レタス	26 g			
	玉ねぎ	39 g		パイナップル缶	32.5 g		人参	19.5 g			
	はるさめ	2.6 g	リ	りんごシロップ漬け	13 g		玉ねぎ	39 g			
	魚肉ハム	13 g		カットゼリー(ぶどう)	13 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1.3 g			
	しょうゆ(薄口)	3.9 g	リ	カットゼリー(りんご)	13 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	3.9 g			
	中華スープの素	1.3 g		カットゼリー(はちみつレモン)	13 g		水	169 g			
	水	169 g		カットゼリー(サイダー)	13 g	鶏	鶏肉むね皮つき	71.5 g			
	きょうざ	3 g	リ	りんごジュース	9.1 g		食塩	0.26 g			
	てんぷら油	5 g	鶏	鶏肉むね皮つき	71.5 g		こしょう	0.05 g			
	きゅうり	45.5 g		トマトケチャップ	3.9 g		片栗粉	5.2 g			
	焼きちくわ	9.1 g	リ	中濃ソース	2.6 g	麦	小麦粉	6.5 g			
	上白糖	2.34 g		しょうゆ(濃口)	1.95 g		てんぷら油	6 g			
	しょうゆ(薄口)	3.25 g	麦豆	カレー粉	0.39 g	ご	いりごま	1.95 g			
	穀物酢	2.6 g		オイスターソース	0.91 g	麦豆	しょうゆ(濃口)	3.9 g			
	ごま油	0.65 g		おろしにんにく	0.65 g		上白糖	3.9 g			
アレルギー 除去食対応				こしょう	0.04 g		穀物酢	2.6 g			
				キャベツ	39 g		水	2.6 g			
				ツナフレーク	9.1 g		小松菜	45.5 g			
				コーン	13 g		もやし	19.5 g			
				ノンエッグマヨネーズ	5.2 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	1.56 g			
				しょうゆ(薄口)	1.56 g	ご	ごま油	0.65 g			
				穀物酢	1.3 g		食塩	0.2 g			

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 匕:えび 蟹:かに 鮑:あわび 缶:いか ら:いくら 丸: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