

アレルギー予定献立表 (令和5年2月 小学校)

献立ブロック (小学校)

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 豆 豆 豆 豆 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 麦豆	米	1 食	麦	減量コッペパン	1 こ	乳	米	1 食	乳	米	1 食
	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豆	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豆	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
	ほうれんそう	12 g	麦	スパゲティ(乾)	35 g	豆	高野豆腐	7 g	豆	厚揚げ	12 g
	油あげ	4 g	豚	豚ももひき肉	25 g		大根	40 g		にんじん	12 g
	にんじん	10 g		たまねぎ	35 g		焼きちくわ	10 g		ぶなしめじ	10 g
	たまねぎ	25 g		にんじん	15 g	豆	がんとどき	15 g		えのき茸	7 g
	さつま揚げ	7 g		いちじく	9 g	豆	にんじん	25 g		たまねぎ	25 g
	根深ねぎ	5 g		パセリ	0.1 g	豆	えだまめ	5 g		カットわかめ	0.3 g
	淡色辛みそ	7 g		食塩	0.3 g	麦豆	砂糖・上白糖	3 g		料理酒	4.5 g
	和風だしの素	0.5 g		こしょう	0.03 g		しょうゆ (うすくち)	4 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.3 g
	水	120 g		おろしにんにく	0.5 g		和風だしの素	0.6 g		食塩	0.3 g
	野菜豆腐ナゲット	2 こ		トマト(缶詰)	5 g		みりん風調味料	1 g		和風だしの素	0.3 g
	なたねてんぷら油	5 g		トマトケチャップ袋	14 g		水	40 g		水	120 g
	豚もも肉	45 g		り とんかつソース	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	0.7 g	麦牛豆	マギーブイヨン	1 g		キャベツ	28 g		切り干し大根	2 g
	こしょう	0.03 g		オリーブオイル	0.2 g	鶏	鶏ささ身	5 g	豚	豚スライス肉	10 g
	砂糖・上白糖	1.5 g		じゃがいも	20 g		れんこん	7 g		にんじん	5 g
	みりん風調味料	3 g	豆	ツナ	5 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.7 g		たまねぎ	10 g
	しょうゆ (こいくち)	5.2 g		たまねぎ	10 g		梅びしお	0.6 g		ピーマン	3 g
	水	10 g		きゅうり	10 g	り	減塩梅びしお	0.3 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2 g
		豆	ノンエッグマヨネーズ	7 g		砂糖・上白糖	0.8 g		料理酒	1 g	
		麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.25 g	麦豆	乾燥カリカリ梅	0.15 g		砂糖・上白糖	1 g	
		麦豆	しょうゆ (うすくち)	0.3 g		節分ミックス	1 こ		カレー粉	0.2 g	
		札	黒こしょう	0.01 g					食塩	0.1 g	
			オレンジゼリー	1 こ					こしょう	0.01 g	
									なたねサラダ油	0.2 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 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 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5年2月 小学校)

献立ブロック (小学校)

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	1 食		米	1 食	麦	コッペパン	1 こ		米	1 食	
乳牛乳(飲用普通牛乳)	1 本		乳牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	麦	黒砂糖	6.6 g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	
豆冷凍豆腐	75 g		つきこんにゃく	20 g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	豚	豚ももひき肉	20 g	
鶏鶏ひき肉	20 g		にんじん	10 g	牛	牛肉シュルダー	15 g		じゃがいも	55 g	
おろし生姜	0.7 g		たまねぎ	25 g		じゃがいも	25 g		にんじん	25 g	
たまねぎ	45 g		豆さつま揚げ	15 g		たまねぎ	30 g		たまねぎ	25 g	
にんじん	20 g		根深ねぎ	5 g		ミックスビーンズ	8 g		糸こんにゃく	20 g	
根深ねぎ	5 g		おろし生姜	0.4 g		食塩	0.2 g	豆	厚揚げ	20 g	
なたねサラダ油	0.2 g		なたねサラダ油	0.3 g		こしょう	0.03 g		砂糖・上白糖	4 g	
豆淡色辛みそ	6 g		麦豆しょうゆ(うすくち)	3.6 g		おろしにんにく	0.5 g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	3 g	
砂糖・上白糖	1 g		じゃがいもでんぶん	0.5 g		トマト(缶詰)	30 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.5 g	
麦豆しょうゆ(うすくち)	5 g		和風だしの素	0.5 g		トマトケチャップ袋	12 g		水	35 g	
料理酒	1.5 g		水	120 g	麦牛豆	マギーブイヨン	1 g	豆	油あげ	3 g	
じゃがいもでんぶん	1.2 g		鯖豆鯖の味噌煮	1 こ	豆	マーガリン	0.6 g		ほうれんそう	33 g	
唐辛子・一味	0.02 g		はくさい	50 g	麦豆	オリーブオイル	0.5 g		えのき茸	9 g	
水	25 g		にんじん	7 g		豆腐チーズ	8 g		砂糖・上白糖	1.1 g	
麦豆鶏ご春巻	1 こ		鶏鶏ささ身	5 g	麦豆	水	110 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.7 g	
なたねてんぷら油	5 g		ゆず(果汁)	1 g	鶏	鶏むね皮つき	55 g		酢・穀物酢	0.7 g	
小松菜	35 g		砂糖・上白糖	2 g		食塩	0.1 g		なたねサラダ油	0.6 g	
もやし	12 g		麦豆しょうゆ(うすくち)	2 g		こしょう	0.01 g	ご	いりごま・すり	1 g	
麦豆しょうゆ(うすくち)	1 g		酢・穀物酢	1 g	乳	マーマレード	5 g	麦	たい焼き	1 こ	
ごごま油	1 g				麦豆	しょうゆ(こいくち)	1.7 g				
ごごま(いりごま)	0.4 g				豆	みりん風調味料	0.1 g				
食塩	0.2 g					ソナ	5 g				
						キャベツ	30 g				
						にんじん	7 g				
						なたねサラダ油	1.5 g				
						酢・穀物酢	1 g				
						食塩	0.3 g				
						こしょう	0.02 g				
						砂糖・上白糖	0.7 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 小学校)

献立ブロック (小学校)

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			減量パイナップル 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	1食		米(麦御飯用)	1食		米	1食		減量コッペパン	1こ
乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本		米粒麦	6g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本		ドライパイ	4.5g
	カットわかめ	0.5g	豚	豚スライス肉	25g	豆	油あげ	4g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本
豚	シャウエッセン	12g		たまねぎ	45g	豆	にんじん	10g		ビーフン	25g
	にんじん	15g		にんじん	20g		木綿豆腐	25g	豚	豚スライス肉	25g
	もやし	10g		マッシュルーム	5g		えのき茸	7g		にんじん	20g
	たまねぎ	20g		グリーンピース	5g		ほうれんそう	7g		たまねぎ	40g
麦豆鶏豚ご	なたねサラダ油	0.2g	麦豆豚	ハヤシルウ	12g		干しいたけ	0.5g		もやし	20g
	中華スープの素	0.7g		トマトケチャップ袋	8g	鯖	だしパック	2g		小松菜	5g
麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.6g	り	ソース(中濃)	3g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	4.5g		干しいたけ	1g
	水	120g		食塩	0.3g		食塩	0.2g		土しょうが	1g
鶏	鶏ひき肉	15g		こしょう	0.1g		じゃがいもでんぷん	1.2g		食塩	0.3g
	はるさめ(緑豆)	5g		なたねサラダ油	0.3g		水	120g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	4.5g
	にんじん	15g		ワイン(白)	1g	牛	牛肉ショルダー	25g		こしょう	0.04g
	たまねぎ	25g		水	95g		たまねぎ	30g		なたねサラダ油	0.8g
	ピーマン	5g	り	野菜ジュース	1本		にんじん	7g	ご	ごま油	0.3g
	なたねサラダ油	0.15g	麦豆鶏豚	ハートのコロッケ	1こ		なたねサラダ油	0.2g		料理酒	1g
	おろし生姜	0.3g		なたねてんぷら油	5g	麦豆	砂糖・上白糖	1.7g		キャベツ	30g
	砂糖・上白糖	1.2g		大根	30g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	1.7g	豆	ツナ	5g
麦豆	しょうゆ(こいくち)	2g		コーン	5g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	1.3g		にんじん	5g
	砂糖・上白糖	1g	豆	ハム(魚肉)	2g	効	いか	10g		干しひじき	0.4g
	料理酒	1.5g	麦豆豚	イタリアンドレッシング	7g		きゅうり	25g		食塩	0.3g
麦豆	しょうゆ(こいくち)	3g	豆	チョコプリン	1こ		カットわかめ	1g		こしょう	0.03g
ご	ごま油	0.3g					酢・穀物酢	2g	ご	ごま油	1.5g
豆	えだまめ	16g					砂糖・上白糖	2g		酢・穀物酢	0.7g
						麦豆	しょうゆ(うすくち)	2g		砂糖・上白糖	0.15g
									麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.15g
									麦豆	しょうゆ(うすくち)	0.5g
									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: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 小学校)

献立ブロック (小学校)

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	1 食		米	1 食		米	1 食		米 (麦御飯用)	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	22 g		米粒麦	6 g	
岩津ねぎ	10 g		豚豚スライス肉	15 g		乳牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		牛牛肉ショルダー	20 g	
豆油あげ・刻み	4 g		にんじん	15 g		豚ベーコン	12 g		じゃがいも	30 g	
豆木綿豆腐	30 g		ごぼう	15 g		キャベツ	20 g		たまねぎ	40 g	
にんじん	10 g		ぶなしめじ	7 g		にんじん	15 g		にんじん	20 g	
焼きちくわ	5 g		干しいたけ	0.6 g		たまねぎ	25 g		グリーンピース	5 g	
豆淡色辛みそ	7 g		さやいんげん	5 g		豆 脱脂粉乳	3 g				
和風だしの素	0.5 g		鯖だしパック	2 g		食塩	0.2 g		なたねサラダ油	0.3 g	
水	120 g		食塩	0.2 g		こしょう	0.03 g		食塩	0.3 g	
鶏鶏むね皮つき	55 g		麦豆しょうゆ (うすくち)	4.7 g		麦牛豆 マギーブイヨン	1 g		こしょう	0.08 g	
食塩	0.2 g		水	120 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.5 g		リソース (中濃)	3 g	
こしょう	0.04 g		麦豆ぶりの西京漬け	1 こ		ワイン (白)	2 g		ワイン (白)	1 g	
じゃがいもでんぶん	4 g		春菊	7 g		なたねサラダ油	0.2 g		乳麦豆豚りパ	8 g	
麦小麦粉	5 g		大根	35 g		水	120 g		乳麦豆鶏豚りご	4 g	
なたねてんぷら油	6 g		麦豆しそひじき	4 g		鶏鶏むね皮つき	55 g		水	110 g	
ごごま (いりごま)	1.5 g		麦豆しょうゆ (うすくち)	1.2 g		トマトケチャップ袋	5 g		乳牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	
麦豆しょうゆ (こいくち)	3 g					リソース (中濃)	5 g		麦豆豚かぼちゃフライ	1 こ	
砂糖・上白糖	3 g					豆 砂糖・上白糖	0.6 g		なたねてんぷら油	6 g	
酢・穀物酢	2 g					ツナ	5 g		豆大豆	5 g	
水	2 g					ブロッコリー	27 g		コーン	5 g	
菜の花	20 g					カリフラワー	10 g		キャベツ	30 g	
水菜	7 g					酢・穀物酢	2.7 g		豆ノンエッグマヨネーズ	7 g	
にんじん	10 g					砂糖・上白糖	1.7 g		食塩	0.1 g	
かつお節	0.7 g					食塩	0.3 g				
麦豆しょうゆ (うすくち)	2 g					麦牛豆 オリーブオイル	1.5 g				
						麦牛豆 マギーブイヨン	0.2 g				
						こしょう	0.05 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 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: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 小学校)

献立ブロック (小学校)

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						
	米	1 食		米	1 食						
乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	豚	豚スライス肉	30 g						
豆	油あげ	4 g	仿	いか	20 g						
	えのき茸	10 g	匕	えび	20 g						
	ほうれんそう	10 g		はくさい	40 g						
	たまねぎ	25 g		たまねぎ	45 g						
	トマトピューレ	4 g		にんじん	25 g						
	和風だしの素	0.5 g		干しいたけ	1 g						
豆	淡色辛みそ	7.5 g		なたねサラダ油	0.3 g						
	水	120 g		こしょう	0.04 g						
鶏豚	ハンバーグ	1 こ	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.8 g						
	砂糖・上白糖	1 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	4 g						
麦豆	しょうゆ(こいくち)	3 g		みりん風調味料	1 g						
	料理酒	2.5 g		じゃがいもでんぷん	2.5 g						
	みりん風調味料	3 g		水	20 g						
	じゃがいもでんぷん	0.4 g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本						
	きゅうり	35 g		はるさめ	5 g						
	にんじん	7 g	豆	ハム(魚肉)	3 g						
麦豆	塩こんぶ	1.2 g		チンゲンサイ	25 g						
麦豆	しょうゆ(うすくち)	0.6 g		酢・穀物酢	3 g						
				砂糖・上白糖	2 g						
			麦豆	しょうゆ(うすくち)	4 g						
			ご	ごま油	0.8 g						
			札	デコボン	1 こ						
アレルギー 除去食対応			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 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