

アレルギー予定献立表 (令和5年3月 小学校)

献立ブロック (小学校)

3月1日(水)			3月2日(木)			3月3日(金)			3月6日(月)		
御飯 牛乳 けんちん汁 小松菜の豆腐寄せ 焼き豚			コッペパン 牛乳 ビーフシチュー 白身魚のオーロラソースかけ キャベツと枝豆のサラダ			ちらし寿司 牛乳 なめこの赤だし ちらし寿司の具(穴子・錦糸卵) 菜の花と大根のレモン和え ひなあられ			御飯 牛乳 肉あんかけ丼 蒸しシューマイ いかときゅうりの酢の物		
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	
乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本		麦豆 ちらし寿司の素	24g		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本	
にんじん	15g		牛 牛肉シヨルダー	20g		乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本		豚 豚ももひき肉	30g	
ごぼう	15g		じゃがいも	40g		豆 木綿豆腐	30g		豆 冷凍豆腐	65g	
つきこんにやく	15g		たまねぎ	40g		豆 油あげ	4g		にんじん	25g	
豆 木綿豆腐	30g		にんじん	20g		焼きちくわ	5g		たまねぎ	30g	
豆 油あげ	4g		グリーンピース	5g		にんじん	10g		えのき茸	7g	
根深ねぎ	5g		なたねサラダ油	0.6g		なめこ	8g		つきこんにやく	15g	
ご ごま油	0.6g		食塩	0.3g		根深ねぎ	5g		おろしにんにく	0.5g	
料理酒	4.6g		こしょう	0.08g		豆 赤だしみそ	7.2g		おろし生姜	0.5g	
麦豆 しょうゆ(うすくち)	2.7g		乳 脱脂粉乳	3g		和風だしの素	0.7g		砂糖・上白糖	4g	
食塩	0.4g		ウスターソース	3g		みりん風調味料	0.1g		みりん風調味料	1.7g	
和風だしの素	0.5g		乳 麦豆鶏 ホワイトルウ	5g		水	120g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	4.5g	
水	120g		トマトケチャップ袋	15g		麦豆 焼きあなご	12g		麦豆 しょうゆ(こいくち)	3.5g	
豆 小松菜の豆腐寄せ	1こ		ワイン(白)	1g		卵麦豆 錦糸卵	18g		豚 じゃがいもでんぷん	1.2g	
豚 豚もも肉	45g		水	80g		豆 ツナ	5g		水	20g	
土しょうが	0.7g		麦 白身魚フリッター	45g		菜の花	8g		麦豆豚ご シューマイ	2こ	
こしょう	0.03g		なたねてんぷら油	4g		大根	20g		い	10g	
砂糖・上白糖	1.5g		おろし生姜	0.5g		コーン	5g		きゅうり	25g	
みりん風調味料	3g		トマトケチャップ袋	4.5g		レモン(果汁)	3g		わかめ	1g	
麦豆 しょうゆ(こいくち)	5.2g		乳 脱脂粉乳	0.9g		砂糖・上白糖	1.5g		酢・穀物酢	2g	
水	10g		水	3.5g		オリブオイル	0.7g		砂糖・上白糖	2g	
			豆 ノンエッグマヨネーズ	4.5g		しょうゆ(うすくち)	1.6g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	2g	
			砂糖・上白糖	1.3g		食塩	0.2g				
			キャベツ	30g		こしょう	0.02g				
			豆 えだまめ	5g		麦豆 ひなあられ	1こ				
			麦豆 ソーセージ(魚肉)	3g							
			なたねサラダ油	1.5g							
			酢・穀物酢	1g							
			食塩	0.3g							
			こしょう	0.02g							
			砂糖・上白糖	0.7g							
アレルギー 除去食対応			ビーフシチュー →①脱脂粉乳・ホワイトルウ除去 ②デミグラスソース追加 (アレルギー：小麦・大豆・牛肉・豚肉・りんご)  白身魚のオーロラソースかけ →脱脂粉乳を除去します			ちらし寿司の具(穴子・錦糸卵) →錦糸卵を除去します					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 偽: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 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3月 小学校)

献立ブロック (小学校)

3月7日(火)		3月8日(水)		3月9日(木)		3月10日(金)	
御飯 牛乳 玉ねぎの味噌汁 鱈のみぞれかけ 野菜のひじきあえ		カレーライス 牛乳 ささみポテトカツ スイスチャードのサラダ		黒糖パン 牛乳 かぶのコンソメスープ 春野菜のアーリオオーリオ フルーツ白玉		御飯 牛乳 肉じゃが 白菜のおひたし みかんクレープ	
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	麦 コッペパン	1こ	米	1食
牛乳	1本	米粒麦	6g	黒砂糖	6.6g	牛乳(飲用普通牛乳)	1本
たまねぎ	30g	牛 牛肉シュルダー	20g	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	牛 牛肉シュルダー	20g
にんじん	10g	じゃがいも	30g	鶏 鶏むね皮つき	15g	じゃがいも	60g
豆 厚揚げ	12g	たまねぎ	40g	かぶ	25g	にんじん	20g
焼きちくわ	5g	にんじん	20g	にんじん	10g	こんにやく	20g
ほうれんそう	10g	グリーンピース	5g	たまねぎ	20g	豆 がんもどき	20g
豆 淡色辛みそ	7.5g	乳 脱脂粉乳	3g	プロッコリー	10g	豆 さつま揚げ	15g
和風だしの素	0.5g	なたねサラダ油	0.3g	なたねサラダ油	0.2g	砂糖・上白糖	4g
水	120g	食塩	0.3g	食塩	0.2g	麦豆 しょうゆ(こいくち)	3g
ざわら(でんぷん付)	1切	こしょう	0.08g	こしょう	0.03g	麦豆 しょうゆ(うすくち)	2.5g
なたねてんぷら油	5g	リ ソース(中濃)	3g	麦牛豆 マギーブイヨン	1g	水	40g
大根	20g	ワイン(白)	1g	麦豆 しょうゆ(うすくち)	1.5g	はくさい	50g
酢・穀物酢	2g	乳麦豆豚りバ	8g	ワイン(白)	2g	もやし	10g
食塩	0.4g	乳麦豆鶏豚りご	4g	水	120g	かつお節・花カット	0.7g
砂糖・上白糖	2g	水	110g	豚 ベーコン	7g	麦豆 しょうゆ(うすくち)	3.5g
キャベツ	30g	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	たけのこ	15g	札豆 みかんクレープ	1こ
にんじん	5g	豆鶏 ささみポテトカツ	1こ	キャベツ	20g		
鶏 鶏ささ身	5g	なたねてんぷら油	5g	豆 えだまめ	5g		
麦豆 しそひじき(佃煮)	4g	スイスチャード	30g	おろしにんにく	0.5g		
麦豆 しょうゆ(うすくち)	1.2g	コーン	5g	チリパウダー	0.01g		
		たまねぎ	10g	食塩	0.2g		
		なたねサラダ油	1.5g	麦牛豆 マギーブイヨン	0.2g		
		酢・穀物酢	1g	オリーブオイル	0.5g		
		食塩	0.3g	豆 白玉餅	15g		
		こしょう	0.02g	札 みかん缶詰	15g		
		砂糖・上白糖	0.7g	パイナップル缶詰	20g		
				カットゼリー(ぶどう)	7g		
				リ カットゼリー(りんご)	7g		
				カットゼリー(はちみつレモン)	7g		
				カットゼリー(さくらんぼ)	7g		
				リ りんごジュース	3g		
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 (アレルゲン:大豆、小麦)					

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

アレルギー予定献立表 (令和5年3月 小学校)

献立ブロック (小学校)

3月13日(月)			3月14日(火)			3月15日(水)			3月16日(木)		
ハヤシライス のむヨーグルト 淡路玉ねぎコロッケ キャベツのイタリアンサラダ			赤飯(ごま塩) 牛乳 すまし汁 サイコロステーキ ほうれんそうのきのこあえ			御飯 牛乳 ワンタンスープ ピビンバ ボイルブロッコリー			減量コッペパン 牛乳 スパゲティナポリタン ツナとコーンのサラダ おさつチップス		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
	米(麦御飯用)	1食		赤飯	70g		米	1食		減量コッペパン	1こ
	米粒麦	6g		ごま塩	1こ		牛乳(飲用普通牛乳)	1本		牛乳(飲用普通牛乳)	1本
牛	牛肉ショルダー	25g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	麦豆豚ご	ワンタン	10g	麦	スパゲティ	35g
	たまねぎ	45g	豆	木綿豆腐	30g		にんじん	10g	豚	ベーコン	10g
	にんじん	20g		蒸しかまぼこ	5g		たまねぎ	30g		たまねぎ	40g
	マッシュルーム	5g		にんじん	15g	麦牛豆	ぶなしめじ	10g		にんじん	25g
	グリーンピース	5g	豆	油あげ	4g		マギーブイヨン	1g		ピーマン	5g
麦豆豚	ハヤシルウ	12g		わかめ	0.4g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	3g		食塩	0.3g
	トマトケチャップ袋	8g		だしパック	2g		水	125g		こしょう	0.04g
り	ソース(中濃)	3g		食塩	0.2g	牛	牛肉ショルダー	25g		トマトケチャップ袋	16g
	食塩	0.3g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	5g		たまねぎ	20g	り	ソース(中濃)	5g
	こしょう	0.1g		水	125g		にんじん	15g		なたねサラダ油	0.5g
	なたねサラダ油	0.3g	牛	牛肉	55g		こまつな	10g	豆	ツナ	10g
	ワイン(白)	1g		食塩	0.2g		ガーリックパウダー	0.02g		きゅうり	32g
	水	95g		こしょう	0.03g	麦豆	食塩	0.1g		コーン	7g
乳	のむヨーグルト	1本		セロリ	2g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	2.2g	豆	ノンエッグマヨネーズ	7g
麦牛豆	淡路たまねぎコロッケ	1こ		たまねぎ	10g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.2g		食塩	0.1g
	なたねてんぷら油	6g		なたねサラダ油	0.7g		砂糖・上白糖	2.3g		おさつチップス	1こ
	キャベツ	30g	麦豆りご	焼肉のたれ	4g	ご	ごま油	0.15g			
豆	ツナ	5g		ほうれんそう	40g	ご	ごま(いりごま)	0.2g			
豆	えだまめ	5g		えのき茸	10g	ご	唐辛子・七味	0.01g			
麦豆豚	イタリアンドレッシング	7.5g	ご	いりごま・すり	1.5g		なたねサラダ油	0.2g			
			麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.5g		ブロッコリー	30g			
							食塩	0.2g			
アレルギー 除去食対応			※小野特別支援学校【小学部】のみ 3/22(水)ではなく、この日に 卒業お祝いケーキがきます (アレルギーン:大豆)								

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴: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 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3月 小学校)

献立ブロック (小学校)

3月17日(金)			3月20日(月)			3月22日(水)		
御飯 牛乳 豚汁 鰯の梅煮 野菜の昆布あえ			御飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻 小松菜とたくあんのごまあえ			御飯 牛乳 味噌汁 揚げ鶏の玉ねぎソースかけ きゅうりのおかかあえ 卒業お祝いケーキ		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米	1 食		米	1 食		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		乳牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	
豚豚スライス肉	15 g		豆冷凍豆腐	75 g		豆木綿豆腐	30 g	
豆油あげ	4 g		豚豚ももひき肉	20 g		豆油あげ	4 g	
			豚おろし生姜	0.7 g		豆わかめ	0.3 g	
			たまねぎ	45 g		豆焼きちくわ	5 g	
			にんじん	20 g		豆にんじん	10 g	
			根深ねぎ	5 g		豆たまねぎ	20 g	
			なたねサラダ油	0.2 g		豆淡色辛みそ	7.5 g	
			豆淡色辛みそ	6 g		豆和風だしの素	0.5 g	
			砂糖・上白糖	1 g		豆水	120 g	
			麦豆しょうゆ(うすくち)	5 g		鶏鶏むね皮つき	55 g	
麦豆鰯の梅煮	1 こ		料理酒	1.5 g		鶏食塩	0.2 g	
			じゃがいもでんぷん	1.2 g		鶏こしょう	0.04 g	
			唐辛子・一味	0.02 g		麦じゃがいもでんぷん	4 g	
			水	25 g		麦小麦粉	5 g	
			麦豆鶏ご春巻	1 こ		麦なたねてんぷら油	6 g	
			なたねてんぷら油	5 g		麦たまねぎ	5 g	
			ごまつな	30 g		麦しょうゆ(こいくち)	3 g	
			たくあん漬	12 g		麦酢・穀物酢	2 g	
			ごいりごま・すり	1 g		麦砂糖・上白糖	3 g	
						麦料理酒	0.5 g	
						麦おろしにんにく	0.4 g	
						麦なたねサラダ油	0.2 g	
						豆きゅうり	35 g	
						豆にんじん	5 g	
						豆花かつお	1 g	
						麦豆しょうゆ(うすくち)	2 g	
						豆お祝いケーキ	1 こ	
アレルギー 除去食対応			アレルギー 除去食対応			アレルギー 除去食対応		

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