

アレルギー予定献立表 (令和5年5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月1日(月)			5月2日(火)			5月8日(月)			5月9日(火)		
御飯 牛乳 なめこの味噌汁 ハンバーグのてりやきソースかけ 春キャベツの梅昆布あえ			御飯 牛乳 餃子スープ 切干大根のカレー炒め パンパンジー			三色丼 牛乳 沢煮椀 かしわもち			御飯 牛乳 新玉ねぎの味噌汁 あじの南蛮漬け 小松菜とたくあんのごまあえ		
	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
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	卵	卵	20 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
豆	木綿豆腐	30 g	麦豆	ぎょうざ	16 g	豆	ほうれんそう	5 g	豆	木綿豆腐	25 g
豆	油あげ	4 g		にんじん	10 g		ツナ	40 g	豆	油あげ	4 g
	カットわかめ	0.5 g		たまねぎ	20 g		土しょうが	1 g		焼きちくわ	5 g
	にんじん	10 g		カットわかめ	0.3 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	2 g		たまねぎ	30 g
	たまねぎ	30 g		ぶなしめじ	10 g		砂糖・上白糖	2 g		にんじん	10 g
	なめこ	7 g	麦牛豆	マギーブイヨン	1 g		料理酒	1 g		絹さや	5 g
豆	淡色辛みそ	7.5 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.2 g		みりん風調味料	1 g	豆	淡色辛みそ	7.5 g
	和風だしの素	0.5 g		水	130 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		和風だしの素	0.5 g
	水	130 g		切り干し大根	5 g	豚	豚スライス肉	15 g		水	130 g
鶏豚	ハンバーグ	1 こ	豚	豚ももひき肉	20 g		にんじん	15 g		あじ切り身	1 こ
	砂糖・上白糖	1 g		にんじん	10 g		ごぼう	15 g		なたねてんぷら油	5 g
麦豆	しょうゆ (こいくち)	3 g		たまねぎ	20 g		大根	15 g		たまねぎ	4 g
	料理酒	2.5 g		ピーマン	5 g		干しいたけ	0.8 g		にんじん	2 g
	みりん風調味料	3 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	4.1 g		根深ねぎ	5 g		酢・穀物酢	4.5 g
	じゃがいもてんぷん	0.4 g		料理酒	2 g	鯖	だしパック	2 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3 g
	キャベツ	30 g		砂糖・上白糖	2 g		食塩	0.3 g		砂糖・上白糖	3 g
鶏	鶏ささ身	5 g		カレー粉	0.38 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	5 g		じゃがいもてんぷん	0.2 g
	にんじん	5 g		食塩	0.2 g		水	130 g		なたねサラダ油	0.3 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.4 g		こしょう	0.01 g		かしわもち	1 こ		こまつな	30 g
	梅びしお	0.5 g		なたねサラダ油	0.3 g					たくあん漬け	12 g
り	減塩梅びしお	0.3 g	鶏	鶏ささ身	10 g				ご	いりごま・すり	1 g
	砂糖・上白糖	0.8 g		きゅうり	35 g						
	乾燥カリカリ梅	0.15 g	ご	いりごま・すり	1.5 g						
牛豆豚	刻み昆布	0.5 g	ご	ごま油	1 g						
			麦豆	しょうゆ (うすくち)	3 g						
				酢・穀物酢	1.5 g						
				砂糖・上白糖	1 g						
			豆	淡色辛みそ	2 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 苳: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5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月10日(水)			5月11日(木)			5月12日(金)			5月15日(月)			
御飯 牛乳 もずくスープ 鶏肉のレモンあえ ほうれん草のおひたし			減量パインパン 牛乳 春野菜のナポリタン ブロッコリーと大豆のサラダ アセロラゼリー			ハヤシライス のむヨーグルト トマトオムレツ キャベツとコーンのマリネ			御飯 牛乳 おかひじきの味噌汁 和風キャベ井 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	
乳	米	1 食	麦	減量コッペパン	1 こ	牛	米 (麦御飯用)	1 食	乳	米	1 食	
	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		ドライパイン	4.5 g		米粒麦	6 g		牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	
	大根	15 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		牛肉ショルダー	25 g		おかひじき	3 g	
	コーン	5 g	麦	スパゲティ(乾)	37 g		たまねぎ	45 g		にんじん	10 g	
	にんじん	10 g	豚	ベーコン	10 g		にんじん	20 g		たまねぎ	25 g	
	もずく	10 g		たまねぎ	30 g		マッシュルーム	5 g	豆	厚揚げ	12 g	
鶏豚	肉だんご	12 g		アスパラガス	8 g		グリーンピース	5 g		焼きちくわ	5 g	
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1 g		菜の花	8 g	麦豆豚	ハヤシルウ	12 g	豆	淡色辛みそ	7.5 g	
麦豆	しょうゆ (うすくち)	3 g		にんじん	20 g		トマトケチャップ袋	8 g		和風だしの素	0.5 g	
	水	130 g		食塩	0.3 g	り	ソース (中濃)	3 g		水	130 g	
鶏	鶏むね皮つき	60 g		こしょう	0.04 g		食塩	0.3 g		キャベツ	25 g	
	食塩	0.2 g		トマトケチャップ袋	16 g		こしょう	0.1 g		たまねぎ	25 g	
	こしょう	0.04 g	り	ソース (中濃)	5 g		なたねサラダ油	0.5 g		にんじん	10 g	
	じゃがいもでんぷん	4 g		なたねサラダ油	0.4 g		ワイン (白)	1 g	豆	ツナ	15 g	
麦	小麦粉	5 g		ブロッコリー	30 g		水	95 g		食塩	0.1 g	
	なたねてんぷら油	6 g	豆	大豆	10 g	乳	のむヨーグルト	1 本		和風だしの素	0.15 g	
麦豆	しょうゆ (こいくち)	3 g		コーン	5 g		卵豆鶏	トマトオムレツ	1 こ	麦豆セ	塩こんぶ	1 g
	砂糖・上白糖	3 g	豆	ノンエッグマヨネーズ	7 g		豆	ツナ	5 g		しょうゆ (うすくち)	1 g
	酢・穀物酢	1 g		食塩	0.1 g		キャベツ	30 g		酢・穀物酢	1 g	
	レモン(果汁)	1 g		アセロラゼリー	1 こ		コーン	10 g		なたねサラダ油	0.3 g	
	ほうれんそう	30 g					酢・穀物酢	2.7 g	効	いか	15 g	
	もやし	15 g					砂糖・上白糖	1.7 g		きゅうり	20 g	
	かつお節・花カット	0.7 g					食塩	0.3 g		カットわかめ	1 g	
麦豆	しょうゆ (うすくち)	2 g					オリーブオイル	1.5 g		酢・穀物酢	2 g	
							マギーブイヨン	0.2 g		砂糖・上白糖	2 g	
							こしょう	0.05 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2 g	
アレルギー 除去食対応						トマトオムレツ →もみの木ハンバーグに 変更 (アレルギー：大豆、鶏肉、豚肉)						

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 匕: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 マツ: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5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月16日(火)			5月17日(水)			5月18日(木)			5月19日(金)		
御飯 牛乳 わかめスープ チャプチェ チンゲン菜とちくわの中華あえ			御飯 牛乳 新じゃがのうま煮 白菜の和風サラダ パインゼリー			コッペパン 牛乳 ポークビーンズ チキンカツ ポイルキャベツ・ソース			豆御飯 牛乳 春キャベツの味噌汁 カツオコロッケ(気仙沼産) たけのこと山菜のきんぴら		
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	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	豆御飯の素	2.5g	
	カットわかめ	0.5g	牛	牛肉シュルダー	20g	豚	豚スライス肉	25g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本
鶏	鶏むね皮つき	15g		じゃがいも	60g		食塩	0.1g	キャベツ	20g	
	にんじん	10g		たまねぎ	40g		こしょう	0.03g	にんじん	10g	
	もやし	20g		にんじん	25g	豆	大豆	20g	たまねぎ	20g	
麦牛豆	マジーブイオン	1g		糸こんにゃく	30g		じゃがいも	30g	豆	油あげ	4g
麦豆	しょうゆ(うすくち)	3g	豆	厚揚げ	15g		たまねぎ	30g	豆	木綿豆腐	25g
	水	130g		砂糖・上白糖	3.5g		にんじん	15g	豆	淡色辛みそ	8g
牛	牛肉シュルダー	20g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	4g		パセリ	0.06g		和風だしの素	0.5g
	はるさめ	5g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	3.5g		なたねサラダ油	0.5g	水	130g	
	にんじん	15g		水	30g	麦牛豆	マジーブイオン	1.2g	麦豆	カツオコロッケ	1こ
	たまねぎ	25g		はくさい	40g		砂糖・上白糖	1g		なたねてんぷら油	5g
	ピーマン	5g		にんじん	5g		ワイン(白)	2g	豚	豚スライス肉	10g
	なたねサラダ油	0.15g	豆	えだまめ	5g		トマトケチャップ袋	16g		たけのこ	20g
	おろし生姜	0.3g		砂糖・上白糖	1.8g		ウスターソース	1.7g		にんじん	7g
	砂糖・上白糖	1.2g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.5g		水	70g	豆	さつま揚げ	7g
麦豆	しょうゆ(こいくち)	2g		酢・穀物酢	2g	麦豆鶏	チキンカツ	1こ		山菜ミックス	7g
	砂糖・上白糖	1g	ご	ごま油	0.5g		なたねてんぷら油	5g		なたねサラダ油	0.3g
	料理酒	1.5g		パインゼリー	1こ		キャベツ	40g		砂糖・上白糖	2g
麦豆	しょうゆ(こいくち)	3g				豆り	中濃ソース	1こ	麦豆	しょうゆ(こいくち)	2.8g
ご	ごま油	0.3g								みりん風調味料	0.8g
	チンゲンサイ	35g							ご	ごま(いりごま)	0.8g
	焼きちくわ	10g							ご	唐辛子・七味	0.01g
	砂糖・上白糖	1.8g									
麦豆	しょうゆ(うすくち)	3g									
	酢・穀物酢	2.5g									
ご	ごま油	0.8g									
ご	ごま(いりごま)	0.5g									
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			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 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 苺: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5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月22日(月)			5月23日(火)			5月24日(水)			5月25日(木)				
御飯 牛乳 マーボー豆腐 蒸しシューマイ 春雨の酢の物			御飯 牛乳 たぬき汁 鶏肉のさっぱり煮 ほうれん草の塩こうじ和え			ゆかり御飯 牛乳 白菜の中華スープ 揚げワントン もやしときゅうりのナムル			黒糖パン 牛乳 フルーツ白玉 バーベキューポーク アスパラと大根のイタリアンサラダ				
	食品名	分量		食品名	分量								
	米	1 食		米	1 食		米	1 食		麦	コッペパン	1 こ	
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		ゆかりご飯の素	1.5 g			黒砂糖	6.6 g	
豆	冷凍豆腐	70 g		つきこんにゃく	20 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	30 g		にんじん	15 g		はくさい	25 g		豆	冷凍白玉餅	30 g	
	おろし生姜	0.7 g		たまねぎ	25 g		にんじん	10 g		れ	みかん缶詰	25 g	
	たまねぎ	45 g		豆	さつま揚げ	15 g		ぶなしめじ	7 g		パ	イタリア缶詰	25 g
	にんじん	20 g		青ねぎ	5 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1 g		り	りんごダイス	10 g	
	青ねぎ	5 g		土しょうが	0.5 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3 g		り	カットゼリー (ぶどう)	10 g	
	なたねサラダ油	0.2 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	4.2 g		水	130 g		り	カットゼリー (りんご)	10 g	
豆	淡色辛みそ	6 g		じゃがいもでんぷん	0.5 g	麦豆豚	ワントン	40 g			カットゼリー (はちみつレモン)	10 g	
	砂糖・上白糖	1 g		和風だしの素	0.6 g		なたねてんぷら油	4 g		り	りんごジュース	7 g	
麦豆	しょうゆ (うすくち)	5 g		水	135 g		もやし	15 g		豚	豚肉 (一口大カット)	55 g	
	料理酒	1.5 g	鶏	鶏むね皮つき	55 g		きゅうり	30 g			ト	トマトケチャップ袋	5 g
	じゃがいもでんぷん	1.2 g		酢・穀物酢	6 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.2 g		り	ソース (中濃)	5 g	
	唐辛子・一味	0.03 g		砂糖・上白糖	4 g	ご	ごま油	1 g			砂糖・上白糖	0.6 g	
	水	25 g		料理酒	4 g	ご	ごま (いりごま)	0.5 g			ア	アスパラガス	10 g
麦豚	ポークシューマイ	2 こ		しょうゆ (うすくち)	3 g		食塩	0.1 g			大	大根	30 g
	はるさめ	6 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3 g					豆	ツナ	5 g	
	にんじん	6 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	3 g						コ	コーン	5 g
	きゅうり	20 g		おろしにんにく	0.4 g					麦豆豚	イタリアンドレッシング	7.5 g	
	酢・穀物酢	3 g		なたねサラダ油	0.2 g								
	砂糖・上白糖	2 g		水	10 g								
麦豆	しょうゆ (うすくち)	4 g		ほうれんそう	35 g								
ご	ごま油	0.8 g		にんじん	5 g								
				塩こうじ	1.5 g								
				オリーブオイル	0.4 g								
			麦豆	しょうゆ (うすくち)	0.3 g								
				酢・穀物酢	0.1 g								
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			アレルギー 除去食対応				

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 E: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 ぜ: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5月 小学校)

献立ブロック (小学校)

5月26日(金)			5月29日(月)			5月30日(火)			5月31日(水)		
御飯 牛乳 高野豆腐の煮物 いわしのおかか煮 野菜のゆずあえ			カレーライス オレンジジュース コーンたっぷりコロッケ ごぼうとお豆のサラダ			御飯 牛乳 豚汁 めばるの竜田揚げ ひじきとおからの炒め煮			御飯 牛乳 すまし汁 和風おろしハンバーグ 野菜の昆布和え		
	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			
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	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1本
豆	高野豆腐	7g	豚	豚ももひき肉	20g	豚	豚スライス肉	15g	豆	木綿豆腐	30g
	大根	40g		じゃがいも	40g	豆	油あげ	4g		蒸しかまぼこ	5g
	焼きちくわ	10g		たまねぎ	40g		焼きちくわ	5g		にんじん	15g
豆	がんもどき	15g		にんじん	20g		つきこんにゃく	10g	豆	油あげ	4g
	にんじん	25g		グリーンピース	5g		にんじん	10g		青ねぎ	5g
豆	えだまめ	5g		乳 脱脂粉乳	3g		大根	15g	鯖	だしパック	2g
	砂糖・上白糖	3g		なたねサラダ油	0.3g		はくさい	15g		食塩	0.2g
麦豆	しょうゆ(うすくち)	4g		食塩	0.3g	豆	淡色辛みそ	7.5g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	5g
	和風だしの素	0.6g		こしょう	0.08g		和風だしの素	0.5g		水	125g
	みりん風調味料	1g		りソース(中濃)	3g		水	130g	豆鶏豚	ハンバーグ	1こ
	水	40g		ワイン(白)	1g	麦豆	めばるの竜田揚げ	1こ		大根	12g
麦豆	いわしのおかか煮	1こ		乳麦豆豚りパ	8g		なたねてんぷら油	5g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	2.5g
	キャベツ	30g		乳麦豆鶏豚りご	4g		干しひじき	2g		酢・穀物酢	0.6g
	にんじん	5g		水	110g	豆	おから	10g		みりん風調味料	1.6g
鶏	鶏ささ身	5g		れオレンジジュース	1本	豆	にんじん	6g		料理酒	2g
	ゆず(果汁)	1g	麦豆	コーンコロッケ	1こ	豆	さつま揚げ	6g		じゃがいもでんぷん	0.4g
	砂糖・上白糖	2g		なたねてんぷら油	5g	豆	えだまめ	3g		キャベツ	30g
麦豆	しょうゆ(うすくち)	2g		ごぼう	20g		和風だしの素	0.2g		にんじん	5g
	酢・穀物酢	1g		きゅうり	15g		砂糖・上白糖	1.5g	鶏	鶏ささ身	5g
				ミックスビーンズ	5g	麦豆	料理酒	0.5g	麦豆	塩こんぶ	1.2g
				豆大豆	2g		しょうゆ(うすくち)	1.3g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	0.6g
				豆ノンエッグマヨネーズ	7.2g		なたねサラダ油	0.3g			
				麦豆しょうゆ(うすくち)	0.5g		水	6g			
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: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 肉: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 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