

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（小学校）

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			バインパン 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	1 食		米	1 食		米	1 食		麦	1 食		
	菜飯の素	2.4 g		のむヨーグルト(ストロベリー)	1 本		牛乳(飲用普通牛乳)	1 本		コッペパン	1 食		
乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	鶏豚	肉だんご(ポーク&チキン)	40 g	乳	木綿豆腐	30 g		ドライパン	5.5 g		
牛	牛肉ショルダー	30 g		たまねぎ	45 g	豆	油あげ・刻み	4 g	乳	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本		
	糸こんにゃく	35 g		にんじん	20 g	鶏	焼きかまぼこ	5 g	鶏	鶏むね皮つき(若鶏)	15 g		
豆	焼き豆腐	40 g		ピーマン	5 g		にんじん	15 g		たまねぎ	30 g		
	じゃがいも	30 g		干しいたけ	1 g		青ねぎ	5 g		にんじん	20 g		
	たまねぎ	40 g		たけのこ水煮	15 g		和風だしの素	0.5 g	豆	えだまめ・冷凍(バラ凍)	5 g		
	青ねぎ	8 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1 g		食塩	0.3 g	麦牛豆	マギーバイオン	1 g		
	砂糖・上白糖	4 g	麦豆	しょうゆ(こいくち)	7 g		しょうゆ(うすくち)	5 g	麦豆	しょうゆ(うすくち)	3 g		
麦豆	しょうゆ(こいくち)	4.5 g		砂糖・上白糖	5 g	麦豆	水	130 g		水	130 g		
麦豆	しょうゆ(うすくち)	3.5 g		酢・穀物酢	7 g		しいら	1 切		じゃがいも	35 g		
	水	15 g		料理酒	2 g		砂糖・上白糖	1 g		たまねぎ	20 g		
	たご(まだご)ゆで・冷凍	7 g		じゃがいもでんぶん	1.5 g		おろしにんにく	0.5 g		にんじん	5 g		
	きゅうり	28 g		水	30 g		おろし生姜	0.5 g	豚	ベーコン	10 g		
	カットわかめ	1 g		なたねサラダ油	0.4 g		ごま油	0.2 g		パセリ・乾	0.1 g		
	酢・穀物酢	3 g	麦豚	ポークシューマイ	2 食		しょうゆ(こいくち)	4 g		オリーブオイル	0.6 g		
	砂糖・上白糖	3 g		ほうれん草	35 g	麦豆	料理酒	1.5 g		なたねてんぷら油	0.15 g		
麦豆	しょうゆ(うすくち)	3 g		もやし(緑豆)	20 g		切り干し大根	3.5 g		こしょう	0.05 g		
	冷凍みかん	1 食	麦豆	しょうゆ(うすくち)	1.2 g		豚	豚ももひき肉	20 g	麦牛豆	マギーバイオン	0.4 g	
			ご	ごま油	1 g		り	にんじん	10 g		ラコッパリニ	35 g	
			ご	ごま(いりごま)	0.5 g		り	たまねぎ	20 g		赤ピーマン	5 g	
				食塩	0.2 g		り	チンゲンサイ	5 g		黄ピーマン	5 g	
								こしょう	0.03 g		なたねサラダ油	1.5 g	
								り	とんかつソース	6 g		酢・穀物酢	1 g
								り	ウスターソース	1 g		食塩	0.33 g
									なたねサラダ油	0.3 g		こしょう	0.02 g
												砂糖・上白糖	0.7 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 夬: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 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（小学校）

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	1 食	米	1 食	米	1 食	米	1 食
卵麦豆 錦糸卵	20 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	ゆかり御飯の素	0.75 g
こまつな・冷凍	7 g	はるさめ(緑豆)	7 g	カットとうがん	10 g	牛乳(飲用普通牛乳)	1 本
豆 ツナ袋(まぐろ油漬レク)	40 g	豚 シャウエッセン	12 g	豆 冷凍ミニ厚揚げ	12 g	たまねぎ	30 g
土しょうが	1 g	たまねぎ	25 g	にんじん	10 g	コーン・冷凍	5 g
麦豆 しょうゆ(こいくち)	2 g	にんじん	10 g	たまねぎ	30 g	にんじん	15 g
砂糖・上白糖	2 g	ほうれんそう	10 g	青ねぎ	5 g	もずく(塩抜き)・生	10 g
料理酒	1 g	麦豆 しょうゆ(うすくち)	3 g	豆 淡色辛みそ	7.5 g	鶏豚 肉だんご(ポーク&チキン)	15 g
みりん風調味料	1 g	麦豆豚ご 中華スープの素	1 g	豆 和風だしの素	0.5 g	麦豆豚ご 中華スープの素	1 g
乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1 本	水	130 g	麦 とびうおの天ぷら	1 個	麦豆 しょうゆ(うすくち)	3 g
オクラ	7 g	豚 豚スライス肉	30 g	麦 たなねてんぷら油	5 g	水	130 g
豆 木綿豆腐	30 g	キムチ(はくさい)	20 g	豚 たなねてんぷら油	5 g	麦豆豚ご 春巻(三折イ・百絡連)	1 個
油あげ・刻み	4 g	にんじん	15 g	豚 豚スライス肉	10 g	なたねてんぷら油	5 g
焼きちくわ	5 g	にら	5 g	かぼちゃ	25 g	豚 豚スライス肉	15 g
にんじん	10 g	麦豆 しょうゆ(うすくち)	1 g	ピーマン	5 g	カットわかめ	0.5 g
たまねぎ	20 g	なたねサラダ油	0.2 g	豆 さつま揚げ	7 g	キャベツ	20 g
豆 淡色辛みそ	7.5 g	ごま油	0.15 g	にんじん	5 g	麦豆 たなねてんぷら油	2 g
和風だしの素	0.5 g	きゅうり	35 g	なたねサラダ油	0.2 g	酢・穀物酢	1 g
水	125 g	焼きちくわ	7 g	砂糖・上白糖	2 g	砂糖・上白糖	1.8 g
七タゼリー=2023	1 個	砂糖・上白糖	1.8 g	麦豆 しょうゆ(こいくち)	2.8 g	ごま(すりごま)	1.5 g
		麦豆 しょうゆ(うすくち)	2.5 g	ごま(いりごま)	0.8 g	豆 ノンエッグマヨネーズ	4 g
		酢・穀物酢	2 g	ご 唐辛子・七味	0.01 g		
		ごま油	0.5 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 匕:えび 蟹:かに 鮑:あわび 夬: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 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（小学校）

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	1 個		米 米	1 食		米 (麦御飯用)	1 食		米 米	1 食	
黒砂糖	5.4 g		乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		米粒麦	6 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	20 g		豚 豚ももひき肉	20 g		豚 豚ももひき肉	20 g	
豆 冷凍白玉餅	30 g		豚 新じゃがいも	55 g		豚 じゃがいも	30 g		豆 冷凍ミニ厚揚げ	15 g	
乳 みかん缶詰	25 g		豚 にんじん	25 g		豚 たまねぎ	40 g		豆 にんじん	10 g	
乳 パイナップル缶詰	25 g		豚 たまねぎ	30 g		豚 にんじん	20 g		豚 たまねぎ	25 g	
乳 りんごアイス・シロップ漬け	10 g		豆 さつま揚げ	15 g		豚 グリンピース(冷凍)	5 g		豚 かぼちゃ	15 g	
乳 カットゼリー (ぶどう)	10 g		豆 厚揚げ	20 g		乳 脱脂粉乳	3 g		豚 さやいんげん	5 g	
乳 カットゼリー (りんご)	10 g		豆 砂糖・上白糖	4 g		なたねサラダ油	0.3 g		豆 淡色辛みそ	7.5 g	
乳 カットゼリー (はちみつレモ)	10 g		麦豆 しょうゆ (こいくち)	3 g		食塩	0.3 g		和風だしの素	0.5 g	
乳 カットゼリー (サイダー)	10 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	2.5 g		こしょう	0.08 g		水	125 g	
乳 りんご飲料・果汁100%	7 g		水	35 g		乳 ソース (中濃)	3 g		鶏 鶏むね皮つき(若鶏)	60 g	
麦 白身魚フリッター	25 g		麦豆 キャベツ	30 g		乳 ワイン (白)	1 g		食塩	0.2 g	
麦 いかフリッター	25 g		豚 にんじん	5 g		麦豆 豚リハ	8 g		こしょう	0.04 g	
なたねてんぷら油	5 g		豆 鶏ささ身	5 g		豆 豚リハ	4 g		豚 じゃがいもでんぶ	4 g	
トマトケチャップ袋	4.5 g		豆 ゆず(果汁)	1 g		水	110 g		麦 小麦粉	5 g	
水	3.5 g		豆 砂糖・上白糖	2 g		乳 野菜ジュース	1 本		豆 なたねてんぷら油	6 g	
豆 ノンエッグマヨネーズ	4.5 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	2 g		豆 さまみポテトカツ30	1 本		豚 たまねぎ	5 g	
砂糖・上白糖	1.5 g		麦豆 酢・穀物酢	1 g		豆 なたねてんぷら油	5 g		麦豆 しょうゆ (こいくち)	3 g	
豆 ツナ袋(まぐろ油漬レコ)	5 g		乳 もちクリームアイス	1 個		豆 ツナ袋(まぐろ油漬レコ)	7 g		豚 酢・穀物酢	2 g	
ズッキーニ	28 g					豆 にかうり	12 g		豆 砂糖・上白糖	3 g	
にんじん	10 g					豆 きゅうり	28 g		料理酒	0.5 g	
コーン・冷凍	12 g					豆 ノンエッグマヨネーズ	7 g		おろしにんにく	0.4 g	
オリーブオイル	1 g					食塩	0.1 g		なたねサラダ油	0.2 g	
酢・穀物酢	1 g								きゅうり	32 g	
食塩	0.3 g								豆 えだまめ・冷凍 (バラ凍)	5 g	
麦豆 しょうゆ (うすくち)	0.5 g								豆 にんじん	5 g	
									豆 ツナ袋(まぐろ油漬レコ)	5 g	
									麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.4 g	
									梅びしお	0.5 g	
									リ 減塩梅びしお	0.3 g	
									砂糖・上白糖	0.8 g	
									乾燥カリカリ梅	0.15 g	
									牛豆豚 ぶりかけ昆布	0.5 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 匕:えび 蟹:かに 鮑:あわび 舄: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 ぜ: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