

アレルギー食品使用予定献立表 (令和5年8月30日～令和5年9月29日)

献立ブロック (小学校)

8月30日(水)			8月31日(木)			9月1日(金)			9月4日(月)		
ポークカレー 牛乳 ごぼうとお豆のサラダ 冷凍みかん			減量黒糖パン 牛乳 フルーツ白玉 タンドリーチキン ブロッコリーとパプリカのサラダ			御飯 牛乳 ワンタンスープ 夏野菜のスタミナ丼 ゆて枝豆(さや付き)			御飯 のむヨーグルト キムチチゲ風味噌汁 キャベツ入り平つくね こんにやくサラダ		
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		麦 減量コッペパン	1 こ		米	1 食		米	1 食	
米粒麦	6 g		黒砂糖	5.4 g		乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		乳 のむヨーグルト (マスカット)	1 本	
豚 豚スライス肉	20 g		乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		麦 ワンタン	12 g		豚 豚スライス肉	10 g	
じゃがいも	30 g		豆 冷凍白玉餅	30 g		にんじん	10 g		キムチ(はくさい)	10 g	
たまねぎ	40 g		みかん缶詰	25 g		たまねぎ	30 g		もやし (緑豆)	10 g	
にんじん	20 g		パナップ缶詰	25 g		ぶなしめじ	10 g		じゃがいも	20 g	
グリーンピース	5 g		りんごダイス・シロップ漬け	10 g		カットわかめ	0.3 g		ミニトック	15 g	
乳 脱脂粉乳	3 g		カットゼリー (ぶどう)	10 g		麦牛豆 マギーブイヨン	1 g		たまねぎ	20 g	
なたねサラダ油	0.6 g		リ カットゼリー (りんご)	10 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	3.2 g		カットわかめ	0.3 g	
食塩	0.3 g		リ カットゼリー (はちみつレモン)	10 g		水	130 g		なたねサラダ油	0.2 g	
こしょう	0.08 g		リ カットゼリー (サイダー)	10 g		豚 豚ももひき肉	25 g		ご ごま油	0.2 g	
リ ソース (中濃)	3 g		リ りんご飲料・果汁100%	7 g		なす	15 g		豆 淡色辛みそ	7.5 g	
ワイン (白)	1 g		鶏 鶏むね皮つき	55 g		ズッキーニ	15 g		和風だしの素	0.5 g	
乳麦豆豚リハ パーモントカレー	8 g		トマトケチャップ袋	3 g		にんじん	5 g		水	125 g	
乳麦豆鶏豚リゴ ジャワカレー	4 g		リ ソース (中濃)	2 g		おろしにんにく	0.5 g		ご ごま (すりごま)	0.5 g	
水	100 g		麦豆 しょうゆ (こいくち)	1.5 g		おろし生姜	0.4 g		鶏豚 キャベツ入り平つくね	1 こ	
乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		カレー粉	0.3 g		食塩	0.2 g		系こんにやく	20 g	
ごぼう	20 g		オイスターソース	0.7 g		こしょう	0.02 g		きゅうり	25 g	
きゅうり	15 g		おろしにんにく	0.5 g		料理酒	2 g		麦豆 魚肉ハム	5 g	
ミックスビーンズ	5 g		こしょう	0.03 g		砂糖・上白糖	1.8 g		砂糖・上白糖	1.7 g	
豆 ノンエッグマヨネーズ	7.2 g		ブロッコリー	35 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	4 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	3.4 g	
麦豆 しょうゆ (うすくち)	0.5 g		赤ピーマン	5 g		みりん風調味料	2 g		酢・穀物酢	2.5 g	
冷凍みかん	1 こ		パプリカ (黄)	5 g		オイスターソース	0.6 g		ご ごま油	0.6 g	
			豆 ツナ袋	5 g		唐辛子・一味	0.01 g				
			なたねサラダ油	1.5 g		ご ごま油	0.2 g				
			酢・穀物酢	1 g		豆 えだまめ	16 g				
			食塩	0.33 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	ポークカレー →①脱脂粉乳除去 ②カレールウ変更 (アレルギーン：小麦、大豆)										

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 花:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:いから 肉:いくら 肉:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 豚:豚肉 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 パ:パナナ 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8月30日～令和5年9月29日）

献立ブロック（小学校）

9月5日(火)			9月6日(水)			9月7日(木)			9月8日(金)		
御飯 牛乳 高野豆腐の味噌汁 焼き魚（さんま） ひじきとごぼうの炒め煮			ゆかり御飯 牛乳 タイビーエン（うずら無） 野菜豆腐ナゲット パンパンジー			メロンパン 牛乳 夏野菜のナポリタン キャベツと玉ねぎのマリネ ミニフィッシュ			御飯 牛乳 けんちん汁 鶏肉の黒蜜煮 いんげんとちくわのごま和え		
	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	乳麦	メロンパン40	1こ		米	1食
乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1本		ゆかり御飯の素	0.75g	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（極小）	2g	乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1本	麦	スパゲティ（乾）	35g	豆	にんじん	15g
	にんじん	10g		春雨	4g	豚	ベーコン	15g		ごぼう	15g
	たまねぎ	25g	豚	豚スライス肉	10g		たまねぎ	20g		つきこんにゃく	15g
	焼きちくわ	7g		焼きちくわ	5g		にんじん	20g	豆	木綿豆腐	30g
	こまつな	7g		たまねぎ	20g		なす	15g	豆	油あげ・刻み	4g
豆	淡色辛みそ	7.5g		にんじん	10g		ズッキーニ	15g	ご	青ねぎ	5g
	和風だしの素	0.5g		はくさい	20g		パプリカ（黄）	5g	ご	ごま油	0.5g
	水	125g		もやし（緑豆）	5g		食塩	0.3g		料理酒	5g
	さんま	1切	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1g		こしょう	0.04g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	2.7g
	干しひじき	2g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	3g		トマトケチャップ袋	16g		食塩	0.5g
	ごぼう	12g		食塩	0.1g	リ	ソース（中濃）	5g		和風だしの素	0.5g
	にんじん	5g		こしょう	0.01g		なたねサラダ油	0.5g		水	125g
豆	さつま揚げ	5g		水	135g	豆	ツナ袋	5g	鶏	鶏むね皮つき	55g
	さやいんげん	3g	麦豆	野菜豆腐ナゲット	2こ		キャベツ	25g		黒砂糖	3g
麦豆	しょうゆ（こいくち）	3g		なたねてんぷら油	5g		たまねぎ	15g		みりん風調味料	2g
	砂糖・上白糖	2g	鶏	鶏ささ身	10g		コーン・冷凍	5g	麦豆	しょうゆ（こいくち）	1.5g
	みりん風調味料	1g		きゅうり	35g		酢・穀物酢	2.7g	豆	淡色辛みそ	1g
	なたねサラダ油	0.4g	ご	ごま（すりごま）	1g		砂糖・上白糖	1.7g		じゃがいもでんぷん	0.4g
	和風だしの素	0.3g	ご	ごま油	0.5g		食塩	0.3g		なたねサラダ油	0.2g
	水	15g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	1g		オリーブオイル	1.5g		水	7.5g
				酢・穀物酢	0.8g	麦牛豆	マジューブイオン	0.2g		ざやいんげん	30g
				砂糖・上白糖	0.6g		こしょう	0.05g		焼きちくわ	5g
				豆	淡色辛みそ		ミニフィッシュ	1こ		にんじん	7g
									ご	ごま（すりごま）	1.5g
									麦豆	しょうゆ（うすくち）	2g
										砂糖・上白糖	0.5g
アレルギー 除去食対応						メロンパン →ソフトカンパーニュ （アレルギー：小麦）					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 北:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴: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 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8月30日～令和5年9月29日）

献立ブロック（小学校）

9月11日(月)			9月12日(火)			9月13日(水)			9月14日(木)		
キャロットピラフ 牛乳 野菜スープ チキンでアロハ ポテトサラダ			御飯 オレンジジュース みぞれ汁 モウカザメ味噌フライ キャベツのしじみみねえ			中華丼 牛乳 春雨の酢の物 ヨーグルト			コッペパン 牛乳 クリームシチュー ハンバーグのケチャップソースかけ ブロッコリーとコーンのサラダ		
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		小麦	コッペパン	1こ
豆鶏	キャロットピラフの素	22g	れ	オレンジジュース	1本	豚	豚スライス肉	30g	乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1本
乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1本		大根	25g	肉	いか	20g	豚	シャウエッセン	12.5g
豚	ベーコン	10g	豆	油あげ・刻み	4g	肉	はくさい	40g		たまねぎ	30g
	にんじん	15g	豆	木綿豆腐	30g		たまねぎ	45g		にんじん	20g
	たまねぎ	20g	豆	さつま揚げ	7g		にんじん	25g		ほうれんそう	15g
	ブロッコリー	15g		にんじん	12g		干しいたけ	1g	麦	マカロニデリカ	2.5g
	ぶなしめじ	10g		青ねぎ	5g		なたねサラダ油	0.3g	乳	小麦豆鶏豚シチューミックス	10g
	食塩	0.2g	鯖	だしパック	2g		こしょう	0.04g		食塩	0.2g
	こしょう	0.03g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	5g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.8g		こしょう	0.03g
麦牛豆	マギーブイヨン	1g		食塩	0.2g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	4g		ワイン（白）	1g
麦豆	しょうゆ（うすくち）	1.5g		じゃがいもでんぷん	0.5g		みりん風調味料	1g		水	110g
	ワイン（白）	2g		水	120g		じゃがいもでんぷん	2.5g	豆鶏豚	ハンバーグ50	1こ
	なたねサラダ油	0.2g	麦豆	モウカザメ味噌フライ	1こ		水	20g		トマトケチャップ袋	6g
	水	120g		なたねてんぷら油	5g	乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1本	り	ソース（中濃）	2.5g
鶏	鶏むね皮つき	55g		キャベツ	30g		はるさめ	6g		砂糖・上白糖	0.6g
	バ 付ッフル缶詰	30g	豆	えだまめ	7g		にんじん	5g		ワイン（白）	0.6g
	料理酒	2g	鶏	鶏ささ身	5g		きゅうり	20g		ブロッコリー	35g
麦豆	しょうゆ（こいくち）	4g	麦豆	しじみ佃煮	4g		酢・穀物酢	3g		コーン	7g
	砂糖・上白糖	1.2g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	1.2g		砂糖・上白糖	2g		なたねサラダ油	1.5g
	こしょう	0.03g				麦豆	しょうゆ（うすくち）	4g		酢・穀物酢	1g
	土しよが	0.8g				ご	ごま油	0.8g		食塩	0.3g
	じゃがいも	20g				乳	ヨーグルト	1こ		こしょう	0.02g
豆	ツナ袋	5g								砂糖・上白糖	0.7g
	たまねぎ	10g									
	きゅうり	10g									
豆	ノンエッグマヨネーズ	7g									
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.25g									
麦豆	しょうゆ（うすくち）	0.3g									
	黒こしょう(粒)	0.01g									
アレルギー 除去食対応						ヨーグルト →アセロラゼリー (アレルギー：なし)			シチューミックス →シチューールウ変更 (アレルギー：なし)		

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば 比:落花生 比:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:いから 肉:いくら 肉:れ:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 肉:く:くるみ 肉:さけ 肉: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 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8月30日～令和5年9月29日）

献立ブロック（小学校）

9月15日(金)			9月19日(火)			9月20日(水)			9月21日(木)		
御飯 牛乳 マーボー豆腐 蒸しシューマイ たくあんのごまあえ			御飯 のむヨーグルト 豚汁 おのっこポテトコロッケ 白菜のおひたし			御飯 牛乳 たぬき汁 いわしの生姜煮 ほうれんそうのきのこあえ			フルーツパン 牛乳 コンソメスープ れんこんとエリンギのごま照り ブロッコリーと大豆のサラダ		
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	コッペパン	1こ
乳牛乳(飲用普通牛乳)	1本		乳のむヨーグルト(フルベリー)	1本		乳牛乳(飲用普通牛乳)	1本		麦	ドライフルーツミックス	6g
豆冷凍豆腐	70g		豚豚スライス肉	10g		つきこんにゃく	20g		乳牛乳(飲用普通牛乳)	1本	
豚豚ももひき肉	30g		さつまいも	40g		にんじん	15g		鶏	鶏むね皮つき	15g
おろし生姜	0.7g		大根	30g		たまねぎ	25g		たまねぎ	30g	
たまねぎ	45g		にんじん	10g		豆さつま揚げ	15g		にんじん	15g	
にんじん	20g		カットわかめ	0.3g		青ねぎ	5g		ほうれんそう	10g	
青ねぎ	5g		豆淡色辛みそ	7g		土しょうが	0.5g		麦牛豆	マギーブイヨン	1g
なたねサラダ油	0.2g		和風だしの素	0.5g		なたねサラダ油	0.3g		麦豆	しょうゆ(うすくち)	2.7g
豆淡色辛みそ	6g		水	120g		麦豆しょうゆ(うすくち)	4.2g		水	120g	
砂糖・上白糖	1g		麦豆豚じゃがいもコロッケ	1こ		麦豆じゃがいもでんぷん	0.5g		れんこん	25g	
麦豆しょうゆ(うすくち)	5g		なたねてんぷら油	5g		和風だしの素	0.5g		エリンギ	15g	
料理酒	1.5g		はくざい	50g		水	130g		豚	ベーコン	10g
じゃがいもでんぷん	1.2g		にんじん	10g		麦豆いわしの生姜煮	1こ		パセリ	0.1g	
唐辛子・一味	0.03g		かつお節・花カット	0.7g		ほうれんそう	40g		麦豆しょうゆ(うすくち)	4g	
水	25g		麦豆しょうゆ(うすくち)	4g		えのき茸	10g		砂糖・上白糖	1.7g	
麦豚ポークシューマイ	2こ					ごごま(すりごま)	1.5g		豆ノンエッグマヨネーズ	0.8g	
たくあん漬け	6g					麦豆しょうゆ(うすくち)	2g		ごごま(すりごま)	0.7g	
きゅうり	30g								なたねサラダ油	0.3g	
ごごま(すりごま)	0.5g								ブロッコリー	35g	
									豆大豆	5g	
									サザンアイランドレッシング	7g	
アレルギー除去食対応											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 北:えび 蟹:かに 鮑:あわび 魷: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 苺: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8月30日～令和5年9月29日）

献立ブロック（小学校）

9月22日(金)			9月25日(月)			9月26日(火)			9月27日(水)		
わかめ御飯 牛乳 すき焼きうどん 千草あえ 豆乳プリンタルト			ハヤシライス 牛乳 チキンコロッケ コールスローサラダ			御飯 野菜ジュース なめこの味噌汁 ますの塩こうじ焼き 鶏とさつま芋のバター醤油炒め			御飯 牛乳 もずくスープ ホイコーロー 小松菜のナムル		
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		米	1食	
わかめ御飯の素	1g		米粒麦	6g		野菜ジュース(白ぶどう)	125CC		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		豆 木綿豆腐	30g		たまねぎ	30g	
麦 うどん・冷凍	40g		たまねぎ	45g		豆 油あげ	4g		コーン	5g	
牛 牛肉ショルダー	30g		にんじん	20g		カットわかめ	0.3g		にんじん	12g	
豆 冷凍焼き豆腐	40g		マッシュルーム	5g		にんじん	10g		もずく	10g	
たまねぎ	40g		グリーンピース	5g		たまねぎ	30g		鶏豚 肉だんご	12g	
根深ねぎ	5g		麦豆豚 ハヤシルウ	12g		なめこ	7g		麦豆鶏豚ご 中華スープの素	1g	
つきこんにやく	40g		トマトケチャップ袋	8g		豆 淡色辛みそ	7g		麦豆 しょうゆ(うすくち)	2.7g	
砂糖・上白糖	3.5g		り ソース(中濃)	3g		和風だしの素	0.5g		水	125g	
麦豆 しょうゆ(こいくち)	4.5g		食塩	0.3g		水	120g		豚 スライス肉	30g	
麦豆 しょうゆ(うすくち)	3.5g		こしょう	0.1g		さくらます	40g		キャベツ	30g	
水	12g		なたねサラダ油	0.5g		塩こうじ	4g		赤ピーマン	5g	
豆 油あげ	3g		ワイン(白)	1g		鶏 鶏むね皮つき	15g		食塩	0.1g	
ほうれんそう	30g		水	95g		さつまいも	25g		こしょう	0.03g	
にんじん	5g		牛乳(飲用普通牛乳)	1本		にんじん	7g		なたねサラダ油	0.3g	
えのき茸	5g		麦豆鶏 チキンコロッケ	1こ		アスパラガス	5g		豆 赤色辛みそ	3g	
砂糖・上白糖	1.1g		なたねてんぷら油	5g		なたねサラダ油	0.2g		麦豆 しょうゆ(こいくち)	1g	
麦豆 しょうゆ(うすくち)	2.7g		キャベツ	30g		しょうゆ(うすくち)	2.2g		みりん風調味料	2.5g	
酢・穀物酢	0.7g		にんじん	7g		砂糖・上白糖	0.5g		砂糖・上白糖	2g	
なたねサラダ油	0.6g		コーン	5g		マーガリン	0.8g		料理酒	2g	
ごま(すりごま)	1g		豆 ノンエッグマヨネーズ	6g		ご 黒ごま(いりごま)	0.4g		唐辛子・一味	0.01g	
豆 豆乳プリンタルト	1こ		酢・穀物酢	1.6g					ごまつな	40g	
			砂糖・上白糖	1.2g					にんじん	10g	
			食塩	0.1g					麦豆 しょうゆ(うすくち)	1g	
			こしょう	0.03g					ごま油	1g	
									ごま(いりごま)	0.5g	
									食塩	0.2g	
アレルギー 除去食対応											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 花:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴:いから いくら 乳:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 ぐ: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 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8月30日～令和5年9月29日)

献立ブロック (小学校)

9月28日(木)		9月29日(金)					
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
コッペパン	1こ	御飯					
牛乳	1本	牛乳	1本				
マカロニスープ		里芋の味噌煮					
ボークミンチカツ		小松菜の豆腐寄せ					
キャベツのイタリアンサラダ		いかときゅうりの酢の物					
大豆チョコクリーム		お月見団子					
小麦 コッペパン	1こ	米	1食				
牛乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本	牛乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本				
小麦 アルファベットマカロニ	4g	鶏 鶏もも皮つき	25g				
にんじん	10g	里芋	45g				
たまねぎ	27g	大根	30g				
ぶなしめじ	7g	にんじん	15g				
パセリ	0.1g	こんにゃく	15g				
なたねサラダ油	0.2g	焼きちくわ	10g				
食塩	0.3g	豆 淡色辛みそ	6g				
こしょう	0.03g	砂糖・上白糖	2.2g				
小麦豆 マギーブイヨン	1.2g	麦豆 しょうゆ(うすくち)	1.2g				
麦豆 しょうゆ(うすくち)	1.6g	和風だしの素	0.4g				
ワイン(白)	2g	水	30g				
水	125g	豆 小松菜の豆腐寄せ	1こ				
小麦豚 ボークミンチカツ40g	1こ	ゆい いか	15g				
なたねてんぷら油	4g	きゅうり	20g				
キャベツ	30g	カットわかめ	1g				
豆 ツナ袋	5g	酢・穀物酢	2g				
豆 えだまめ	5g	砂糖・上白糖	2g				
小麦豆豚 イタリアンドレッシング	7g	麦豆 しょうゆ(うすくち)	2g				
乳豆 大豆チョコクリーム10g	1こ	麦豆 お月見団子	1袋				
アレルギー 除去食対応	大豆チョコクリーム →マーガリン (アレルギー：大豆)	/					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば 苳:落花生 北:えび 蟹:かに 鮑:あわび ゆい: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 苳:もも 芋:やまいも リ:りんご 苳: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