

アレルギー食品使用予定献立（令和6年2月1日～令和6年2月29日）

献立ブロック（小学生）

2月1日(木)			2月2日(金)			2月5日(月)			2月6日(火)		
減量アップルパン 牛乳 スパゲティナポリタン ほうれん草とコーンのマリネ アセロラゼリー			御飯 牛乳 高野豆腐の煮物 鰯の生姜煮 いかときゅうりの酢の物 節分豆			御飯 牛乳 えのきの味噌汁 野菜豆腐ナゲット 切干大根サラダ			御飯 のおヨーグルト たぬき汁 ニシンの照り焼きたれかけ 白菜のおひたし		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
減量コッペパン	1こ		米	1食		米	1食		米	1食	
ドライりんご	4.5g		牛乳	1本		牛乳	1本		ジュニア・ストロベリー	1本	
牛乳	1本		豆	高野豆腐	7g	豆	えのきたけ	10g	乳	こんにゃく(つき)	20g
スパゲティ	35g		豆	大根	40g	豆	冷凍厚揚げ	15g	豆	人参	15g
ベーコン	10g		豆	さつまあげ	10g	豆	玉ねぎ	30g	豆	玉ねぎ	25g
玉ねぎ	35g		豆	がんもどき	15g	豆	人参	10g	豆	さつまあげ	15g
人参	25g		豆	さやいんげん	5g	豆	根深ねぎ	5g	豆	根深ねぎ	5g
ピーマン	5g		麦豆	上白糖	3g	麦豆	淡色みそ	7.5g	麦豆	土しよугが	0.5g
食塩	0.3g		麦豆	しょうゆ(薄口)	4g	麦豆	和風だしの素	0.5g	麦豆	サラダ油	0.3g
こしょう	0.04g		麦豆	和風だしの素	0.6g	麦豆	水	125g	麦豆	しょうゆ(薄口)	4.2g
ケチャップ	16g		麦豆	みりん	1g	麦豆	野菜豆腐ナゲット	2こ	麦豆	でんぶん	0.5g
中濃ソース	5g		麦豆	水	40g	麦豆	天ぷら油	5g	麦豆	和風だしの素	0.5g
サラダ油	0.5g		麦豆	鰯の生姜煮	1こ	麦豆	切干大根	4g	麦豆	水	130g
まぐろ油漬フレーク	5g		麦豆	いか	10g	麦豆	きゅうり	20g	麦豆	にしん	1切
ほうれん草	40g		麦豆	きゅうり	25g	麦豆	まぐろ油漬フレーク	5g	麦豆	上白糖	1g
コーン	7g		麦豆	カットわかめ	1g	麦豆	ごま油	0.5g	麦豆	しょうゆ(濃口)	3g
穀物酢	2.5g		麦豆	穀物酢	2g	麦豆	上白糖	1.8g	麦豆	みりん	3g
上白糖	1.5g		麦豆	上白糖	2g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2.5g	麦豆	料理酒	2.5g
食塩	0.3g		麦豆	しょうゆ(薄口)	2g	麦豆	穀物酢	2g	麦豆	でんぶん	0.4g
オリーブオイル	1.2g		麦豆	節分豆	1こ				白菜	50g	
ブイヨン	0.15g								人参	10g	
こしょう	0.05g								花かつお・カット	0.7g	
アセロラゼリー	1こ								しょうゆ(薄口)	2.5g	

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

アレルギー食品使用予定献立（令和6年2月1日～令和6年2月29日）

献立ブロック（小学生）

2月7日(水)		2月8日(木)		2月9日(金)		2月13日(火)	
御飯 牛乳 マーボー豆腐 揚げ餃子 小松菜ともやしのナムル		減量コッペパン 牛乳 焼きそば ごぼうとお豆のサラダ		御飯 牛乳 しめじの味噌汁 豚肉の甘辛炒め ほうれん草のごまあえ		御飯 野菜ジュース キムチスープ 鶏肉のビビンバ ゆで枝豆	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
米 牛乳 冷凍豆腐 豚ももひき肉 おろし生姜 玉ねぎ 人参 根深ねぎ サラダ油 淡色みそ 上白糖 しょうゆ（薄口） 料理酒 でんぶん 一味唐辛子 水 きょうざ 天ぶら油 小松菜 もやし しょうゆ（薄口） ごま油 いりごま 食塩	1食 1本 70g 30g 0.7g 45g 20g 5g 0.2g 6g 1g 5g 1.5g 1.8g 0.03g 25g 2こ 5g 35g 15g 1.2g 0.5g 0.5g 0.15g	減量コッペパン 牛乳 焼きそばめん 豚肉スライス いか さつまあげ キャベツ 玉ねぎ 人参 粉がつお こしょう とんかつソース ウスターソース サラダ油 ごぼう きゅうり ミックスピーズ マヨネーズ しょうゆ（薄口）	1こ 1本 25g 20g 15g 10g 40g 30g 10g 0.6g 0.05g 14g 4g 0.4g 20g 15g 5g 7.2g 0.5g	米 牛乳 しめじ 木綿豆腐 油揚げ 人参 カットわかめ 淡色みそ 和風だしの素 水 豚肉スライス 玉ねぎ 人参 サラダ油 上白糖 しょうゆ（濃口） しょうゆ（薄口） ほうれん草 すりごま しょうゆ（薄口）	1食 1本 15g 40g 4g 10g 0.6g 8g 0.6g 120g 25g 30g 7g 0.2g 1.7g 1.7g 1.3g 45g 1.5g 2g	米 野菜ジュース（アガリ酸キレート） 豚肉スライス 白菜キムチ もやし 玉ねぎ カットわかめ 春雨（スープ用） 淡色みそ 中華スープの素 料理酒 しょうゆ（薄口） ごま油 水 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 小松菜・冷凍 コーン ガーリックパウダー 食塩 しょうゆ（濃口） しょうゆ（薄口） 上白糖 ごま油 いりごま サラダ油 ゆで枝豆（さや付き）	1食 1本 15g 12g 10g 25g 0.3g 3g 5g 0.5g 1g 1.5g 0.5g 120g 15g 20g 10g 10g 5g 0.02g 0.1g 1.6g 1.6g 1.8g 0.1g 0.3g 0.2g 16g
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:豚肉 魚: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（令和6年2月1日～令和6年2月29日）

献立ブロック（小学生）

2月14日(水)			2月15日(木)			2月16日(金)			2月19日(月)		
ハヤシライス（麦御飯） 牛乳 バレンタインハートハンバーグ 大根のイタリアンサラダ チョコプリン			コッペパン 牛乳 マカロニスープ チリコンカン れんこんとにんじんのサラダ			御飯 牛乳 野菜スープ ポテトコロッケ ブロッコリーのマリネ 味付けのり			キャロットピラフ 牛乳 ぶちぶちブロッコリースープ キャベツ鶏つくね ごぼうサラダ		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米	1 食		麦 コッペパン	1 食		米	1 食		米	1 食	
米粒麦	6 g		牛乳	1 本		牛乳	1 本		豆 鶏肉	22 g	
牛 牛肉	25 g		麦 マカロニ	4 g		鶏 鶏肉	15 g		牛乳	1 本	
玉ねぎ	45 g		人参	10 g		鶏 鶏肉むね皮つき	20 g		ブロッコリー	20 g	
人参	20 g		玉ねぎ	27 g		キャベツ	15 g		古代米	5 g	
マッシュルーム	5 g		しめじ	7 g		人参	25 g		じゃがいも	20 g	
グリンピース	5 g		パセリ・乾	0.1 g		玉ねぎ	5 g		玉ねぎ	25 g	
麦豆豚 ハヤシルウ	13 g		サラダ油	0.2 g		豆 枝豆	0.2 g		食塩	0.2 g	
ケチャップ	8 g		食塩	0.3 g		こしょう	0.03 g		こしょう	0.03 g	
り 中濃ソース	3 g		こしょう	0.03 g		麦牛豆 ブイヨン	1 g		麦牛豆 ブイヨン	1 g	
食塩	0.3 g		麦牛豆 ブイヨン	1.2 g		麦豆 しょうゆ（薄口）	1.5 g		麦豆 しょうゆ（薄口）	3 g	
こしょう	0.1 g		麦豆 しょうゆ（薄口）	1.6 g		ワイン（白）	2 g		トマト缶	8.5 g	
サラダ油	0.5 g		ワイン（白）	2 g		サラダ油	0.2 g		水	125 g	
ワイン（白）	1 g		水	125 g		水	120 g		鶏豚	1 食	
水	75 g		牛豚 合びき肉	20 g		麦豆豚 ポテトコロッケ	1 食		水	25 g	
乳 牛乳	1 本		豆 ゆで大豆	10 g		麦豆豚 天ぷら油	5 g		ごぼう	15 g	
豆 鶏豚	1 食		玉ねぎ	30 g		ブロッコリー	40 g		きゅうり	5 g	
バレンタインハートハンバーグ（40g）	1 食		トマト缶	12 g		コーン	10 g		コーン	5 g	
大根	40 g		ケチャップ	15 g		人参	5 g		豆 マヨネーズ	4 g	
枝豆	5 g		ウスターソース	1.5 g		穀物酢	2.7 g		麦豆 しょうゆ（薄口）	1.2 g	
麦豆 きよにくハム	5 g		上白糖	0.5 g		上白糖	1.7 g		穀物酢	1 g	
麦豆豚 イリアドレッシング	5 g		バジル	0.18 g		食塩	0.3 g		ご すりごま	2 g	
麦豆豚 チョコプリン（ハード型）	1 食		チリパウダー	0.2 g		オリブオイル	1.5 g				
			おろしにんにく	0.4 g		麦牛豆 ブイヨン	0.2 g				
			こしょう	0.02 g		こしょう	0.05 g				
			サラダ油	0.3 g		味付けのり	1 食				
			れんこん・スライス	15 g							
			人参	10 g							
			コーン	10 g							
			豆 マヨネーズ	4 g							
			ご すりごま	2 g							
			麦豆 しょうゆ（薄口）	1.2 g							
			穀物酢	1 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 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（令和6年2月1日～令和6年2月29日）

献立ブロック（小学生）

2月21日(水)		2月22日(木)		2月26日(月)		2月27日(火)	
御飯 牛乳 きのこの中華スープ 春巻き チンゲン菜ともやしのナムル		減量パインパン 牛乳 クリームシチュー コーンコロッケ ポパイサラダ		御飯 牛乳 ビーフンスープ キムタク炒め 中華風コースロー		ゆかりごはん のおヨーグルト 大根の味噌汁 鶏肉のごま酢かけ ほうれんそうのおかかあえ	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
米 牛乳 えのきたけ しめじ 人参 木綿豆腐 カットわかめ しょうゆ（薄口） 中華スープの素 食塩 水 春巻 天ぷら油 チンゲンサイ もやし 人参 しょうゆ（薄口） ごま油 いりごま 食塩	1食 1本 8g 10g 10g 30g 0.6g 3g 1g 0.1g 125g 1食 5g 30g 15g 5g 1.2g 0.5g 0.5g 0.15g	減量コッペパン ドライパイン 牛乳 鶏肉むね皮つき 玉ねぎ 人参 ブロッコリー マカロニ シチューミックス シチュールウ(アレルギー対応) サラダ油 食塩 こしょう ワイン（白） 水 コーンコロッケ(40g) 天ぷら油 ほうれん草 人参 枝豆 マヨネーズ 食塩 こしょう	1食 4.5g 1本 15g 30g 20g 15g 6g 7g 5g 0.3g 0.2g 0.03g 1g 110g 1食 5g 30g 7g 7g 5g 0.1g 0.03g	米 牛乳 ビーフン 玉ねぎ 人参 小松菜 干ししいたけ しょうゆ（薄口） 中華スープの素 水 豚肉スライス 白菜キムチ たくあん（千切り） 根深ねぎ しょうゆ（濃口） サラダ油 ごま油 キャベツ まぐろ油漬フレーク 人参 干しひじき 食塩 こしょう ごま油 穀物酢 上白糖 中華スープの素 しょうゆ（薄口）	1食 1本 6g 25g 10g 5g 0.5g 3.3g 1.2g 130g 25g 10g 7g 5g 0.2g 0.2g 0.2g 30g 10g 10g 0.4g 0.3g 0.03g 1.5g 0.7g 0.15g 0.15g 0.5g	米 ゆかりごはんの素 ショア・ブレーン 木綿豆腐 油揚げ 焼きちくわ 人参 大根 根深ねぎ 淡色みそ 和風だしの素 水 鶏肉むね皮つき 食塩 こしょう でんぷん 小麦粉 天ぷら油 いりごま しょうゆ（濃口） 上白糖 穀物酢 水 ほうれん草 人参 花かつお・カット しょうゆ（薄口）	1食 0.75g 1本 25g 4g 5g 10g 30g 5g 7g 0.5g 130g 25g 10g 7g 5g 0.2g 0.2g 30g 10g 10g 0.4g 0.3g 0.03g 1.5g 10g 0.7g 0.7g 2g 45g 10g 0.7g 2g
アレルギー除去食対応		シチューミックス →シチュールウ変更 (アレルギー：なし)					

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 和: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（令和6年2月1日～令和6年2月29日）

献立ブロック（小学生）

2月28日(水)			2月29日(木)								
ポークカレー（麦御飯） 牛乳 小松菜の豆腐寄せ ささみとコーンのサラダ デコボン			黒糖パン 牛乳 白菜のスープ 鶏肉のマーマレード焼き ブロッコリーと大豆のマリネ								
	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						
	米粒麦	6 g		黒砂糖	6.6 g						
豚	豚肉スライス	20 g		牛乳	1 本						
	じゃがいも	40 g		白菜	30 g						
	玉ねぎ	40 g		人参	15 g						
	人参	20 g		玉ねぎ	25 g						
	グリーンピース	5 g	鶏豚	肉だんご	20 g						
乳	脱脂粉乳	3 g		サラダ油	0.2 g						
	サラダ油	0.3 g	麦牛豆	ブイヨン	1 g						
	食塩	0.3 g	麦豆	しょうゆ（薄口）	2.7 g						
	こしょう	0.08 g		水	120 g						
リ	中濃ソース	3 g	鶏	鶏肉むね皮つき	55 g						
	ワイン（白）	1 g		食塩	0.1 g						
乳麦豆豚リハ	パーム油	9 g		こしょう	0.01 g						
乳麦豆鶏豚リゴ	ジャワカレー	3 g	札	マーマレード	5 g						
麦豆	カレールウ（アレルギー対応）	2 g	麦豆	しょうゆ（濃口）	1.7 g						
	水	90 g		みりん	0.1 g						
乳	牛乳	1 本		ブロッコリー	35 g						
豆	小松菜の豆腐寄せ	1 こ	豆	ゆで大豆	5 g						
鶏	鶏ささ身	15 g	豆	まぐろ油漬フレーク	5 g						
	きゅうり	30 g		穀物酢	2.5 g						
	コーン	10 g		上白糖	1.5 g						
豆	マヨネーズ	7 g		食塩	0.3 g						
	食塩	0.1 g		オリーブオイル	1.5 g						
	デコボン	1 こ	麦牛豆	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：小麦、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 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 マツ: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