

アレルギー食品使用予定献立表

献立ブロック (小学校)

4月10日(水)			4月11日(木)			4月12日(金)			4月15日(月)		
御飯 牛乳 えのきの味噌汁 焼き豚 キムタク和え			減量コッペパン 牛乳 白菜のスープ コロッケ 根菜のごまマヨサラダ			御飯 牛乳 肉じゃが ほうれんそうのおかかあえ オレンジゼリー			たけのご御飯 牛乳 チンゲン菜のスープ 肉詰いなり わかめともやしのナムル		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米	1食		減量コッペパン	1こ		米	1食		米	1食	
牛乳	1本		牛乳	1本		牛乳	1本		麦豆鶏豚 米	20g	
えのきたけ	10g		白菜	30g		牛肉ショルダー	25g		牛乳	1本	
ミニ厚揚げ	15g		人参	15g		じゃがいも	60g		チンゲン菜	10g	
玉ねぎ	30g		玉ねぎ	25g		玉ねぎ	40g		人参	10g	
人参	10g		鶏豚	肉だんご	20g	人参	20g		玉ねぎ	30g	
青ねぎ	5g		サラダ油	0.2g		がんもどき	20g		はるさめ	3g	
豆	淡色みそ	7.5g	牛豆	コンソメ	1g	つきこんにやく	25g		麦豆	魚肉ハム	15g
	和風だしの素	0.5g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2.7g	麦豆	しょうゆ(薄口)	5.5g	麦豆	しょうゆ(薄口)	3g
	水	125g	麦豆	水	120g		上白糖	2g	麦豆鶏豚	中華スープの素	1g
豚	豚肉もも	55g	麦豆	淡路玉ねぎコロッケ	1こ		みりん	1g	水	130g	
	おろし生姜	0.6g		てんぷら油	6g		水	35g	麦豆鶏豚	肉詰いなり	1こ
	こしょう	0.04g		ごぼう	20g		ほうれん草	45g		カットわかめ	0.6g
	上白糖	3g		れんこん・スライス	15g		人参	10g		もやし	20g
	みりん	3.7g		コーン	7g		かつおぶし	0.7g		きゅうり	15g
麦豆	しょうゆ(濃口)	5.5g	豆	ノンエッグマヨネーズ	4g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2g	麦豆	しょうゆ(薄口)	1.2g
	水	12g	麦豆	すりごま	1.6g		オレンジゼリー	1こ	麦豆	ごま油	0.5g
	白菜キムチ	10g	麦豆	しょうゆ(薄口)	1.2g				麦豆	いりごま	0.5g
	たくあん(千切り)	20g		穀物酢	1g				麦豆	食塩	0.15g
	上白糖	0.3g									
麦豆	しょうゆ(薄口)	0.5g									
麦豆	いりごま	1.2g									
麦豆	ごま油	0.3g									
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 肉:いか ら:いくら 柑: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 芋: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

献立ブロック (小学校)

4月16日(火)			4月17日(水)			4月18日(木)			4月19日(金)		
ハヤシライス (麦御飯) のむヨーグルト ボイルウインナー 海と畑のサラダ お祝いゼリー			御飯 牛乳 玉ねぎの味噌汁 鰯の生姜煮 ほうれん草のごまあえ			御飯 牛乳 若竹汁 豚肉の甘辛炒め ゆで枝豆			中華丼 牛乳 小松菜ともやしのナムル 豆乳プリンタルト		
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	
米粒麦	6 g		牛乳	1 本		牛乳	1 本		豚肉スライス	30 g	
牛肉ショルダー	25 g		玉ねぎ	30 g		たけのこ水煮	15 g		いか	20 g	
玉ねぎ	45 g		人参	10 g		カットわかめ	0.4 g		ちゃんぽんかまぼこ	10 g	
人参	20 g		ミニ厚揚げ	15 g		木綿豆腐	25 g		白菜	40 g	
マッシュルーム	5 g		焼きちくわ	5 g		えのきたけ	10 g		玉ねぎ	45 g	
グリーンピース	5 g		カットわかめ	0.6 g		人参	15 g		人参	25 g	
ハヤシルウ	13 g		淡色みそ	7.5 g		蒸しかまぼこ	5 g		干ししいたけ	1 g	
トマトケチャップ	8 g		和風だしの素	0.5 g		しょうゆ(薄口)	5 g		サラダ油	0.3 g	
中濃ソース	3 g		水	120 g		食塩	0.3 g		こしょう	0.04 g	
食塩	0.3 g		鰯の生姜煮	1 食		和風だしの素	0.5 g		こしょう	0.8 g	
こしょう	0.1 g		ほうれん草	45 g		水	125 g		しょうゆ(薄口)	4 g	
サラダ油	0.5 g		すりごま	1.5 g		豚肉スライス	25 g		みりん	1 g	
ワイン(白)	1 g		しょうゆ(薄口)	2 g		玉ねぎ	30 g		片栗粉	2.5 g	
水	75 g					人参	7 g		水	20 g	
ジョア・フレニン	1 本					サラダ油	0.2 g		牛乳	1 本	
ジャワエッセン	2 本					上白糖	1.7 g		小松菜	35 g	
ギヤベツ	30 g					しょうゆ(濃口)	1.7 g		もやし	15 g	
まぐろ油漬フレク	5 g					しょうゆ(薄口)	1.3 g		しょうゆ(薄口)	1.2 g	
枝豆	5 g					枝豆(ぎや付き)	16 g		ごま油	0.5 g	
干しひじき	0.5 g								いりごま	0.5 g	
サラダ油	1.5 g								食塩	0.15 g	
穀物酢	1 g								豆乳プリンタルト	1 食	
食塩	0.3 g										
こしょう	0.02 g										
上白糖	0.7 g										
さくらゼリー	1 食										
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 匕:えび 蟹:かに 鮑:あわび 仂:いか ら:いくら 杓: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

献立ブロック (小学校)

4月22日(月)			4月23日(火)			4月24日(水)			4月25日(木)		
御飯 牛乳 新じゃがの味噌汁 鯖の塩こうじ焼き エリンギと人参のきんぴら			キャロットピラフ 牛乳 春キャベツのポトフ ポークミンチカツ ツナとコーンのサラダ			御飯 牛乳 マーボー豆腐 揚げ餃子 春雨の酢のもの			減量コッペパン 牛乳 野菜スープ ハンバーグのケチャップソースかけ ブロッコリーのサラダ		
食品名	分量	単位	食品名	分量	単位	食品名	分量	単位	食品名	分量	単位
米	1食	1本	米	1食	1本	米	1食	1本	減量コッペパン	1食	1本
牛乳	1本	1本	豆鶏	22g	g	牛乳	70g	g	牛乳	1本	1本
じゃがいも	25g	g	鶏	12g	g	豆腐	30g	g	鶏肉むね皮つき	15g	g
玉ねぎ	25g	g	豚	20g	g	豚ももひき肉	0.7g	g	キャベツ	20g	g
人参	15g	g	じゃがいも	30g	g	おろし生姜	45g	g	人参	15g	g
油揚げ	4g	g	人参	15g	g	玉ねぎ	20g	g	玉ねぎ	25g	g
カットわかめ	0.3g	g	キャベツ	15g	g	人参	5g	g	枝豆	5g	g
淡色みそ	7.5g	g	サラダ油	0.5g	g	青ねぎ	0.2g	g	食塩	0.2g	g
和風だしの素	0.5g	g	食塩	0.3g	g	サラダ油	6g	g	こしょう	0.03g	g
水	120g	g	こしょう	0.03g	g	豆	1g	g	コンソメ	1g	g
さわら切り身(40g)	1切	切	ブイヨン	1.2g	g	麦豆	5g	g	しょうゆ(薄口)	1.5g	g
塩こうじ	4g	g	しょうゆ(薄口)	1.6g	g	しょうゆ(薄口)	5g	g	ワイン(白)	2g	g
人参	10g	g	ワイン(白)	2g	g	料理酒	1.5g	g	サラダ油	0.2g	g
エリンギ	10g	g	水	125g	g	片栗粉	1.8g	g	水	120g	g
さつまあげ	10g	g	麦豚	1食	食	一味唐辛子	0.03g	g	ハンバーグ	1食	食
つきこんにやく	10g	g	ポークミンチカツ	1食	食	水	25g	g	トマトケチャップ	6g	g
グリーンピース	5g	g	てんぷら油	5g	g	麦豆豚	2食	食	中濃ソース	2.5g	g
サラダ油	0.2g	g	まぐろ油漬レタ	10g	g	ぎょうぎ	5g	g	上白糖	0.6g	g
上白糖	1.8g	g	きゅうり	32g	g	てんぷら油	6g	g	ワイン(白)	0.6g	g
麦豆	2.5g	g	コーン	7g	g	はるさめ	6g	g	ブロッコリー	40g	g
しょうゆ(濃口)	0.7g	g	ノンエッグマヨネーズ	4g	g	人参	6g	g	コーン	10g	g
みりん	0.7g	g	しょうゆ(薄口)	1.5g	g	きゅうり	20g	g	人参	5g	g
いりごま	0.5g	g	穀物酢	0.8g	g	穀物酢	3g	g	しょうゆ(薄口)	0.5g	g
七味唐辛子	0.01g	g				上白糖	2g	g	麦豆	10g	g
						しょうゆ(薄口)	4g	g	麦豆		
						ごま油	0.8g	g	ごまドレッシング		
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 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 芋: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

献立ブロック (小学校)

4月26日(金)			4月30日(火)								
減量わかめご飯 牛乳 鶏すきうどん 千草あえ いちごプリン			ポークカレー (麦御飯) のむヨーグルト チキンナゲット 春キャベツのコールスロー								
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米 (65g)	1 食		米	1 食							
わかめご飯の素	1 g		米粒麦	6 g							
牛乳	1 本		豚肉スライス	20 g							
鶏肉むね皮つき	25 g		じゃがいも	40 g							
うどん	40 g		玉ねぎ	40 g							
つきこんにゃく	30 g		人参	20 g							
焼き豆腐	40 g		グリーンピース	5 g							
玉ねぎ	40 g		サラダ油	0.3 g							
青ねぎ	8 g		ワイン(白)	1 g							
上白糖	3.5 g		麦豆 カレールウ	14 g							
サラダ油	0.2 g		水	90 g							
麦豆 しょうゆ(濃口)	4.5 g		乳 ジョア・ニストロベリー	1 本							
麦豆 しょうゆ(薄口)	3.5 g		麦豆糖 チキンナゲット	2 個							
水	12 g		てんぷら油	5 g							
油揚げ	3 g		キャベツ	30 g							
ほうれん草	30 g		人参	5 g							
人参	5 g		豆 枝豆	5 g							
えのきたけ	5 g		豆 ノンエッグマヨネーズ	6 g							
上白糖	1.1 g		穀物酢	1.5 g							
麦豆 しょうゆ(薄口)	2.7 g		上白糖	1.2 g							
穀物酢	0.7 g		食塩	0.1 g							
サラダ油	0.6 g		こしょう	0.03 g							
ご すりごま	1 g										
いちごプリン	1 個										
アレルギー 除去食対応			今年度のカレーのルウは アレルギー対応で提供します								

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 柑: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