

ア レ ル ギ ー 食 品 使 用 予 定 献 立 表 (令和6年6月3日～令和6年6月28日)

献立ブロック (小学生)

6月3日(月)			6月4日(火)			6月5日(水)			6月6日(木)		
御飯 牛乳 けんちん汁 焼き豚 野菜の甘酢和え			わかめごはん かぼちゃの味噌汁 のむヨーグルト 焼き魚(鯖) 切干大根のごま和え			御飯 牛乳 中華スープ にらのスタミナ丼 ゆで枝豆			コッペパン 牛乳 大豆のトマトスープ 茎わかめカツ ブロッコリーのイタリアンサラダ		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳	米	1 食		米	1 食	乳	米	1 食	麦	コッペパン	1 こ
	牛乳	1 本		わかめご飯の素	1 g		牛乳	1 本		牛乳	1 本
豆	人参	15 g	豆	かぼちゃ	20 g	鶏豚	肉だんご	15 g	鶏豆	鶏肉むね皮つき	10 g
	ごぼう	15 g		油揚げ	4 g		玉ねぎ	30 g		ゆで大豆	15 g
豆	つきこんにゃく	15 g	豆	豆腐	25 g	麦豆	人参	10 g	牛豆	キャベツ	20 g
	豆腐	25 g		玉ねぎ	25 g		小松菜	10 g		玉ねぎ	20 g
ご	油揚げ	4 g	豆	青ねぎ	5 g	麦豆鶏豚ご	しょうゆ(薄口)	3 g	麦豆	人参	15 g
	青ねぎ	5 g		淡色みそ	7 g		中華スープの素	1 g		トマト缶	8 g
麦豆	ごま油	0.5 g	鯖	和風だしの素	0.5 g	豚	水	130 g	麦豆	トマトケチャップ	10 g
	料理酒	5 g		水	130 g		豚ももひき肉	30 g		バジル	0.03 g
豚	しょうゆ(薄口)	2.7 g	豆鶏	ジョア・プレーン	1 本	麦豆	人参	20 g	麦豆	食塩	0.25 g
	食塩	0.5 g		ざば切り身	1 切		にら	10 g		こしょう	0.03 g
麦豆	和風だしの素	0.5 g	ご	切り干し大根	6 g	麦豆	おろしにんにく	0.3 g	麦豆	コンソメ	0.85 g
	水	125 g		人参	7 g		おろし生姜	0.3 g		上白糖	0.4 g
麦豆	豚肉もも	55 g	ご	枝豆	7 g	麦豆	食塩	0.1 g	麦豆	サラダ油	0.3 g
	おろし生姜	0.4 g		豆鶏	鶏ささ身		5 g	こしょう		0.02 g	水
麦豆	こしょう	0.04 g	ご	しょうゆ(薄口)	3.6 g	麦豆	料理酒	2 g	麦豆	茎わかめカツ	1 切
	上白糖	3 g		上白糖	1 g		上白糖	2 g		てんぷら油	6 g
麦豆	みりん	3.7 g		すりごま	1.8 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	3 g	麦豆	ブロッコリー	30 g
	しょうゆ(濃口)	5.5 g					みりん	2 g		ツナフレーク	10 g
豆	水	12 g				麦豆	オイスターソース	0.7 g	麦豆	コーン	5 g
	キャベツ	30 g					一味唐辛子	0.01 g		イタリアンレタス	5 g
豆	人参	10 g				麦豆	ごま油	0.2 g			
	ツナフレーク	5 g					枝豆(さや付き)	16 g			
	上白糖	2.5 g									
	穀物酢	2.5 g									
	食塩	0.35 g									

アレルギー食品使用予定献立表（令和6年6月3日～令和6年6月28日）

献立ブロック（小学生）

6月7日(金)			6月10日(月)			6月11日(火)			6月12日(水)		
御飯 牛乳 新じゃがといんげんの味噌汁 あじフライ エリンギと人参のきんぴら			御飯 牛乳 筑前煮 鰯の梅煮 キャベツのおかか和え			御飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻き つば漬け和え			中華丼 牛乳 春雨の酢の物 さくらんぼゼリー		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳	米	1 食	乳	米	1 食	乳	米	1 食	豚 肋	米	1 食
	牛乳	1 本		牛乳	1 本		牛乳	1 本		豚肉スライス	30 g
	じゃがいも	30 g		鶏肉もも皮つき	20 g		豆腐	70 g		いか	20 g
	玉ねぎ	20 g		焼きちくわ	15 g		豚ももひき肉	25 g		白菜	40 g
	人参	10 g		ごぼう乱切り	20 g		おろし生姜	0.7 g		玉ねぎ	45 g
	ミニ厚揚げ	12 g		れんこん乱切り	15 g		玉ねぎ	45 g		人参	25 g
	さやいんげん	5 g		板こんにゃく	25 g		人参	20 g		干しいたけ	1 g
	淡色みそ	7.5 g		人参	25 g		青ねぎ	5 g		サラダ油	0.3 g
	和風だしの素	0.5 g		上白糖	3 g		サラダ油	0.2 g		こしょう	0.04 g
	水	130 g		和風だしの素	0.4 g		豆	6 g		中華スープの素	0.8 g
	あじフライ	1 こ		しょうゆ(濃口)	3 g		上白糖	1 g		しょうゆ(薄口)	4 g
	てんぷら油	6 g		しょうゆ(薄口)	3 g		麦豆	5 g		片栗粉	2.5 g
	人参	10 g		みりん	1 g		料理酒	1.5 g		水	20 g
	エリンギ	10 g		サラダ油	0.5 g		片栗粉	1.8 g		牛乳	1 本
	さつまあげ	10 g		水	30 g		一味唐辛子	0.03 g		はるさめ	6 g
	つきこんにゃく	10 g		いわしの梅煮	1 こ		水	25 g		人参	6 g
	グリーンピース	5 g		キャベツ	30 g		春巻き	1 こ		きゅうり	20 g
サラダ油	0.2 g	人参	10 g	てんぷら油	5 g	穀物酢	3 g				
上白糖	1.6 g	かつおぶし	1 g	麦豆	6 g	上白糖	2 g				
麦豆	しょうゆ(濃口)	2.5 g	しょうゆ(薄口)	2 g	きゅうり	30 g	しょうゆ(薄口)	4 g			
みりん	0.5 g			ご	すりごま	0.5 g	ごま油	0.8 g			
いりごま	0.5 g			麦豆	しょうゆ(薄口)	0.3 g	さくらんぼゼリー	1 こ			
七味唐辛子	0.01 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 効:いか ら:いくら レ: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 バ:バナナ ご:ごま

アレルギー食品使用予定献立表(令和6年6月3日～令和6年6月28日)

献立ブロック(小学生)

6月13日(木)			6月14日(金)			6月17日(月)			6月18日(火)		
フルーツパン 牛乳 ラタトゥイユ チキンナゲット ズッキーニのサラダ			御飯 牛乳 玉ねぎの味噌汁 わかさぎのてんぷら 冷しゃぶサラダ			御飯 野菜ジュース ワンタンスープ キムタク炒め とりささみのぼんず和え			御飯 牛乳 すまし汁 和風おろしハンバーグ ほうれん草のきのこ和え		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
麦 乳 鶏 牛豆 麦豆鶏 豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆	コッペパン	1 こ	乳 豆 豆 麦 豚 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆	米	1 食	麦 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆	米	1 食	乳 豆 豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆	米	1 食
	ドライフルーツミックス	6 g		牛乳	1 本		野菜ジュース(アールスメロ)	1 本		牛乳	1 本
	牛乳	1 本		ワンタン	12 g		豆腐	25 g			
	チキンハム	7 g		人参	10 g		人参	5 g			
	玉ねぎ	45 g		玉ねぎ	30 g		人参	15 g			
	なす	25 g		しめじ	10 g		油揚げ	4 g			
	ピーマン	5 g		カットわかめ	0.3 g		カットわかめ	0.4 g			
	トマト缶	35 g		中華スープの素	1 g		だしパック	2 g			
	トマトケチャップ	8 g		しょうゆ(薄口)	3.2 g		食塩	0.2 g			
	サラダ油	0.5 g		水	130 g		しょうゆ(薄口)	5 g			
	コンソメ	1.2 g		豚肉スライス	25 g		水	125 g			
	ワイン(白)	2 g		白菜キムチ	10 g		豆鶏豚	ハンバーグ		1 こ	
	食塩	0.15 g		たくあん(千切り)	7 g		麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆 麦豆	大根		12 g	
	上白糖	0.3 g		青ねぎ	5 g			しょうゆ(濃口)		2.5 g	
	水	60 g		しょうゆ(濃口)	0.2 g			穀物酢		0.6 g	
	チキンナゲット	2 こ		サラダ油	0.2 g			みりん		1.6 g	
	てんぷら油	5 g		ごま油	0.2 g			料理酒		2 g	
	ソナブレング	15 g		鶏ごさ身	5 g			片栗粉		0.4 g	
ズッキーニ	20 g	きゅうり	35 g	ほうれん草	40 g						
人参	10 g	ゆず果汁	0.5 g	人参	5 g						
コーン	10 g	穀物酢	2 g	えのきたけ	10 g						
オリーブオイル	1 g	穀物酢	1.5 g	すりごま	1.5 g						
食塩	0.3 g	しょうゆ(薄口)	2 g	しょうゆ(薄口)	2 g						
麦豆	しょうゆ(薄口)	0.5 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 缶:いか ら:いくら 上: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 上:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま

アレルギー食品使用予定献立表(令和6年6月3日～令和6年6月28日)

献立ブロック(小学生)

6月19日(水)			6月21日(金)			6月24日(月)			6月25日(火)		
御飯 牛乳 豚じゃが キャベツの昆布和え パイナップル			御飯 牛乳 ビーフンスープ タコライス ほうれん草とコーンのマリネ			夏野菜カレー(麦御飯) のむヨーグルト ポイルウインナー ブロッコリーのごまマヨサラダ			御飯 牛乳 すいとん入り味噌汁 ささみポテトカツ かみかみサラダ		
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	
牛乳	1本		牛乳	1本		米粒麦	6g		牛乳	1本	
豚肉スライス	25g		ビーフン	6g		豚ももひき肉	20g		すいとん	18g	
じゃがいも	60g		玉ねぎ	25g		玉ねぎ	30g		ミニ厚揚げ	10g	
玉ねぎ	40g		人参	10g		人参	15g		焼きちくわ	5g	
人参	20g		青ねぎ	5g		ズッキーニ	15g		人参	10g	
豆	がんもどき	20g	干しいたけ	0.5g		なす	15g		大根	20g	
	つきこんにやく	25g	しょうゆ(薄口)	3.3g		サラダ油	0.4g		カットわかめ	0.3g	
麦豆	しょうゆ(薄口)	5.5g	中華スープの素	1.2g		ワイン(白)	1g		淡色みそ	7g	
	カレー粉	0.5g	水	130g		カレールウ	14g		和風だしの素	0.5g	
	上白糖	2g	豚ももひき肉	30g		水	90g		水	120g	
	みりん	1g	人参	15g		ジョア・ストロベリー	1本		ささみポテトカツ	1こ	
	水	35g	玉ねぎ	20g		ジャウエッセシ	2本		てんぷら油	5g	
	キャベツ	30g	おろしにんにく	0.2g		ブロッコリー	30g		しらす	3g	
	人参	10g	トマト缶	8g		コーン	10g		切り干し大根	3g	
	ツナフレーク	5g	トマトケチャップ	4g		ノンエッグマヨネーズ	2g		キャベツ	25g	
	塩昆布	1.2g	ウスターソース	2g		上白糖	2g		人参	7g	
麦豆	しょうゆ(薄口)	0.6g	食塩	0.1g		しょうゆ(薄口)	2g		穀物酢	2g	
	パイナップル	1こ	カレー粉	0.1g		穀物酢	2g		上白糖	1.8g	
			サラダ油	0.2g		すりごま	1.5g		しょうゆ(薄口)	2.5g	
			ツナフレーク	5g					ごま油	0.5g	
			ほうれん草	40g							
			コーン	7g							
			穀物酢	2.5g							
			上白糖	1.5g							
			食塩	0.3g							
			オリーブオイル	1.2g							
			ブイヨン	0.15g							
			こしょう	0.05g							
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 缶:いか ら:いくら レ: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 バ:バナナ ご:ごま

アレルギー食品使用予定献立表（令和6年6月3日～令和6年6月28日）

献立ブロック（小学生）

6月26日(水)			6月27日(木)			6月28日(金)							
御飯 牛乳 チンゲン菜のスープ 揚げ餃子 きゅうりとちくわの中華和え			コッペパン 牛乳 フルーツ白玉 タンドリーチキン キャベツとコーンのツナマヨサラダ			御飯 牛乳 レタススープ 鶏肉のごま酢かけ 小松菜ともやしのナムル							
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		
乳	米	1 食	麦	コッペパン	1 食	乳	米	1 食					
	牛乳	1 本		牛乳	1 本		牛乳	1 本					
	チンゲン菜	10 g		豆	白玉もち		35 g	鶏豚				肉だんご	20 g
	人参	10 g			みかん缶		25 g					レタス	20 g
	玉ねぎ	30 g			パイナップル缶		25 g					人参	15 g
	はるさめ	2 g		り	りんごシロップ漬け		10 g					玉ねぎ	30 g
	魚肉ハム	10 g			カットゼリー(ぶどう)		10 g	麦豆鶏豚ご				中華スープの素	1 g
	しょうゆ(薄口)	3 g		り	カットゼリー(りんご)		10 g	麦豆				しょうゆ(薄口)	3 g
	中華スープの素	1 g			カットゼリー(はちみつレモン)		10 g					水	130 g
	水	130 g			カットゼリー(サイダー)		10 g	鶏				鶏肉むね皮つき	55 g
	きょうざ	2 g		り	りんごジュース		7 g					食塩	0.2 g
	てんぷら油	5 g		鶏	鶏肉むね皮つき		55 g					こしょう	0.04 g
	きゅうり	35 g			トマトケチャップ		3 g					片栗粉	4 g
	焼きちくわ	7 g		り	中濃ソース		2 g	麦				小麦粉	5 g
	上白糖	1.8 g			しょうゆ(濃口)		1.5 g					てんぷら油	6 g
しょうゆ(薄口)	2.5 g	麦豆	カレー粉	0.3 g	ご	いりごま	1.5 g						
穀物酢	2 g		オイスターソース	0.7 g	麦豆	しょうゆ(濃口)	3 g						
ごま油	0.5 g		おろしにんにく	0.5 g		上白糖	3 g						
			こしょう	0.03 g		穀物酢	2 g						
			キャベツ	30 g		水	2 g						
			豆	ツナフレーク	7 g		小松菜	35 g					
				コーン	10 g		もやし	15 g					
			豆	ノンエッグマヨネーズ	4 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	1.2 g					
			麦豆	しょうゆ(薄口)	1.2 g	ご	ごま油	0.5 g					
				穀物酢	1 g		食塩	0.15 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 仿:いか ら:いくら 杮: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 毛:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン パ:バナナ ご:ごま