

アレルギー食品使用予定献立表(令和6年1月10日～令和6年1月31日)

献立ブロック (小学生)

1月10日(水)		1月11日(木)		1月12日(金)		1月15日(月)	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
御飯		減量コッペパン		わかめごはん		カレーライス(麦御飯)	
牛乳		牛乳		牛乳		のむヨーグルト	
団子汁		クリームシチュー		鶏すきうどん		ささみポテトカツ	
真鯛の塩焼き		ボイルシャウエッセン		キャベツとコーンのごまマヨサラダ		コールスローサラダ	
水菜のはりはり漬け		プロッコリーのサラダ		みかん			
米	1食	米	1食	米	1食	米	1食
牛乳	1本	牛乳	1本	わかめ御飯の素	1g	米粒麦	6g
百玉(百)	15 g	鶏肉むね皮つき10g	15 g	牛乳	1本	豚肉スライス	20 g
白玉(赤)	15 g	玉ねぎ	30 g	鶏肉むね皮つき10g	25 g	じゃがいも	40 g
人参	10 g	人参	15 g	冷凍うどん	40 g	玉ねぎ	40 g
大根	25 g	じやがいも	30 g	こんにゃく(つき)	30 g	人参	20 g
蒸しかまぼこ	10 g	シチュールウ	14 g	冷凍焼き豆腐	40 g	グリンピース	5 g
油揚げ	4 g	サラダ油	0.3 g	玉ねぎ	40 g	サラダ油	0.3 g
豆		食塩	0.2 g	根深ねぎ	8 g	食塩	0.3 g
カットわかめ	0.4 g	こしょう	0.03 g	上白糖	3.5 g	こしょう	0.08 g
豆		ワイン(白)	1 g	サラダ油	0.2 g	中濃ソース	3 g
淡色みそ	8 g	水	90 g	しょうゆ(濃口)	4.5 g	ワイン(白)	1 g
和風だしの素	0.6 g			しょうゆ(薄口)	3.5 g	麦豆	カレールウ
水	120 g			水	12 g	水	90 g
たまい(またい)天然	2 g					乳	ジョア・ブルーベリーミ
料理酒	2 g	豚	2本			豆	ささみポテトカツ
食塩	0.5 g	ジャウエッセン					天ぷら油
切干大根	4 g	プロッコリー	40 g				キャベツ
人参	7 g	コーン	10 g				人参
水菜	8 g	人参	5 g				コーン
穀物酢	3 g	しょうゆ(薄口)	0.5 g				豆
麦豆		ごまドレッシング	5 g				マヨネーズ
しおうゆ(薄口)	2.5 g						穀物酢
上白糖	2 g						ごま
ごすりごま	0.5 g						みかん

アレルギー  
除去食対応

今月のシチュールウは  
アレルギー対応用で提供します

今月のカレールウは  
アレルギー対応用で提供します

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 ヒ:えび 蟹:かに 鮑:あわび いか:いか ら:いくら オ: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 モモ:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ: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

アレルギー食品使用予定献立表(令和6年1月10日～令和6年1月31日)

献立ブロック (小学生)

1月16日(火)		1月17日(水)		1月18日(木)		1月19日(金)	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
御飯		御飯		減量パン		御飯	
牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
もずくたっぷりワンタンスープ		マー婆ー豆腐		焼きそば		白菜の和風スープ	
ビビンバ		春巻き		ブロッコリーと大豆のマリネ		小野産キャベツの鶏つくね	
わかめと大根の中華あえ		チンゲン菜とちくわのナムル		ミニフィッシュ		れんこんとにんじんのサラダ	
米	1食	米	1食	減量コッペパン	1こ	米	1食
牛乳	1本	牛乳	1本	ドライパイン	4.5 g	牛乳	1本
小麦粉ご	ワジンダシ	豆	冷凍豆腐	70 g			
麦豆豚ご	12 g	豚	豚ももひき肉	30 g			
人参	10 g	豚	おろし生姜	0.7 g			
玉ねぎ	20 g	玉ねぎ	45 g				
もずく	15 g						
麦牛豆	ブイヨン						
麦豆	しょうゆ(薄口)						
水	2.7 g						
豚	125 g						
豚肉スライス	25 g	豆	淡色みそ	6 g			
玉ねぎ	20 g	豆	上白糖	1 g			
人参	15 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	5 g			
小松菜・冷凍	10 g		料理酒	1.5 g			
黄バブリカ	5 g		でんぶん	1.8 g			
ガーリックパウダー	0.02 g		一味唐辛子	0.03 g			
食塩	0.1 g		水	25 g			
麦豆	しょうゆ(濃口)	麦豆	春巻				
麦豆	しょうゆ(薄口)	豆	天ぷら油	5 g	豆	ゆで大豆	35 g
ご	白糖	豆	チジンダサイ	40 g	豆	まぐろ油漬フレーク	5 g
ご	ごま油	麦豆	焼きちくわ	7 g	穀物酢	5 g	
七味唐辛子	0.15 g		しょうゆ(薄口)	1 g	上白糖	2.5 g	
サラダ油	0.01 g		ごま油	0.5 g	食塩	1.5 g	
ガットわがめ	0.2 g		いりごま	0.5 g	オリーブオイル	0.3 g	
大根	0.5 g		食塩	0.1 g	ブイヨン	1.5 g	
豆枝豆	30 g				こしあん	0.2 g	
麦豆	しょうゆ(薄口)				ミニフィッシュ	0.05 g	
ご	ごま油						
ご	いりごま						
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 北:えび 蟹:かに 鮑:あわび 伊: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 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ: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

アレルギー食品使用予定献立表(令和6年1月10日～令和6年1月31日)

献立ブロック (小学生)

1月22日(月)		1月23日(火)		1月24日(水)		1月25日(木)		
	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
米	米	1食	米	1食	米	1食	米	1食
コーンピラフ	コーンピラフの素	5.6 g	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
オレンジジュース	オレンジジュース	1本	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ミネストローネ			天根	25 g	牛肉	20 g	黒砂糖	6.6 g
おさつコロッケ			豆油揚げ	4 g	牛丼	45 g	ワイン	12 g
大根のイタリアンサラダ			木綿豆腐	30 g	人参	30 g	ブロッコリー	15 g
			さつまあげ	7 g	こんにゃく(板)	20 g	玉ねぎ	30 g
			人参	12 g	豆厚揚げ	30 g	人参	15 g
			根深ねぎ	5 g	焼きちくわ	15 g	キャベツ	15 g
			かつお節だしパック	2 g	麦豆しょくゆ(薄口)	1 g	しめじ	5 g
			しょうゆ(薄口)	5 g	麦豆しょくゆ(濃口)	1 g	サラダ油	0.3 g
			食塩	0.2 g	豆赤味噌	5 g	塩こうじ	4 g
			でんぶん	0.5 g	料理酒	1 g	こしうう	0.03 g
			水	120 g	上白糖	2.7 g	ブイヨン	1.2 g
			豆鶏豚ハンバーグ	1 g	水	35 g	しょくゆ(薄口)	1 g
			麦豆料理酒	2.5 g	白菜	50 g	ワイン(白)	2 g
			豆豆豆しょくゆ(薄口)	1.6 g	人参	7 g	水	125 g
			みりん	3 g	花かつお・カット	0.5 g	野菜豆腐ナゲット	2 g
			上白糖	1 g	しょうゆ(薄口)	2 g	天ぶら油	5 g
			でんぶん	0.4 g	りんごゼリー	1 g	ハイチップ缶	30 g
			ほうれん草	35 g			ナタデココ	10 g
			もやし	10 g			みかん缶	20 g
			上白糖	2.5 g				
			穀物酢	2.5 g				
			食塩	0.35 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 ヒ:えび 蟹:かに 鮑:あわび 伊: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 モ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ゴ:ごま カ:カシューなツツ ア:アーモンド

アレルギー食品使用予定献立表(令和6年1月10日～令和6年1月31日)

献立ブロック (小学生)

1月26日(金)		1月29日(月)		1月30日(火)		1月31日(水)	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
御飯		御飯		御飯		御飯	
牛乳		牛乳		のむヨーグルト		牛乳	
キムチスープ		なめこの味噌汁		かす汁		小松菜のすまし汁	
スタミナ納豆		鶏肉のしつトリ甘酒焼き		さばの醤油こうじ焼き		ポークミンチカツ	
ほうれん草の塩こうじ和え		玉ねぎときゅうりの酢の物		春雨の黒酢サラダ		ひじきとおからの炒め煮	
米	1食	米	1食	米	1食	米	1食
牛乳	1本	牛乳	1本	ジョア・マスカット味	1本	牛乳	1本
豚肉スライス	15 g	木綿豆腐	30 g	豚肉スライス	15 g	木綿豆腐	30 g
白菜キムチ	12 g	豆油揚げ	4 g	油揚げ	4 g	焼きちくわ	10 g
もやし	10 g	カットわかめ	0.3 g	ごぼう	12 g	人参	15 g
玉ねぎ	25 g	人参	10 g	焼きちくわ	5 g	小松菜・冷凍	10 g
カットわかめ	0.3 g	玉ねぎ	30 g	こんにゃく(つき)	15 g	油揚げ	6 g
春雨(スープ用)	3 g	なめこ	7 g	人参	10 g	鯖かつお節だしパック	2 g
豆 淡色みそ	5 g	豆 淡色みそ	7 g	根深ねぎ	5 g	食塩	0.2 g
麦豆 鶏肉ご	0.5 g	和風だしの素	0.5 g	豆 淡色みそ	7 g	しょうゆ(薄口)	4.7 g
料理酒	1 g	水	120 g	和風だしの素	0.5 g	水	120 g
麦豆 しとうゆ(薄口)	1.5 g	鶏 肉むね皮づき 15g	55 g	さば 切り身	1切	ボーネンミンチカツ	1 g
ごま油	0.5 g	甘酒	3.6 g	麦豆 醬油こうじ	5 g	天ぷら油	5 g
水	120 g	上白糖	2 g	春雨サラダ用	5 g	干しびじき	2 g
鶏 鶏ひき肉	20 g	麦豆 しとうゆ(薄口)	2.4 g	きゅうり	23 g	おから	10 g
豆 挽きわり納豆	10 g	人参	0.5 g	さつまあげ	3 g	人参	6 g
人参	10 g	根深ねぎ	15 g	枝豆	3 g	枝豆	3 g
おろしにんにく	5 g	きゅうり	30 g	和風だしの素	0.2 g	和風だしの素	0.2 g
ご おろし生姜	0.4 g	豆 まぐろ油漬フルーツ	5 g	上白糖	1.5 g	上白糖	1.5 g
ごま油	0.4 g	穀物酢	2 g	料理酒	0.5 g	料理酒	0.5 g
上白糖	0.5 g	上白糖	2 g	麦豆 しとうゆ(薄口)	1.8 g	しょうゆ(薄口)	1.3 g
料理酒	1.3 g	麦豆 しとうゆ(薄口)	2 g	ごま油	0.8 g	サラダ油	0.3 g
麦豆 しとうゆ(薄口)	1 g					水	6 g
一味唐辛子	3 g						
麦豆 ばうれん草	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 ヒ:えび 蟹:かに 鮑:あわび 伊: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 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ゴ:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド