

アレルギー食品使用予定献立表（令和5年11月1日～令和5年11月30日）

献立ブロック（幼稚園）

11月1日(水)			11月2日(木)			11月8日(水)			11月9日(木)		
御飯 牛乳 餃子スープ キムタク炒め 野菜の南蛮サラダ			黒糖パン 牛乳 レタススープ ジャーマンポテト フルーツあえ			御飯 牛乳 冬瓜と茎わかめの味噌汁 鯖のみぞれかけ かみかみサラダ			コッペパン 牛乳 きのこシチュー ポイルシャウエッセン 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(50g)	1食		コッペパン(60g)	1こ		米(50g)	1食		コッペパン(60g)	1こ	
牛乳(180g)	1本		黒砂糖	5.28g		牛乳(180g)	1本		牛乳(180g)	1本	
麦豆鶏豚こ	水ぎょうざ	24g	麦豆鶏豚	彩り野菜ミニトホール	16g	乳	冬瓜(カット)	12g	鶏	鶏肉むね皮つき10g	16g
	人参	12g		レタス	16g		くきわかめ	4g		しめじ	8g
	白菜	20g		人参	8g		焼きちくわ	5.6g		マッシュルーム	8g
	しめじ	5.6g		玉ねぎ	24g		人参	9.6g		玉ねぎ	32g
麦牛豆	ブイヨン	0.8g		しめじ	4g	豆	冷凍厚揚げ	9.6g		人参	20g
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.4g	麦牛豆	ブイヨン	0.56g	豆	淡色みそ	5.6g	乳麦豆鶏豚	シチューミックス	9.6g
	水	100g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2.08g		和風だしの素	0.4g		サラダ油	0.48g
豚	豚肉スライス	20g		水	96g		水	96g		食塩	0.24g
	キムチ(はくさい)	8g		じゃがいも	28g		鯖切り身てんぷん付き	1切		こしょう	0.02g
	たくあん(千切り)	8g		玉ねぎ	16g		天ぷら油	5g		ワイン(白)	0.8g
	根深ねぎ	4g		人参	4g		大根	16g		水	72g
麦豆	しょうゆ(濃口)	0.16g	豚	ベーコン	8g		穀物酢	1.6g	豚	ジャウエッセン	2g
	サラダ油	0.16g		パセリ・乾	0.08g		食塩	0.32g		ブロッコリー	28g
ご	ごま油	0.16g		オリーブオイル	0.48g		上白糖	1.6g		コーン	5.6g
鶏	鶏ぎざ身	5.6g		食塩	0.08g	効	ぎざいか	2.8g		サラダ油	1.2g
	きゅうり	24g		こしょう	0.04g		切干大根	2.8g		穀物酢	0.8g
	人参	5.6g	麦牛豆	ブイヨン	0.24g		キャベツ	20g		食塩	0.24g
	コーン	5.6g		パイナップル缶	24g		穀物酢	1.6g		こしょう	0.02g
	穀物酢	2.8g		ナタデココ	8g	麦豆	上白糖	1.44g		上白糖	0.56g
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.4g		みかん缶	16g	ご	しょうゆ(薄口)	2g			
	上白糖	1.6g					ごま油	0.4g			
	サラダ油	0.56g									
	一味唐辛子	0.01g									
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 効:いから 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 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5年11月1日～令和5年11月30日）

献立ブロック（幼稚園）

11月10日(金)			11月15日(水)			11月16日(木)			11月17日(金)			
御飯 牛乳 ビーフンスープ 中華風から揚げ ひじきとかぶのナムル			御飯 牛乳 なめこの赤だし 鶏肉のさっぱり煮 野菜の昆布あえ			減量パン 牛乳 スパゲティナポリタン ブロッコリーのマリネ ミニフィッシュ			御飯 牛乳 かす汁 かぼちゃコロッケ ほうれんそうのきのこあえ			
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
乳	米(50g)	1食	乳	米(50g)	1食	麦	減量コッペパン(56g)	1こ	乳	米(50g)	1食	
	牛乳(180g)	1本		豆	牛乳(180g)		1本	豚		ドライパン	3.6g	豚
麦豆 麦豆鶏豚ご	ビーラン	4.8g	豆	木綿豆腐	24g	麦	牛乳(180g)	1本	麦豆豚	豚肉スライス	12g	
	玉ねぎ	20g	豆	油揚げ	3.2g	豚	スパゲティ・ハーフカット	28g		豆	油揚げ	3.2g
	人参	8g	豆	焼きちくわ	4g	麦	ベーコン	8g		豆	ごぼう	9.6g
	小松菜・冷凍	4g	豆	人参	8g	麦	玉ねぎ	28g		豆	焼きちくわ	4g
	干しいたけ	0.4g	豆	なめこ(水煮)	6.4g	麦	人参	20g		豆	こんにやく(つき)	12g
	しょうゆ(薄口)	2.4g	豆	根深ねぎ	4g	麦	ピーマン	4g		豆	人参	8g
	中華スープの素	0.8g	豆	赤だし味噌	5.76g	麦	食塩	0.24g		豆	根深ねぎ	4g
	こしょう	0.01g	豆	和風だしの素	0.56g	麦	こしょう	0.03g		豆	淡色みそ	5.6g
	水	104g	豆	みりん	0.08g	麦	ケチャップ	12.8g		豆	酒かす	4.8g
	鶏	鶏肉おね皮つき15g	44g	豆	水	104g	麦	ソース(中濃)		4g	豆	和風だしの素
麦	食塩	0.16g	鶏	鶏肉おね皮つき15g	44g	麦	サラダ油	0.4g	麦豆豚	水	104g	
	こしょう	0.03g	鶏	穀物酢	4.8g	麦	ブロッコリー	32g		麦豆豚	かぼちゃコロッケ	1こ
	でんぷん	3.2g	麦	上白糖	3.2g	豆	コーン	8g		麦豆豚	天ぷら油	6g
	小麦粉	4g	麦	料理酒	3.2g	豆	まぐろ油漬7ルク	4g		麦豆豚	ほうれん草	32g
	天ぷら油	6g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2.4g	麦	穀物酢	2.16g		麦豆豚	えのきたけ	8g
	根深ねぎ	2.4g	麦豆	しょうゆ(濃口)	2.4g	麦	上白糖	1.36g		麦豆豚	すりごま	1.2g
	しょうが(おろし)	0.4g	麦豆	おろしにんにく	0.32g	麦	食塩	0.24g		麦豆	しょうゆ(薄口)	2g
	上白糖	2.4g	麦	サラダ油	0.16g	麦	水	8g				
	しょうゆ(濃口)	2.4g	麦	水	8g	麦牛豆	キャベツ	28g				
	中華スープの素	0.08g	麦	キャベツ	28g		もやし	12g				
穀物酢	1.6g	麦	もやし	12g		塩昆布	1.04g					
ごま油	0.4g	麦	塩昆布	1.04g		しょうゆ(薄口)	0.56g					
干しひじき	0.24g	麦	しょうゆ(薄口)	0.56g								
かぶ・葉切り	29.6g	麦										
えだまめ	7.2g	麦										
しょうゆ(薄口)	0.96g	麦										
ごま油	0.88g	麦										
いりごま	0.48g	麦										
食塩	0.24g	麦										
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 舐:いから 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 珥: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5年11月1日～令和5年11月30日）

献立ブロック（幼稚園）

11月22日(水)			11月24日(金)			11月29日(水)			11月30日(木)		
御飯 牛乳 どさんこ汁 ししゃもフライ はりはり漬け			古代米入り御飯 牛乳 さつま汁 いわしの生姜煮 ひじきとごぼうの炒め煮			ひじき御飯 牛乳 おでん キャベツとれんこんの梅和え りんご			コッペパン 牛乳 マカロニスープ チリコンカン キャベツ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	
米(50g)	1食		米(50g)	1食		米(50g)	1食		コッペパン(120g)	1こ	
牛乳(180g)	1本		古代米	3.5g		ひじきご飯の素	14.3g		牛乳	1本	
豚ももひき肉	12g		牛乳(180g)	1本		牛乳(180g)	1本		麦 アルファベットマカロニ	3.2g	
じゃがいも	20g		豚肉スライス	8g		牛肉ソルター	16g		人参	8g	
玉ねぎ	16g		さつまいも	32g		大根	32g		玉ねぎ	21.6g	
人参	8g		大根	24g		さつまあげ	24g		しめじ	5.6g	
コーン・冷凍	4g		人参	8g		厚揚げ	16g		パセリ・乾	0.08g	
おろしにんにく	0.16g		カットわかめ	0.24g		焼きちくわ	12g		サラダ油	0.16g	
しょうが(おろし)	0.16g		淡色みそ	5.6g		こんにゃく(板)	16g		食塩	0.24g	
麦豆鶏豚ご 豆 ご	中華スープの素	0.4g	和風だしの素	0.4g		人参	12g		こしょう	0.02g	
	淡色みそ	5.6g	水	96g		しょうゆ(薄口)	2.4g		麦牛豆 ブイヨン	0.96g	
	ごま油	0.16g	麦豆 いわしの生姜煮	1こ		しょうゆ(濃口)	2.4g		麦豆 しょうゆ(薄口)	1.28g	
	水	96g	干しひじき	1.6g		上白糖	2.4g		麦豆 ワイン(白)	1.6g	
麦豆	ししゃもフライ	2g	ごぼう	9.6g		料理酒	0.8g		水	100g	
	天ぷら油	5g	人参	4g		水	28g		牛豚 豚ひき肉	16g	
	切干天根	2.4g	豆 さつまあげ	4g		キャベツ	22.4g		豆 ゆで大豆	8g	
	きゅうり	24g	さやいんげん	2.4g		まぐろ油漬フレク	4g		玉ねぎ	24g	
	穀物酢	2.4g	麦豆 しょうゆ(濃口)	2.4g		れんこん・スライス	5.6g		トマト缶(ダイス)	12g	
	上白糖	1.6g	上白糖	1.6g		しょうゆ(薄口)	1.36g		ケチャップ	9.6g	
麦豆	しょうゆ(薄口)	2g	みりん	0.8g		梅びしお	0.48g		ウスターソース	1.2g	
ご	すりごま	0.4g	サラダ油	0.32g		減塩梅びしお	0.24g		上白糖	0.4g	
			和風だしの素	0.24g		上白糖	0.64g		バジル	0.56g	
			水	12g		乾燥カリカリ梅	0.12g		チリパウダー	0.16g	
						りんご(カット)	1こ		おろしにんにく	0.32g	
									こしょう	0.02g	
									サラダ油	0.24g	
									キャベツ	24g	
									豆 まぐろ油漬フレク	4g	
									豆 えだまめ	4g	
									麦豆豚 イタリアンレタリング	5.6g	

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 匕:えび 蟹:かに 鮑:あわび 缶: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 珥: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