

アレルギー用明細献立表 (6西部)

令和6年4月5日金曜 ～ 令和6年4月30日火曜

5(金)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	15(月)	16(火)	17(水)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	わかめごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	黒パン	ごはん
蒟蒻麺スープ こんにゃく麺 40. 焼き豚 10. なると 5. もやし 15. たまねぎ 10. 長ねぎ 5. おろししょうが 0.3 おろしにんにく 0.3 ポークガラスープ 5. チキンガラスープ 5. 酒 1. しょうゆ 3.5 黒こしょう 0.02 ごま油 0.5	お祝いすまし汁 えのきたけ 5. たまねぎ 15. にんじん 10. 祝なると(切) 5. 豆腐 20. みつば 3. 花かつお(ダシ) 1.4 だし昆布 0.7 塩 0.2 白しょうゆ 3.5 酒 1. 鶏唐揚げ(2個) 鶏むね肉(下味) 2. 個 でんぷん 4. コンスターチ 4. 揚げ油 7. ゆかりあえ(大根) だいこん 35. きゅうり 7. にんじん 8. ゆかり 0.5 海水塩 0.1 米酢 0.5 お祝い紅白ゼリー お祝い紅白ゼリー 1. 個 ◆わかめごはん ◆祝なると(切) ◆豆腐 ◆鶏むね肉(下味) ◆ゆかり ◆お祝い紅白ゼリー	オニオンスープ 鶏ムネ肉 10. <small>(ダ)ネオンソテー(モリタ)</small> 10. たまねぎ 20. にんじん 10. ホールコーン 10. パセリ(乾) 0.03 チンガラスープ 5. 白しょうゆ 2. 塩 0.7 こしょう 0.02 フランクフルト フランクフルト 1. 本 ケチャップ 2. トマトピューレ 4. 中濃ソース 2. さとう 0.15 ごぼうとささみのサダ ごぼう(切) 20. にんじん 10. きゅうり 5. ほぐしささみ 10. 米酢 1. 白しょうゆP 2.5 油P 0.5 さとう(サダ) 0.4	豚汁 ごぼう 10. 突こんにゃく 10. 豚肉(肩・もも) 10. 酒 1. おろししょうが 0.5 たまねぎ 10. にんじん 5. だいこん 15. じゃが芋 15. 煮干し 1.9 みそ 7.5 長ねぎ 5. きのこけんちんのごまだれ キノけんちん 1. 個 白しょうゆ 3. 米酢 0.8 さとう 2. 白すりごま 1.5 でんぷん 0.2 水 3. コンニャク寒天の酢の物 キャベツ 20. きゅうり 7. にんじん 10. コンニャク寒天 0.5 米酢 2. 海水塩 0.25 白しょうゆP 2. さとう(サダ) 1.	ワンタンスープ 油P 0.3 たまねぎ(むき) 20. 豚もも肉 10. にんじん 10. しめじ 5. チンガラスープ 5. なると 5. 塩 0.2 こしょう 0.02 しょうゆ 4. ワンタン 8. チンゲンサイ 5. 麻婆豆腐 おろししょうが 0.3 豚肩ひき肉 25. たまねぎ(むき) 20. たけのこ(切) 10. 豆腐(凍) Fe添加 40. 長ねぎ 5. みそ 2. オイスターソース 0.5 しょうゆ 2. 酒 2. トウバンジャン 0.1 ごま油 0.5 さとう 0.5 水 5. でんぷん 0.5 春告げワカメサラダ わかめ 0.5 キャベツ 25. にんじん 5. きゅうり 7. 米酢 1. 白しょうゆP 3. 油P 1. ◆ワンタン ◆豆腐(凍) Fe添加	いも団子汁 鶏ムネ肉 5. だいこん 10. にんじん 10. えのきたけ 5. はくさい 15. いも団子 25. みつば 3. 塩 0.1 酒 1. しょうゆ 4. 花かつお(ダシ) 1.5 赤魚西京漬け焼き 赤魚西京漬け 1. 切 たくあん漬けあえ 細切たくあん 10. キャベツ 30. にんじん 10. ◆いも団子 ◆赤魚西京漬け ◆細切たくあん	春キャベツのみそ汁 たまねぎ(むき) 20. だいこん 10. にんじん 10. 春キャベツ 25. こおり豆腐 1. 煮干し 2. みそ 7.5 まんだいの甘辛揚げ マンダイ 60. でんぷん 5. 揚げ油 6. さとう 4. しょうゆ 3.6 みりん 1.2 水 3. マヨポテトサラダ じゃが芋 20. にんじん 5. きゅうり 7. キャベツ 20. <small>(東)ロースハム(切)</small> 5. 海水塩 0.1 こしょう 0.02 <small>ノンエッグマヨネーズ(サダ)</small> 7. 米酢 1. ◆こおり豆腐 ◆(東)ロースハム(切) ◆ノンエッグマヨネーズ(サダ)	大豆のカレースープ 豚肉(肩・もも) 10. 酒 1. じゃが芋(凍) 20. たまねぎ(むき) 25. にんじん 10. 大豆(乾) 5. しょうゆ 1. 塩 0.5 こしょう 0.03 カレールウ 3. チンガラスープ 5. パセリ(乾) 0.5 鶏肉のアップルソースかけ 鶏もも肉 1. 個 おろししょうが 0.2 たまねぎ 4. しょうゆ 2.4 みりん 1.2 さとう 0.8 りんごピューレ 7. 海そうサラダ キャベツ 25. きゅうり 7. にんじん 5. 海そうサラダ 1. 米酢 1. 海水塩 0.3 こしょう 0.02 油P 1. ◆黒パン ◆カレールウ ◆りんごピューレ ◆海そうサラダ	春雨と肉団子のスープ とり肉団子(小麦あり) 20. たまねぎ(むき) 15. にんじん 10. はくさい 15. ほうれんそう 5. マロニー 3. チンガラスープ 5. 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2 こしょう 0.02 豚肉の生姜炒め 豚肉(肩・もも) 45. 酒 1. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. ピーマン 5. おろししょうが 0.8 油P 1. しょうゆ 2. 塩 0.2 こしょう 0.02 でんぷん 0.3 フルーツポンチ みかん缶 25. 黄桃缶 20. いちごゼリー 30. ◆とり肉団子(小麦あり) ◆マロニー ◆みかん缶 ◆黄桃缶 ◆いちごゼリー

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

アレルギー用明細献立表 (6西部)

令和6年4月5日金曜 ~ 令和6年4月30日火曜

18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	30(火)
A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	ごはん	ごはん	まるパン	ごはん	玄米入りごはん (2割ブレンド)	野菜のから揚げごはん	まるパン
具だくさんみそ汁 じゃが芋(切) 25. たまねぎ 25. にんじん 10. 油揚げ 5. わかめ 0.3 長ねぎ 5. 煮干し 2. みそ 7.5 いわし甘露煮 いわし甘露煮 1. 尾 ごまあえ もやし 30. にんじん 10. きゅうり 7. ほうれんそう 5. 白すりごま 3. さとう(サダ) 1.2 白しょうゆP 2.5	白菜中華スープ 豚肉(肩・もも) 15. 酒 1. にんじん 15. たまねぎ(むき) 20. はくさい 25. ポークガラパック 10. しょうが 0.3 塩 0.6 こしょう 0.02 白しょうゆ 1.5 でんぷん 0.8 長ねぎ 5. ごま油 0.2 春巻き 春巻き 1. 個 揚げ油 5. チーズじゃこサラダ だいこん 30. きゅうり 7. にんじん 7. 揚げちりめん 3. 角チーズ 5. 米酢 1. さとう(サダ) 0.5 白しょうゆP 1.5 油P 0.5	厚揚げ汁 厚揚げ 20. 豚ももひき肉 5. だいこん 20. にんじん 5. たけのこ(切) 10. たまねぎ 10. 長ねぎ 5. 煮干し 1.9 みそ 7.5 銀ひらすの梅やき 銀ひらす 1. 個 白しょうゆ 1.5 さとう 1.5 みりん 3. 酒 1.6 ねり梅 2. でんぷん 0.2 ヨーグルト ヨーグルト 1. 個 ◆厚揚げ ◆ねり梅 ◆塩こんぶ ◆ヨーグルト	コーンスープ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 30. にんじん 5. コーンペースト 20. ホールコーン 15. チキンガラスープ 5. 白しょうゆ 3.5 塩 0.1 こしょう 0.02 メンチカツ メンチカツ 1. 個 揚げ油 5. 中濃ソースP 5. かぼちゃのツナサラダ かぼちゃ(凍) 25. きゅうり 10. キャベツ 10. ツナフレーク 5. 白しょうゆP 1.6 米酢 2. こしょう 0.02 油P 1.6 さとう(サダ) 0.2 白すりごま 0.8 ◆まるパン ◆コーンペースト ◆メンチカツ	さわに椀 たまねぎ 20. だいこん 15. にんじん 10. ごぼう(凍) 10. 細切かぼこ 5. 小松菜 5. 塩 0.1 白しょうゆ 3.5 酒 1. 花かつお(ダシ) 2. 厚揚げ肉みそあん 絹揚げ 1. 個 豚ももひき肉 5. 大豆の華粒 1. たまねぎ(むき) 5. おろししょうが 0.3 みそ 5. さとう 4. みりん 2. 酒 1. でんぷん 0.3 水 3. もやしのり酢あえ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 10. 白しょうゆP 2. 米酢 1. 角きざみのり(西) 0.2 ◆細切かぼこ ◆絹揚げ ◆大豆の華粒	ポークカレー おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.2 豚肉(肩・もも) 25. たまねぎ(むき) 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 油P 1. ケチャップ 5. おろしりんご 6. チャツネ 1.5 カレールウ 10. ウスターソースP 1. しょうゆ 2. カレー粉 0.2 塩 0.2 ガラムマサラ 0.01 かぼちゃコロッケ かぼちゃコロッケ(卵なし) 1. 個 揚げ油 5. コーンサラダ キャベツ 30. きゅうり 7. ホールコーン 10. にんじん 5. 米酢 0.5 こしょう 0.02 海水塩 0.3 油P 1. ◆玄米入りごはん (2割ブレンド) ◆おろしりんご ◆チャツネ ◆かぼちゃコロッケ(卵なし)	鶏ごぼう汁 鶏ムネ肉 10. にんじん 15. たまねぎ 20. しめじ 10. ごぼう 15. 長ねぎ 5. かつお厚削り(ダシ) 2. 白しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2 たまごやき たまごやき 1. 個 もやしのひじきサラダ もやし 25. きゅうり 5. にんじん 10. ひじき(ドライパック) 8. 米酢 1. さとう(サダ) 0.5 白しょうゆP 2.5 油P 1. ハンバーグ ハンバーグ 1. 個 中濃ソース 4. ケチャップ 3. さとう 0.5 赤ワイン 1. マカロニサラダ マカロニ(ツイスト) 6. 塩(ゆで) 0.15 キャベツ 15. きゅうり 10. にんじん 3. オリーブ油 0.7 米酢 1.5 塩 0.3 こしょう 0.02 ◆野菜のから揚げごはん ◆たまごやき ◆ハンバーグ	◆いわし甘露煮 ◆油揚げ

分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。