

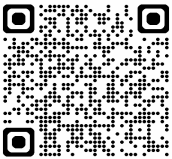
令和8年度11月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

[illegible]

令和8年度11月 小学校食物アレルギーチェック用献立表

年 組 氏名()		アレルゲン()										
日・曜	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	30日(月)	
献立名	牛乳 いり大豆ごはん かぶのみそ汁 ごぼう天の甘辛煮 ほうれんそうのあえもの	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 ゆばと野菜のおかか煮	牛乳 食パン りんごジャム ソイシチュー ツナときゃべつのレモン炒め	牛乳 白飯 みそラーメン じゃがいものオイスターソース炒め りんごかん	牛乳 白飯 うち豆汁 豚肉のたつたあげ もやしのあえもの	牛乳 白飯 すまし汁 和風ハンバーグ(なめこ) こんぶの炒め煮	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 かきたま汁 高野豆腐の含め煮 はくさいのあえもの	牛乳 白飯 さといものみそ汁 鶏肉のレモンソースかけ 海藻サラダ	★卵除去食対応日 牛乳 白飯 カレーうどん れんこんマヨサラダ みかん	牛乳 白飯 ちゃんこなべ あらめと大豆の煮物	牛乳 白飯 ビーフシチュー ブロッコリーサラダ	
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	牛乳 1本○ 精白米 65□ 発芽玄米 5□ いり大豆 3○ 鶏肉(若5) 15○ 油あげ(冷) 3○ にんじん 5△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 7 清酒 5 水 83	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 豚肉(短冊・小) 20○ ちくわ 10○ じゃがいも 70□ たまねぎ 50△ にんじん 20△ さやいんげん 3△ サラダ油 1□ しょうゆ(濃) 4.5	牛乳 1本○ 食パン(60/80/100) 1袋□ りんご 30△ てんさい糖 6 レモン 0.18△ 鶏肉(若5) 20○ じゃがいも 50□ たまねぎ 40△ にんじん 20△ パセリ(乾) 0.03△ 豆乳 40○	牛乳 1本○ 精白米 70□ 水 95 中華めん(冷) 40□ 鶏肉(若5) 20○ にんじん 15△ きゃべつ 15△ 緑豆もやし 17△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 10○ 清酒 1 塩 0.3 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 0.3□ 鶏手羽先(だし用) 15 葉ねぎ(だし用) 1 0.5 しょうが(だし用) 0.3△ にんじん(だし用) 0.5 しょうが(だし用) 0.3△ にんにく(だし用) 0.2 水 130	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 打ち豆 3○ だいこん 20△ さといも 10□ にんじん 10△ 油あげ(冷) 5○ 根深ねぎ 5△ みそ(赤) 9○ けずりぶし(だし用) 2 水 120 豚肉(短冊) 40○ しょうが 1△ しょうゆ(濃) 3 みりん 0.5 上新粉 10□ てんぷら油 6□ 緑豆もやし 40△ しょうゆ(淡) 2 酢 0.5 さとう(三温) 0.2□ 辛子 0.03	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 ふ 1.5□ わかめ(乾) 0.5○ にんじん 15△ みつば 3△ 干し椎茸(スライス) 0.5△ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 3 水 130 高野豆腐(1/20) 5○ 鶏肉(若5) 15○ たまねぎ 10△ にんじん 5△ さやいんげん 5△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 1.5 清酒 1 さとう(三温) 0.4□ でんぷん 0.5□ 水 20 こんぶ(細切) 2○ 豚肉(細切) 10○ にんじん 10△ しょうが 0.2△ ごま油 0.5□ しょうゆ(濃) 1 みりん 0.5 さとう(三温) 0.3□	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 さといも 25○ 豆腐(冷) 25○ 油あげ(冷) 5○ わかめ(乾) 0.5○ にんじん 15△ 葉ねぎ 3△ みそ(赤) 9○ けずりぶし(だし用) 2 水 120 鶏肉(若10) 50○ でんぷん 5□ てんぷら油 8□ レモン 0.23△ さとう(三温) 2□ しょうゆ(濃) 2 海藻(ミックス・乾) 0.25○ だいこん 30△ しょうゆ(淡) 1.5 酢 0.8 さとう(三温) 0.2□	牛乳 1本○ 精白米 70□ 水 95 うどん(冷) 60□ 牛肉(スライス) 20○ たまねぎ 25△ にんじん 10△ 葉ねぎ 3△ サラダ油 1□ カレー粉 0.5 しめじ 3 しょうゆ(淡) 3 しょうゆ(濃) 3 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 3 水 100 れんこん 15△ ごぼう(さがき) 10△ にんじん 5△ すりごま 1□ マヨネーズ 3□ しょうゆ(淡) 1 辛子 0.03 みかん 1△	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 鶏肉(若5) 10○ 豚肉(スライス) 10○ ボール天 15○ 油あげ(冷) 5○ はくさい 15△ 糸こんにゃく 10△ にんじん 10△ しめじ 10△ 緑豆もやし 10△ にら 5△ しょうゆ(淡) 6 塩 1 ごま油 0.3□ けずりぶし(だし用) 2 こんぶ(だし用) 0.5 水 90 あらめ 3○ 大豆(乾) 5○ にんじん 5△ サラダ油 0.5□ しょうゆ(濃) 2.5 さとう(三温) 1.8□ みりん 0.5 けずりぶし(だし用) 1 水 5	牛乳 1本○ 精白米 75□ 水 101 牛肉(角) 30○ じゃがいも 50□ たまねぎ 40△ にんじん 20△ にんにく 0.5△ サラダ油 1□ 小麦粉 6□ バター(調) 6□ ケチャップ 8 ソース(ウスター) 6 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.3 こしょう(白) 0.02 パプリカパウダー 0.02 水 75 ブロッコリー 15△ きゃべつ 15△ 花かつお 0.5○ しょうゆ(淡) 1 酢 0.5 米油 0.5□ さとう(三温) 0.1□		
	ごぼう天(30) 1本○ さとう(三温) 1□ しょうゆ(濃) 1 みりん 0.5 水 15 ほうれんそう 20△ 緑豆もやし 20△ 花かつお 0.5○ しょうゆ(濃) 1.2 さとう(三温) 0.2□		さとう(三温) 1□ ゆば(乾) 2○ はくさい 30△ にんじん 5△ しょうゆ(淡) 1.8 みりん 0.5 花かつお 0.5○	ぶどう酒(白) 1 塩 0.8 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 こんぶ(だし用) 0.5 でんぷん 1□ 水 50 まぐろ油漬(フレーク) 15○ きゃべつ 30△ たまねぎ 20△ にんじん 10△ レモン 0.3△ しょうゆ(濃) 2.5 こしょう(白) 0.01	ごま油 0.3□ 鶏手羽先(だし用) 15 葉ねぎ(だし用) 1 0.5 しょうが(だし用) 0.3△ にんじん(だし用) 0.5 しょうが(だし用) 0.3△ にんにく(だし用) 0.2 水 130 じゃがいも 30□ 牛肉(細切) 15○ 葉ねぎ 3△ にんにく 0.1△ ごま油 0.5□ しょうゆ(濃) 1.5 さとう(三温) 0.5□ オイスターソース 0.5 りんご果汁 25△ 寒天(フレーク) 0.6○ さとう(上白) 5□ 水 25	さとう(三温) 0.2□ でんぷん 0.5□ 水 20 こんぶ(細切) 2○ 豚肉(細切) 10○ にんじん 10△ しょうが 0.2△ ごま油 0.5□ しょうゆ(濃) 1 みりん 0.5 さとう(三温) 0.3□	★卵除去食対応日 鶏卵を加える前に 別鍋に取り分け、 別調理する	★卵除去食対応日 マヨネーズ ドレッシングで和 える前に取り分け る(調味は行わな い)				
	食物アレルギー対応		主な食材の内容配合表について									
			加工品等の食材の配合内容表は市のHPで随時更新いたしますので、下記のQRコードからご確認ください。									
	連絡事項											

食物アレルギー対応



主な食材の内容配合表について

加工品等の食材の配合内容表は市のHPで随時更新いたしますので、下記のQRコードからご確認ください。