

アレルギー確認献立表(中)

★…別紙

みよし市立学校給食センター

5/12 (月)				アレルギー	5/13 (火)				アレルギー	5/14 (水)				アレルギー	5/15 (木)				アレルギー	5/16 (金)				アレルギー
1	ごはん				1	玄米ごはん				1	ごはん				1	サンドイッチロール			小麦 乳 大豆	1	ごはん			
2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳
3	ポークカレー (米粉)			豚肉 鶏肉	3	新たまねぎと根菜の白みそ汁			大豆	3	生揚げの中華煮			鶏肉 ごま 豚肉 小麦 大豆	3	野菜たっぷりスープ			鶏肉 豚肉 小麦 大豆	3	鶏団子と野菜のつゆだく煮			小麦 大豆 鶏肉
4	大豆ナゲット			鶏肉 大豆	4	ハンバーグの和風ソースかけ			鶏肉 豚肉 小麦 大豆	4	春巻き			ごま 小麦 豚肉 大豆	4	やきそばサンド			りんご 豚肉 小麦 大豆	4	さばの銀紙焼き			さば 大豆
5	クルトンサラダ			小麦 大豆	5	さやいんげんのごまあえ			ごま 鶏肉 小麦 大豆	5	切り干し大根の中華サラダ			ごま 豚肉 小麦 大豆	5	フルーツの蒲郡みかんゼリーあえ			りんご	5	和風サラダ			豚肉 小麦 大豆
No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g	
1	白飯	1.00	224.00		1	玄米ごはん	1.00	226.00		1	白飯	1.00	224.00		1	○ サンドイッチロールパン	1.00	131.00	小麦 乳 大豆	1	白飯	1.00	224.00	
2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳
	【ポークカレー (米粉)】					【新たまねぎと根菜の白みそ汁】					【生揚げの中華煮】					【野菜たっぷりスープ】					【鶏団子と野菜のつゆだく煮】			
3	おろしにんにく		0.60		3	水		0.00		3	サラダ油		0.48		3	○ 無塩せきショルターベーコン		3.60	豚肉	3	水		0.00	
4	おろししょうが		1.20		4	かつおぶし		1.20		4	○ 豚肉		24.00	豚肉	4	セロリ		0.60		4	かつおぶし		2.40	
5	○ 豚肉		24.00	豚肉	5	いりこ		1.20		5	食塩		0.07		5	たまねぎ		30.00		5	○ 薄口しょうゆ		4.80	小麦 大豆
6	食塩		0.06		6	ごぼう		8.40		6	にんじん		18.00		6	○ チキンコンソメ		0.96	鶏肉 豚肉	6	清酒		1.80	
7	赤ぶどう酒		1.20		7	だいごん		18.00		7	たまねぎ		30.00		7	水		0.00		7	さとう (上白)		1.44	
8	たまねぎ		54.00		8	にんじん		9.60		8	干ししいたけ		0.96		8	いりこ		2.40		8	○ 濃口しょうゆ		1.20	小麦 大豆
9	にんじん		18.00		9	さといも		18.00		9	たけのこ		9.60		9	かぼちゃ		21.60		9	だいごん		36.00	
10	じゃがいも		42.00		10	○ 豆腐		18.00	大豆	10	水		0.00		10	はくさい		36.00		10	にんじん		14.40	
11	水		0.00		11	○ 米みそ		4.80	大豆	11	○ 中華だし		1.20	鶏肉 小麦 大豆 ごま	11	えのきたけ		6.00		11	○ 鶏肉団子		25.00	鶏肉
12	○ チキンコンソメ		1.20	鶏肉 豚肉	12	○ 麦みそ		5.40	大豆	12	○ 豚がらスープ		2.40	豚肉	12	○ 薄口しょうゆ		3.00	小麦 大豆	12	しめじ		9.60	
13	ウスターソース (1.8L)		5.40		13	ねぎ		6.00		13	さとう (三温)		0.84		13	食塩		0.01		13	○ 生揚げ		33.60	大豆
14	柿ピューレ		3.36		14	たまねぎ		18.00		14	○ 濃口しょうゆ		5.04	小麦 大豆	14	こしょう		0.01		14	チンゲンサイ		18.00	
15	米粉のカレールウ		15.60		15	○ 油揚げ		6.00	大豆	15	○ オイスターソース		0.60		15	【やきそばサンド】				15	【さばの銀紙焼き】			
	【大豆ナゲット】					【ハンバーグの和風ソースかけ】				16	○ 生揚げ		42.00	大豆	16	サラダ油		0.24		16	○ さばの銀紙焼き	1.00	60.00	大豆 さば
16	○ だいたナゲット	2.00	40.00	鶏肉 大豆	16	○ ハンバーグ	1.00	60.00	鶏肉 豚肉 大豆	17	はくさい		36.00		17	○ 豚肉		15.00	豚肉	17	【和風サラダ】			
17	菜種白絞油		4.00		17	水		0.00		18	食塩		0.12		18	食塩		0.12		18	○ 無塩せきボンレスハム		6.00	豚肉
18	【クルトンサラダ】				18	かつおぶし		0.36		19	こしょう		0.03		19	こしょう		0.01		19	にんじん		6.00	
19	赤パプリカ		6.00		19	○ 濃口しょうゆ		3.60	小麦 大豆	20	チンゲンサイ		18.00		20	にんじん		9.60		20	キャベツ		42.00	
20	キャベツ		36.00		20	さとう (三温)		0.96		21	でんぶん		2.76		21	キャベツ		33.60		21	きゅうり		12.00	
21	きゅうり		12.00		21	みりん		1.20		22	【春巻き】				22	ピーマン		3.60		22	サラダ油		1.20	
22	とうもろこし		12.00		22	でんぶん		0.72		23	○ 春巻き	1.00	60.00	小麦 豚肉 大豆 ごま	23	○ 焼きそば用粉ソース		2.76	りんご 豚肉 大豆	23	○ 濃口しょうゆ		2.40	小麦 大豆
23	食塩		0.12		23	だいごんおろし		18.00		24	菜種白絞油		6.00		24	○ 中華そば (やきそば用)		50.00	小麦 大豆	24	酢		0.96	
24	こしょう		0.01			【さやいんげんのごまあえ】				25	【切り干し大根の中華サラダ】				25	サラダ油		1.20		25	さとう (上白)		1.08	
25	フレンチドレッシング白		7.20		24	さやいんげん		8.40		26	○ 無塩せきボンレスハム		3.60	豚肉	26	ウスターソース (1.8L)		4.20		26				
	○ クルトン		6.00	小麦 大豆	25	もやし		24.00		27	切り干し大根		6.00		27	紅しょうが		0.24		27	【フルーツの蒲郡みかんゼリーあえ】			
					26	キャベツ		24.00		28	きゅうり		18.00		28	蒲郡みかんゼリー (ダイスカット)		30.00	りんご	28	○ りんごシロップ漬け		30.00	
					27	さとう (上白)		1.20	小麦 大豆	29	酢		2.64		29	○ りんごシロップ漬け		30.00		29	パインチビット (袋詰)		18.00	
					28	○ 濃口しょうゆ		3.12	小麦 大豆	30	さとう (上白)		1.56	小麦 大豆										
					29	○ いりごま		1.20																

アレルギー確認献立表(中)

★…別紙

みよし市立学校給食センター

5/19 (月)				アレルギー	5/20 (火)				アレルギー	5/21 (水)				アレルギー	5/22 (木)				アレルギー	5/23 (金)				アレルギー
1	ごはん				1	中華めん(ラーメン)			小麦	1	ごはん				1	ごはん				1	ごはん			
2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳
3	こしね汁			豚肉 小麦 大豆	3	鶏塩めんのスープ			ごま 鶏肉 小麦 大豆	3	大根のそぼろ煮			豚肉 小麦 大豆	3	じゃが芋だんごのスープ			鶏肉 豚肉 小麦 大豆	3	わかめスープ(うずら卵入り)			卵 豚肉 小麦 大豆
4	ソースカツ			小麦 豚肉 大豆	4	ごぼう入りつくね			鶏肉 豚肉 大豆	4	きびなごの唐揚げ			小麦 大豆	4	タコライスの具			豚肉	4	豚肉とぜんまいの炒め物			小麦 豚肉 大豆
5	小松菜のあえ物			小麦 大豆	5	お豆ちゃんサラダ			大豆	5	五目納豆			小麦 大豆	5	きゅうりのツナサラダ			小麦 大豆 ごま	5	大豆もやしのナムル			小麦 大豆 ごま
No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g	
1	白飯	1.00	224.00		1	○ 中華めん(ラーメン)	1.00	240.00	小麦	1	白飯	1.00	224.00		1	白飯	1.00	224.00		1	白飯	1.00	224.00	
2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳
	【こしね汁】					【鶏塩めんのスープ】					【大根のそぼろ煮】					【じゃが芋だんごのスープ】					【わかめスープ(うずら卵入り)】			
3	サラダ油		0.48		3	○ ごま油		0.60	ごま	3	おろししょうが		0.96		3	水		0.00		3	水		0.00	
4	○ 豚肉		24.00	豚肉	4	おろしにんにく		0.36		4	○ 豚挽肉		27.60	豚肉	4	○ チキンピュヨン		6.00	鶏肉	4	いりこ		2.40	
5	こんにゃく		14.40		5	おろししょうが		0.60		5	にんじん		18.00		5	○ 無塩せきボンレスハム		7.00	豚肉	5	○ 豚がらスープ		6.00	豚肉
6	生しいたけ		6.00		6	○ 鶏肉		36.00	鶏肉	6	だいこん		84.00		6	たまねぎ		18.00		6	○ うずら卵		36.00	卵
7	水		0.00		7	にんじん		12.00		7	水		0.00		7	にんじん		9.60		7	○ 豆腐		36.00	大豆
8	かつおぶし		2.40		8	だいこん		30.00		8	かつおぶし		1.20		8	干しいたけ		0.60		8	○ 薄口しょうゆ		1.80	小麦 大豆
9	○ 濃口しょうゆ		0.84	小麦 大豆	9	水		0.00		9	さとう(三温)		2.40		9	はくさい		18.00		9	○ 濃口しょうゆ		2.52	小麦 大豆
10	みりん		0.36		10	いりこ		2.40		10	○ 濃口しょうゆ		7.80	小麦 大豆	10	○ 濃口しょうゆ		4.44	小麦 大豆	10	オイスターソース		0.60	
11	○ 豆腐		36.00	大豆	11	○ 中華だし		1.80	鶏肉 小麦 大豆 ごま	11	みりん		1.20		11	オイスターソース		1.20		11	食塩		0.07	
12	○ 米みそ		9.60	大豆	12	干しいたけ		0.84		12	○ 生揚げ		40.00	大豆	12	食塩		0.12		12	こしょう		0.02	
13	ねぎ		12.00		13	乾燥わかめ		0.24		13	さやいんげん		6.00		13	こしょう		0.01		13	はくさい		24.00	
	【ソースカツ】				14	ねぎ		14.40		14	でんぷん		1.80		14	じゃがいももち(だんご)		36.00		14	ねぎ		9.60	
14	○ 一口カツ	1.00	50.00	小麦 豚肉	15	食塩		0.84		15	【きびなごの唐揚げ】				15	チンゲンサイ		14.40		15	乾燥わかめ		0.60	
15	菜種白絞油		5.00		16	でんぷん		1.20		16	★ きびなごの唐揚げ		40.00	小麦 大豆		【タコライスの具】					【豚肉とぜんまいの炒め物】			
16	○ 濃口しょうゆ		2.40	小麦 大豆	17	なると		18.00		17	【五目納豆】				16	○ 豚挽肉		45.60	豚肉	16	さとう(三温)		2.34	
17	ウスターソース(1.8L)		2.80			【ごぼう入りつくね】	2.00	40.00	鶏肉 豚肉 大豆	18	にんじん		12.00		17	清酒		0.36		17	○ 濃口しょうゆ		3.36	小麦 大豆
18	みりん		2.00		18	○ ごぼう入りつくね				18	ほうれんそう		14.40		18	おろしにんにく		0.48		18	清酒		4.20	
19	さとう(上白)		3.00		19	【お豆ちゃんサラダ】				19	○ 糸引納豆		36.00		19	たまねぎ		36.00		19	○ 豚肉		42.00	豚肉
	【小松菜のあえ物】				20	○ 蒸し大豆		18.00	大豆	20	○ 濃口しょうゆ		3.36	小麦 大豆	20	トマト水煮		21.60		20	たまねぎ		15.60	
20	もやし		18.00		21	○ えだまめ		6.00	大豆	21	さとう(上白)		0.48		21	とうもろこし		6.00		21	たけのこ		4.80	
21	にんじん		6.00		22	キャベツ		18.00		22	花かつお		1.20		22	トマトケチャップ(3kg)		14.40		22	ぜんまい		4.80	
22	はくさい		24.00		23	きゅうり		12.00							23	食塩		0.10		23	キムチ(はくさい)		24.00	
23	こまつな		18.00		24	まぐろオイル漬		8.00							24	こしょう		0.01			【大豆もやしのナムル】			
24	○ 濃口しょうゆ		3.00	小麦 大豆	25	食塩		0.12							25	チリパウダー		0.30		24	○ だいずもやし		24.00	大豆
25	さとう(上白)		1.44		26	こしょう		0.01							26	パプリカ		0.24		25	にんじん		6.00	
						○ マヨネーズ風ドレッシング		8.00	大豆							【きゅうりのツナサラダ】				26	キャベツ		24.00	
															27	にんじん		6.00		27	きゅうり		12.00	
															28	もやし		24.00		28	さとう(上白)		1.56	
															29	きゅうり		30.00		29	○ 濃口しょうゆ		3.00	小麦 大豆
															30	まぐろオイル漬		9.60		30	○ ごま油		0.60	ごま
															31	さとう(上白)		1.56		31	一味唐辛子		0.01	

アレルギー確認献立表(中)

★…別紙

みよし市立学校給食センター

5/26 (月)				アレルギー	5/27 (火)				アレルギー	5/28 (水)				アレルギー	5/29 (木)				アレルギー	5/30 (金)				アレルギー
1	ごはん				1	ごはん				1	麦ごはん				1	黒ロールパン			小麦 乳 大豆	1	ごはん			
2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳
3	マーボー豆腐			豚肉 小麦 大豆	3	けんちん汁			小麦 大豆	3	春雨スープ			鶏肉 豚肉 小麦 大豆	3	じゃが芋と大豆のトマト煮			豚肉 鶏肉 大豆	3	野菜たっぷりみそ汁			大豆
4	ショウロンボウ			鶏肉 小麦 豚肉 大豆	4	なすみそメンチカツ			小麦 豚肉 大豆	4	キムタクごはんの具			豚肉 小麦 大豆	4	オムレツ			卵 鶏肉 大豆	4	レバーとじゃがいもの甘辛煮			小麦 鶏肉 大豆
5	茎わかめの中華あえ			小麦 大豆 ごま	5	アスパラサラダ			大豆	5	パンバンジー			鶏肉 ごま 小麦 大豆	5	コールスローサラダ				5	キャベツとひじきの和風サラダ			豚肉 大豆
No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g	
1	白飯	1.00	224.00		1	白飯	1.00	224.00		1	麦ごはん	1.00	228.00		1	○ ころころ	1.00	132.00	小麦 乳 大豆	1	白飯	1.00	224.00	
2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳
	【マーボー豆腐】					【けんちん汁】					【春雨スープ】					【じゃが芋と大豆のトマト煮】					【野菜たっぷりみそ汁】			
3	○ 豚挽肉		30.00	豚肉	3	水		0.00		3	○ 無塩せきボンレスハム		4.80	豚肉	3	○ 無塩せきショルダーベーコン		6.00	豚肉	3	水		0.00	
4	おろししょうが		1.20		4	かつおぶし		1.20		4	おろししょうが		0.60		4	にんじん		24.00		4	かつおぶし		2.40	
5	おろしにんにく		0.36		5	いりこ		1.20		5	たまねぎ		18.00		5	たまねぎ		30.00		5	だいこん		24.00	
6	○ 豆板醤		0.25	大豆	6	ごぼう		6.00		6	水		0.00		6	じゃがいも		48.00		6	たまねぎ		18.00	
7	にんじん		19.20		7	干ししいたけ		0.60		7	○ 豚がらスープ		6.00	豚肉	7	水		0.00		7	はくさい		24.00	
8	たまねぎ		60.00		8	にんじん		9.60		8	○ チキンコンソメ		1.44	鶏肉 豚肉	8	○ チキンコンソメ		0.96	鶏肉 豚肉	8	○ 麦みそ		3.60	大豆
9	干ししいたけ		1.20		9	だいこん		21.60		9	たけのこ		6.00		9	さとう（上白）		1.44		9	○ 豆みそ		3.60	大豆
10	○ 豚がらスープ		2.40	豚肉	10	こんにゃく		12.00		10	干ししいたけ		0.60		10	○ 蒸し大豆		30.00	大豆	10	○ 米みそ		2.40	大豆
11	さとう（三温）		2.11		11	○ 油揚げ		7.20	大豆	11	○ 濃口しょうゆ		1.20	小麦 大豆	11	ウスターソース（1.8L）		1.20		11	○ 生揚げ		18.00	大豆
12	清酒		1.20		12	清酒		1.20		12	清酒		2.40		12	トマトケチャップ（3kg）		16.80		12	ねぎ		12.00	
13	○ 豆みそ		5.28	大豆	13	○ 濃口しょうゆ		6.36	小麦 大豆	13	はるさめ		4.80		13	トマト水煮		9.60			【レバーとじゃがいもの甘辛煮】			
14	○ 濃口しょうゆ		6.00	小麦 大豆	14	○ 豆腐		36.00	大豆	14	○ 豆腐		24.00	大豆	14	ローレル		0.07		13	じゃがいも		33.60	
15	○ 豆腐（水切り）		78.00	大豆	15	食塩		0.05		15	チンゲンサイ		12.00		15	食塩		0.06		14	○ 鶏肉でん粉付き		26.40	鶏肉
16	ねぎ		8.40		16	ねぎ		9.60		16	とうもろこし		6.00		16	こしょう		0.02		15	○ 鶏レバーでん粉付き		19.20	鶏肉
17	でんぷん		3.12			【なすみそメンチカツ】				17	食塩		0.10		17	グリーンピース		6.00		16	菜種白絞油		7.92	
	【ショウロンボウ】				17	○ なすみそメンチカツ	1.00	60.00	小麦 豚肉 大豆	18	こしょう		0.01			【オムレツ】				17	○ 濃口しょうゆ		2.69	小麦 大豆
18	○ 小籠包	2.00	50.00	鶏肉 小麦 豚肉 大豆	18	菜種白絞油		6.00			【キムタクごはんの具】				18	○ オムレツ	1.00	50.00	卵 鶏肉 大豆	18	さとう（上白）		3.48	
	【茎わかめの中華あえ】					【アスパラサラダ】				19	○ 豚肉		36.00	豚肉		【コールスローサラダ】					【キャベツとひじきの和風サラダ】			
19	もやし		18.00		19	グリーンアスパラガス		24.00		20	おろししょうが		0.43		19	キャベツ		36.00		19	○ 無塩せきボンレスハム		7.20	豚肉
20	くきわかめ		12.00		20	にんじん		6.00		21	にんじん		21.60		20	きゅうり		14.40		20	にんじん		6.00	
21	キャベツ		30.00		21	キャベツ		18.00		22	キムチ（はくさい）		30.00		21	とうもろこし		14.40		21	キャベツ		39.60	
22	まぐろオイル漬		9.60		22	とうもろこし		6.00		23	たくあん		12.00		22	食塩		0.12		22	○ えだまめ		12.00	大豆
23	酢		3.60		23	○ マヨネーズ風ドレッシング		7.20	大豆	24	○ 濃口しょうゆ		0.60	小麦 大豆	23	こしょう		0.01		23	ひじき（水煮）		6.00	
24	○ 濃口しょうゆ		3.60	小麦 大豆						25	ピーマン		6.00		24	コールスロードレッシング		7.20			★ 和風ドレッシング		7.20	
25	さとう（上白）		2.64							26	食塩		0.04											
26	○ ごま油		0.60	ごま							【パンバンジー】													
27	○ すりごま		1.20	ごま						27	もやし		24.00											
										28	きゅうり		18.00											
										29	○ ささみ水煮		18.00	鶏肉										
										30	酢		2.16											
										31	さとう（上白）		1.08	</										