

(1/4)

アレルギー確認献立表 (小)

★…別紙

みよし市立学校給食センター

11/11 (火)				アレルギー	11/12 (水)				アレルギー	11/13 (木)				アレルギー	11/14 (金)				アレルギー	11/17 (月)				アレルギー
1	五穀ごはん				1	ご飯				1	りんごパン			りんご 小麦 乳 大豆	1	ご飯				1	きしめん			小麦
2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳
3	きのこキーマカレー (米粉)			豚肉 大豆 鶏肉	3	豚塩ちゃんこ			鶏肉 豚肉 小麦 大豆	3	じゃが芋のポタージュ (米粉) ※乳あり			鶏肉 豚肉 乳 大豆	3	マーボー豆腐			豚肉 小麦 大豆	3	みそきしめんの汁			豚肉 大豆
4	オムレツ			卵 鶏肉 大豆	4	さつま芋コロッケ			小麦 大豆	4	ハンバーグのトマトソースかけ			鶏肉 豚肉 大豆	4	春巻き			ごま 小麦 豚肉 大豆	4	さつま芋のごまからめ			小麦 大豆 ごま
5	みかん				5	五目きんぴらごぼう			小麦 大豆 ごま	5	ブロッコリーと大豆のサラダ			大豆	5	ウルトラ元気サラダ			豚肉 ごま	5	キャベツの赤じそあえ			
															6	りんごヨーグルト			りんご 乳					
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	五穀ごはん	1.00	161.00		1	白飯	1.00	156.00		1	○ りんごパン	1.00	96.00	りんご 小麦 乳 大豆	1	白飯	1.00	156.00		1	○ きしめん	1.00	200.00	小麦
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
	【きのこキーマカレー (米粉)】					【豚塩ちゃんこ】					【じゃが芋のポタージュ (米粉) *乳あり】					【マーボー豆腐】					【みそきしめんの汁】			
3	おろしにんにく		0.50		3	水		0.00		3	じゃがいも		40.00		3	○ 豚挽肉		25.00	豚肉	3	水		0.00	
4	おろししょうが		0.70		4	かつおぶし		2.00		4	たまねぎ		40.00		4	おろししょうが		1.00		4	かつおぶし		2.00	
5	○ 豚挽肉		40.00	豚肉	5	○ チキンピュヨン		2.50	鶏肉	5	○ 無塩バター		0.50	乳	5	おろしにんにく		0.30		5	いりご		1.00	
6	食塩		0.15		6	○ 豚肉		25.00	豚肉	6	○ チキンコンソメ		1.00	鶏肉 豚肉	6	○ 豆板醤		0.15	大豆	6	○ 豚肉		25.00	豚肉
7	カレー粉		0.03		7	おろしにんにく		0.04		7	水		0.00		7	にんじん		16.00		7	清酒		1.00	
8	ガラムマサラ		0.02		8	清酒		3.00		8	米粉のホワイトルウ		8.00		8	たまねぎ		50.00		8	干しいたけ		0.50	
9	赤ぶどう酒		1.50		9	○ 薄口しょうゆ		1.20	小麦 大豆	9	○ 牛乳		25.00	乳	9	干しいたけ		1.00		9	にんじん		10.00	
10	たまねぎ		60.00		10	にんじん		12.00		10	○ 豆乳 (無調整)		5.00	大豆	10	水		0.00		10	はくさい		22.00	
11	にんじん		15.00		11	はくさい		30.00		11	○ 脱脂粉乳		2.00	乳	11	○ 豚がらスープ		2.00	豚肉	11	○ 油揚げ		8.00	大豆
12	エリンギ		8.00		12	○ 焼き豆腐		28.00	大豆	12	ローレル		0.01		12	さとう (三温)		1.76		12	みりん		3.00	
13	えのきたけ		5.00		13	えのきたけ		10.00		13	食塩		0.10		13	清酒		1.00		13	○ 豆みそ		7.00	大豆
14	○ 大豆		12.00	大豆	14	食塩		0.50		14	○ 生クリーム		2.00	乳	14	○ 豆みそ		4.00	大豆	14	○ 米みそ		2.00	大豆
15	トマト水煮		12.00		15	チンゲンサイ		18.00		15	パセリ		0.02		15	○ 濃口しょうゆ		5.50	小麦 大豆	15	ねぎ		8.00	
16	○ チキンコンソメ		1.00	鶏肉 豚肉		【さつま芋コロッケ】					【ハンバーグのトマトソースかけ】				16	○ 豆腐 (水切り)		65.00	大豆		【さつま芋のごまからめ】			
17	水		0.00		16	○ さつまいもコロッケ	1.00	50.00	小麦 大豆	16	○ ハンバーグ	1.00	50.00	鶏肉 豚肉 大豆	17	ねぎ		7.00		16	さつまいも	2.00	50.00	
18	赤パプリカ		4.00		17	菜種白絞油		5.00		17	サラダ油		0.10		18	でんぷん		2.50		17	菜種白絞油		5.00	
19	トマトケチャップ (3kg)		2.00			【五目きんぴらごぼう】				18	たまねぎ		10.00		19	【春巻き】				18	さとう (上白)		4.50	
20	ウスターソース (1.8L)		1.50		18	サラダ油		0.20		19	トマト水煮		8.00		20	○ 春巻き	1.00	50.00	小麦 豚肉 大豆 ごま	19	○ 濃口しょうゆ		1.40	小麦 大豆
21	柿ピューレ		2.00		19	ごぼう		15.00		20	さとう (上白)		1.20		20	菜種白絞油		5.00		20	みりん		1.20	
22	米粉のカレールウ		11.00		20	にんじん		12.00		21	ウスターソース (1.8L)		2.00		21	【ウルトラ元気サラダ】				21	○ いりごま		1.00	ごま
	【オムレツ】				21	突きこんにやく		14.00		22	トマトケチャップ (3kg)		4.00		22	○ 無塩せきボンレスハム		5.00	豚肉	22	【キャベツの赤じそあえ】			
23	○ オムレツ	1.00	40.00	卵 鶏肉 大豆	22	○ 角はんぺん		8.00	大豆	23	【ブロッコリーと大豆のサラダ】				23	糸切り昆布		0.16		23	もやし		10.00	
	【みかん】				23	さとう (三温)		2.00		24	○ 蒸し大豆		12.00	大豆	24	にんじん		5.00		24	キャベツ		30.00	
24	みかん	1.00	87.00		24	みりん		0.40		25	ブロッコリー		10.00		25	キャベツ		25.00		25	きゅうり		13.00	
					25	○ 濃口しょうゆ		2.60	小麦 大豆	26	ホールコーン		5.00		26	きゅうり		10.00		26	赤じそ		0.75	
					26	ピーマン		5.00		27	ホールコーン		5.00		27	サラダ油		5.00		27	食塩		0.15	
					27	○ ごま油		0.40	ごま	28	まぐろオイル漬		4.50		28	酢		1.40						
					28	○ いりごま		0.50	ごま	29	★ マヨネーズ風ドレッシング		6.00	大豆	29	さとう (上白)		1.00						
					29	○ すりごま		0.50	ごま						30	食塩		0.30						
															31	こしょう		0.01						
															32	○ いりごま		0.50	ごま					
															33	花かつお		0.20						
															34	【りんごヨーグルト】								
																○ りんご ヨーグルト	1.00	70.00	りんご 乳					

アレルギー確認献立表 (小)

★…別紙

みよし市立学校給食センター

11/18 (火)				アレルギー	11/19 (水)				アレルギー	11/20 (木)				アレルギー	11/25 (火)				アレルギー	11/26 (水)				アレルギー
1	ご飯				1	麦ご飯				1	米粉パン			小麦 乳 大豆	1	ご飯				1	ご飯			
2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳	2	牛乳			乳
3	秋の吉野汁			小麦 大豆	3	ひきずり			小麦 大豆 鶏肉	3	白菜とブロッコリーの豆乳シチュー (米粉)			豚肉 鶏肉 大豆	3	ポークストロガノフ			豚肉 鶏肉 大豆	3	肉じゃが			小麦 豚肉 大豆
4	鶏めしの具			小麦 大豆 鶏肉	4	五目厚焼き卵			卵 鶏肉 小麦 大豆	4	フランクフルトソーセージ			豚肉	4	いかフリッター			いか 小麦 大豆	4	さばの八丁みそ煮			さば 大豆
5	れんこんサラダ			大豆	5	豆まめサラダ			大豆 ごま	5	柿				5	じゃが芋とブロッコリーのサラダ				5	春菊のいそ香あえ			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	156.00		1	麦ごはん	1.00	159.00		1	○ 米粉パン	1.00	102.00	小麦 乳 大豆	1	白飯	1.00	156.00		1	白飯	1.00	156.00	
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
	【秋の吉野汁】					【ひきずり】					【白菜とブロッコリーの豆乳シチュー (米粉) 】			豚肉		【ポークストロガノフ】					【肉じゃが】			
3	水		0.00		3	さとう (上白)		3.50		3	○ 無塩せきシヨルダーベーコン		5.00	豚肉	3	サラダ油		0.40	豚肉	3	さとう (三温)		2.80	
4	かつおぶし		2.00		4	清酒		1.00		4	たまねぎ		30.00		4	○ 豚肉		40.00	豚肉	4	○ 濃口しょうゆ		5.60	小麦 大豆
5	にんじん		8.00		5	みりん		2.00		5	にんじん		15.00		5	食塩		0.10		5	みりん		1.10	
6	だいこん		20.00		6	○ 濃口しょうゆ		7.00	小麦 大豆	6	じゃがいも		25.00		6	こしょう		0.02		6	○ 豚肉		28.00	豚肉
7	清酒		2.00		7	○ 鶏肉		15.00	鶏肉	7	水		0.00		7	おろしにんにく		0.50		7	糸こんにゃく		30.00	
8	○ 薄口しょうゆ		3.00	小麦 大豆	8	○ 鶏肉		15.00	鶏肉	8	○ チキンコンソメ		1.40	鶏肉 豚肉	8	赤ぶどう酒		1.50		8	にんじん		20.00	
9	○ 白しょうゆ		2.00	小麦 大豆	9	糸こんにゃく		25.00		9	はくさい		40.00		9	たまねぎ		60.00		9	たまねぎ		50.00	
10	さといも		15.00		10	○ 角ふ		13.00	小麦	10	○ 豆乳 (無調整)		20.00	大豆	10	にんじん		12.00		10	じゃがいも		65.00	
11	しめじ		7.00		11	生しいたけ		5.00		11	食塩		0.05		11	マッシュルーム		5.00			【さばの八丁みそ煮】			
12	○ 豆腐		22.00	大豆	12	かまぼこ		10.00		12	こしょう		0.01		12	○ チキンコンソメ		1.00	鶏肉 豚肉	11	○ さばの八丁みそ煮	1.00	50.00	大豆 さば
13	かまぼこ (もみじ形)		8.00		13	○ 焼き豆腐		25.00	大豆	13	ローレル		0.01		13	水		0.00			【春菊のいそ香あえ】			
14	こまつな		6.00		14	はくさい		40.00		14	米粉のホワイトルウ		9.00		14	さとう (上白)		0.20		12	ちくわ		8.00	
15	食塩		0.03		15	ねぎ		10.00		15	ブロッコリー		10.00		15	ローレル		0.02		13	もやし		18.00	
16	でんぷん		1.80			【五目厚焼き卵】					【フランクフルトソーセージ】			豚肉	16	トマト水煮		12.00		14	キャベツ		20.00	
	【鶏めしの具】				16	★ 五目厚焼卵	1.00	40.00	卵 鶏肉 小麦 大豆	16	○ フランクフルトソーセージ	1.00	30.00		17	ウスターソース (1.8L)		2.00		15	春菊		8.00	
17	さとう (三温)		3.20		17	○ 蒸し大豆		12.00	大豆	17	【柿】				18	米粉のハヤシルウ		9.00		16	○ 濃口しょうゆ		2.50	小麦 大豆
18	○ 濃口しょうゆ		6.50	小麦 大豆	18	ひよこまめ		12.00			柿	0.00	37.00		19	○ 豆乳 (無調整)		15.00	大豆	17	レモン果汁		0.50	
19	みりん		1.40		19	○ えだまめ		5.00	大豆						20	パセリ		0.70		18	焼きのり (せん切り)		0.60	
20	○ 鶏肉		40.00	鶏肉	20	キャベツ		18.00							21	【いかフリッター】								
21	清酒		2.60		21	まぐろオイル漬		5.00							22	○ いかフリッター	1.00	20.00	小麦 大豆 いか					
22	○ 油揚げ		8.00	大豆	22	食塩		0.10								菜種白絞油		2.00						
	【れんこんサラダ】				23	こしょう		0.01								【じゃが芋とブロッコリーのサラダ】								
23	れんこん		15.00		24	○ ごまクリーミードレッシング		6.00	大豆 ごま						23	じゃがいも		30.00						
24	○ えだまめ		7.00	大豆											24	ブロッコリー		12.00						
25	キャベツ		28.00												25	ホールコーン		5.00						
26	サウザンアイランドレッシング		6.00												26	まぐろオイル漬		5.00						
															27	食塩		0.05						
															28	こしょう		0.01						
															29	コーンクリーミードレッシング		6.00						

11/27 (木)				アレルギー	11/28 (金)				アレルギー
1	サンドイッチパンズ			小麦 乳 大豆	1	ご飯			
2	牛乳			乳	2	牛乳			乳
3	野菜のコンソメ煮			豚肉 鶏肉	3	生揚げのオイスターソース煮込み			豚肉 小麦 大豆
4	白身魚フライ			小麦	4	焼きぎょうざ			ごま 小麦 豚肉 大豆
5	キャベツとコーンのサラダ				5	切り干し大根とひじきの中華サラダ			小麦 大豆 ごま
6	タルタルソース			卵 大豆					
No	食 品 名	個数	純使用 g		No	食 品 名	個数	純使用 g	
1	○ サンドイッチパンズパン	1.00	98.00	小麦 乳 大豆	1	白飯	1.00	156.00	
2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳	2	○ 牛乳	1.00	206.00	乳
	【野菜のコンソメ煮】					【生揚げのオイスターソース煮込み】			
3	水		0.00		3	サラダ油		0.40	
4	○ チキンコンソメ		1.50	鶏肉 豚肉	4	おろししょうが		1.00	
5	だいこん		52.00		5	○ 豚肉		20.00	豚肉
6	にんじん		15.00		6	にんじん		12.00	
7	じゃがいも		35.00		7	干ししいたけ		1.00	
8	しめじ		8.00		8	たまねぎ		35.00	
9	○ ウインナー		12.00	豚肉	9	○ 豚がらスープ		1.00	豚肉
10	チンゲンサイ		15.00		10	水		0.00	
11	ローレル		0.01		11	さとう（上白）		1.20	
12	食塩		0.10		12	オイスターソース		1.00	
13	こしょう		0.01		13	○ 濃口しょうゆ		6.60	小麦 大豆
	【白身魚フライ】				14	清酒		2.00	
14	○ 白身魚フライ	1.00	40.00	小麦	15	こしょう		0.02	
15	菜種白絞油		4.00		16	食塩		0.10	
	【キャベツとコーンのサラダ】				17	赤パプリカ		4.00	
16	キャベツ		30.00		18	○ 生揚げ		50.00	大豆
17	赤パプリカ		4.00		19	ねぎ		8.00	
18	きゅうり		8.00		20	でんぷん		2.50	
19	ホールコーン		12.00			【焼きぎょうざ】			
20	食塩		0.03		21	○ 焼きぎょうざ	2.00	36.00	小麦 豚肉 大豆 ごま
21	こしょう		0.01			【切り干し大根とひじきの中華サラダ】			
22	コールスロードレッシング		5.00		22	切り干し大根		4.00	
	【タルタルソース】				23	きゅうり		15.00	
23	○ タルタルソース		4.00	卵 大豆	24	まぐろオイル漬		6.00	
					25	ひじき（水煮）		6.50	
					26	酢		1.50	
					27	さとう（上白）		0.80	
					28	○ 濃口しょうゆ		1.50	小麦 大豆
					29	○ ごま油		0.50	ごま
					30	○ いりごま		0.80	ごま