

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

3/2 (月)				アレルギー				3/3 (火)				アレルギー				3/4 (水)				アレルギー				3/5 (木)				アレルギー				3/6 (金)				アレルギー			
1 ご飯								1 ご飯								1 ご飯								1 サンドイッチロール				小麦 乳 大豆				1 ご飯							
2 牛乳				乳				2 牛乳				乳				2 牛乳				乳				2 牛乳				乳				2 牛乳				乳			
3 肉じゃが				小麦 豚肉 大豆				3 沢煮わん				豚肉 小麦 大豆				3 春の吉野汁				小麦 大豆				3 野菜とウインナーのスープ				豚肉 鶏肉				3 ジャーランドウフ				豚肉 小麦 大豆			
4 たららの銀紙焼き				大豆				4 ミートボール				鶏肉 ごま 小麦 大豆				4 鶏肉の唐揚げ				鶏肉 大豆				4 焼きそば				りんご 豚肉 小麦 大豆				4 えびしゅうまい				小麦 えび			
5 野菜とささみのおひたし				小麦 鶏肉 大豆				5 ちらしずしの具				小麦 大豆				5 元気サラダ				豚肉				5 フルーツあえ				りんご				5 小松菜ともやしのあえ物				小麦 大豆			
【◎スマイル給食◎】								6 いがまんじゅう				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	白飯	1.00	156.00					1	○ サンドイッチロールバン	1.00	98.00	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			
【肉じゃが】								【沢煮わん】								【春の吉野汁】								【野菜とウインナーのスープ】								【ジャーランドウフ】							
3	さとう(三温)		2.80					3	水		0.00					3	水		0.00					3	水		0.00					3	○ 豚挽肉		25.00	豚肉			
4	○ 濃口しょうゆ		5.60	小麦 大豆				4	かつおぶし		2.00					4	かつおぶし		2.00					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	みりん		1.10					5	○ 豚肉		20.00	豚肉				5	だいごん		20.00					5	たまねぎ		25.00					5	おろしにんにく		0.30				
6	○ 豚肉		30.00	豚肉				6	干しいたけ		0.50					6	しめじ		7.00					6	たまねぎ		15.00					6	○ 豆板醤		0.10	大豆			
7	糸こんにゃく		30.00					7	ごぼう		8.00					7	かまぼこ(桜形)		12.00					7	○ ウインナー		15.00	豚肉				7	にんじん		15.00				
8	にんじん		20.00					8	たけのこ		5.00					8	清酒		1.00					8	じゃがいも		20.00					8	たまねぎ		40.00				
9	たまねぎ		50.00					9	にんじん		13.00					9	○ 薄口しょうゆ		2.00	小麦 大豆				9	チンゲンサイ		10.00					9	干しいたけ		0.50				
10	じゃがいも		70.00					10	えのきたけ		8.00					10	○ 白しょうゆ		3.00	小麦 大豆				10	ローレル		0.01					10	さとう(上白)		2.50				
【たららの銀紙焼き】								【ミートボール】								【鶏肉の唐揚げ】								【焼きそば】								【えびしゅうまい】							
11	○ たららの銀紙焼き	1.00	50.00	大豆				11	清酒		1.20					11	○ 豆腐		30.00	大豆				11	○ 豚がらスープ		1.50	豚肉				11	○ 濃口しょうゆ		4.00	小麦 大豆			
【野菜とささみのおひたし】								★ ミートボール(味付)				1.00 25.00 鶏肉 小麦 大豆 ごま				16 ○ 鶏肉(もち・味付け)				1.00 40.00 鶏肉 大豆				12 食塩				0.10				12 ○ 生揚げ				45.00 大豆			
12	もやし		30.00					12	ごしょう		0.02					12	ふき		5.00					12	食塩		0.10					12	○ 豆みそ		3.80	大豆			
13	キャベツ		10.00					13	○ 薄口しょうゆ		4.50	小麦 大豆				13	食塩		0.03					13	ごしょう		0.01					13	ねぎ		10.00				
14	チンゲンサイ		10.00					14	食塩		0.20					14	でんぷん		1.50					14	【焼きそば】		0.20					14	でんぷん		1.80				
15	○ ささみオイル漬		5.00	鶏肉				15	みつば		5.00					15	みつば		3.00					15	サラダ油		0.20					15	【えびしゅうまい】		2.00	えび 小麦			
16	○ 濃口しょうゆ		2.20	小麦 大豆				【ちらしずしの具】								16 ○ 鶏肉(もち・味付け)				1.00 40.00 鶏肉 大豆				16 食塩				0.05				16 ○ えびしゅうまい				2.00 36.00 えび 小麦			
17	さとう(上白)		1.00					17	水		0.00					17	でんぷん		5.00					17	ごしょう		0.01					17	【小松菜ともやしのあえ物】						
								18	れんこん		8.00					18	菜種白絞油		4.00					18	にんじん		8.00					18	もやし		20.00				
								19	さとう(三温)		0.80					19	○ 無塩せきボンレスハム		5.00	豚肉				19	キャベツ		28.00					19	キャベツ		15.00				
								20	○ 濃口しょうゆ		3.50	小麦 大豆				20	糸切り昆布		0.16					20	ピーマン		3.00					20	ごまつな		18.00				
								21	みりん		1.00					21	にんじん		5.00					21	○ 焼きそば用粉ソース		1.50	りんご 豚肉 大豆				21	濃口しょうゆ		2.30	小麦 大豆			
								22	にんじん		11.00					22	キャベツ		25.00					22	○ 中華そば(やきそば用)		40.00	小麦 大豆				22	さとう(上白)		1.00				
								23	○ 高野豆腐(細切り)		3.00	大豆				23	きゅうり		10.00					23	サラダ油		1.00					23	ウスターソース(1.8L)		2.50				
								24	○ えだまめ		7.00	大豆				24	ホールコーン		5.00					24	紅しょうが		0.20					24	【フルーツあえ】						
								25	酢		6.00					25	サラダ油		2.40					25	○ りんごシロップ漬け		20.00	りんご				25	パインチビット(袋詰)		25.00				
								26	さとう(上白)		6.50					26	さとう(上白)		0.10					26	みかん袋詰		25.00					26	みかん袋詰		25.00				
								27	食塩		0.35					27	ごしょう		0.01					27								27							
								【いがまんじゅう】								28 ○ いがまんじゅう				1.00 30.00 大豆																			

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

3/9 (月)			アレルギー	3/10 (火)			アレルギー	3/11 (水)			アレルギー	3/12 (木)			アレルギー	3/13 (金)			アレルギー	
1	ソフトめん		小麦	1	玄米ご飯			1	ご飯			1	ご飯			1	麦ご飯			
2	牛乳		乳	2	牛乳		乳	2	牛乳		乳	2	牛乳		乳	2	牛乳		乳	
3	鶏塩めんのスープ		ごま 鶏肉	3	けんちん汁		小麦 大豆	3	じゃがいも団子汁		大豆	3	生揚げの中華煮		鶏肉 ごま 豚肉 小麦 大豆	3	水たき		小麦 鶏肉 大豆	
4	あじフリッター		小麦 大豆	4	いわしの八丁みそ煮		大豆	4	ささみフライのレモンソースかけ		小麦 鶏肉 大豆	4	ショウロンボウ		鶏肉 小麦 豚肉 大豆	4	県産おから入り米粉コロッケ		大豆	
5	大豆もやしとほうれんそうのナムル		小麦 大豆 ごま	5	かぼちゃのサラダ		小麦アーモンド 大豆	5	野菜のおかかあえ		小麦 大豆	5	ほうれんそうのごまソースあえ		小麦 大豆 ごま	5	高菜チャーハンの具		ごま 豚肉 小麦 大豆	
No	食品名	個数	純使用g	アレルギー	No	食品名	個数	純使用g	アレルギー	No	食品名	個数	純使用g	アレルギー	No	食品名	個数	純使用g	アレルギー	
1	○ソフトめん	1.00	196.00	小麦	1	玄米ご飯	1.00	158.00		1	白飯	1.00	156.00		1	麦ご飯	1.00	159.00		
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	
3	【鶏塩めんのスープ】				3	【けんちん汁】				3	【じゃがいも団子汁】				3	【生揚げの中華煮】				
4	○ごま油		0.50	ごま	3	水		0.00		3	水		0.00		3	サラダ油		0.40		
5	○おろしにんにく		0.30		4	かつおぶし		1.00		4	かつおぶし		2.00		4	○豚肉		25.00	豚肉	
6	○おろししょうが		0.50		5	いりこ		1.00		5	○油揚げ		5.00	大豆	5	食塩		0.06		鶏肉
7	○鶏肉		30.00	鶏肉	6	ごぼう		5.00		6	だいこん		15.00		6	にんじん		15.00		
8	にんじん		10.00		7	干ししいたけ		0.50		7	はくさい		15.00		7	たまねぎ		25.00		小麦 大豆
9	はくさい		25.00		8	にんじん		8.00		8	しめじ		8.00		8	干ししいたけ		0.80		
10	水		0.00		9	だいこん		18.00		9	じゃがいももち(だんご)		30.00		9	たけのこ		8.00		○薄口しょうゆ
11	いりこ		2.00		10	こんにやく		10.00		10	○米みそ		8.50	大豆	10	水		0.00		にんじん
12	○中華だし		1.50	鶏肉 ごま	11	○油揚げ		6.00	大豆	11	乾燥わかめ		0.30		11	○中華だし		1.00	鶏肉 ごま	はくさい
13	干ししいたけ		0.70		12	清酒		1.00		12	ねぎ		8.00		12	○豚がらスープ		2.00	豚肉	えのきたけ
14	乾燥わかめ		0.10		13	○濃口しょうゆ		5.30	小麦 大豆	13	【ささみフライのレモンソースかけ】				13	さとう(三温)		0.70		○豆腐
15	ねぎ		12.00		14	○豆腐		30.00	大豆	14	○ささみフライ	1.00	40.00	鶏肉 小麦	14	○濃口しょうゆ		4.20	小麦 大豆	水菜
16	食塩		0.70		15	食塩		0.04		15	菜種白絞油		4.00		15	オイスターソース		0.50		食塩
17	でんぷん		1.00		16	ねぎ		8.00		16	さとう(上白)		2.00		16	○生揚げ		35.00	大豆	【県産おから入り米粉コロッケ】
18	なると		12.00		17	【いわしの八丁みそ煮】				17	みりん		3.00		17	はくさい		30.00		○県産おから入り米粉コロッケ
19	【あじフリッター】				18	【かぼちゃサラダ】				18	○濃口しょうゆ		3.25	小麦 大豆	18	食塩		0.03		菜種白絞油
20	○あじフリッター	2.00	40.00	小麦 大豆	19	じゃがいも	1.00	50.00	大豆	19	レモン果汁		1.40		19	こしょう		0.02		【高菜チャーハンの具】
21	菜種白絞油		4.00		20	かぼちゃ		25.00		20	【野菜のおかかあえ】				20	チンゲンサイ		15.00		サラダ油
22	【大豆もやしとほうれんそうのナムル】				21	きゅうり		10.00		21	もやし		20.00		21	でんぷん		2.30		ねぎ
23	○だいずもやし		35.00	大豆	22	○濃口しょうゆ		0.05	小麦 大豆	22	キャベツ		25.00		22	【ショウロンボウ】				おろししょうが
24	ほうれんそう		15.00		23	食塩		0.10		23	○濃口しょうゆ		2.20	小麦 大豆	23	【ほうれんそうのごまソースあえ】				たまねぎ
25	さとう(上白)		1.30		24	こしょう		0.02		24	さとう(上白)		1.00		24	にんじん		5.00		ちりめんじゃこ
26	○濃口しょうゆ		2.70	小麦 大豆	25	○マヨネーズ風ドレッシング		6.00	大豆	25	花かつお		1.00		25	キャベツ		30.00		○濃口しょうゆ
27	○ごま油		0.50	ごま										26	ほうれんそう		10.00		高菜漬	
28	一味唐辛子		0.01											27	まぐろオイル漬		5.00		食塩	
29	○いりごま		2.00	ごま										28	さとう(上白)		0.90		こしょう	
														29	○濃口しょうゆ		1.80	小麦 大豆	○高菜漬	
														30	酢		1.50		食塩	
															○ねりごま		3.00	ごま	こしょう	
																			○ごま油	

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

3/16 (月)				アレルギー				3/17 (火)				アレルギー				3/18 (水)				アレルギー				3/23 (月)				アレルギー			
1	ご飯							1	赤飯							1	ご飯							1	ご飯						
2	牛乳	乳						2	牛乳	乳						2	牛乳	乳						2	牛乳	乳					
3	じゃぶ	鶏肉 大豆						3	えびボールと野菜のすまし汁	小麦 えび 大豆						3	中華飯の具(うずら卵なし)	鶏肉 ごま 豚肉 小麦 大豆						3	ポークカレー(米粉)	豚肉 鶏肉					
4	さわらの白しょうゆ焼き	小麦 大豆						4	鶏肉の照り焼き	鶏肉 小麦 大豆						4	愛知の野菜入り春巻き	鶏肉 ごま 小麦 大豆						4	ハンバーグ	鶏肉 豚肉 大豆					
5	糸切りこんぶのいため物	小麦 大豆						5	大根ときゅうりの赤じそあえ							5	大根のパンパンジーサラダ	鶏肉 ごま 小麦 大豆						5	キャベツのサラダ	鶏肉					
								6	お祝いデザート	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	赤飯	1.00	156.00	1	白飯	1.00	156.00	1	白飯	1.00	156.00																
2	○牛乳	1.00	206.00	2	○牛乳	1.00	206.00	2	○牛乳	1.00	206.00	2	○牛乳	1.00	206.00																
	【じゃぶ】				【えびボールと野菜のすまし汁】				【中華飯の具(うずら卵なし)】				【ポークカレー(米粉)】																		
3	水		0.00	3	水		80.00	3	サラダ油		0.40	3	おろしにんにく		0.50																
4	かつおぶし		1.00	4	かつおぶし		2.00	4	おろししょうが		1.00	4	おろししょうが		1.00																
5	○鶏肉団子		20.00	5	にんじん		10.00	5	○豚肉		35.00	5	○豚肉		30.00																
6	だいこん		30.00	6	はくさい		20.00	6	食塩		0.10	6	食塩		0.05																
7	こんにゃく		23.00	7	えのきたけ		5.00	7	こしょう		0.02	7	赤ぶどう酒		1.00																
8	にんじん		16.00	8	○えびしんじょ		20.00	8	たまねぎ		35.00	8	たまねぎ		50.00																
9	○生揚げ		25.00	9	○白しょうゆ		3.00	9	にんじん		15.00	9	にんじん		15.00																
10	さとう(三温)		3.50	10	○濃口しょうゆ		2.00	10	干しいたけ		0.80	10	じゃがいも		35.00																
11	○豆みそ		11.00	11	食塩		0.03	11	たけのこ		8.00	11	水		0.00																
12	みりん		2.30	12	○豆腐		25.00	12	水		0.00	12	○チキンコンソメ		0.80																
13	ねぎ		9.00	13	みつば		2.00	13	○中華だし		1.70	13	ウスターソース(1.8L)		4.50																
14	しいたけ		8.00		【鶏肉の照り焼き】			14	○豚からスープ		3.00	14	米粉のカレールウ		13.00																
	【さわらの白しょうゆ焼き】			14	★鶏肉の照り焼き	1.00	50.00	15	○チキンブイヨン		2.00	15	○ハンバーグ	1.00	50.00																
15	★さわら白しょうゆ漬	1.00	40.00		【大根ときゅうりの赤じそあえ】			16	はくさい		40.00		【キャベツのサラダ】																		
16	サラダ油		0.08	15	だいこん		40.00	17	○濃口しょうゆ		4.20	16	キャベツ		30.00																
	【糸切りこんぶのいため物】			16	きゅうり		10.00	18	チンゲンサイ		15.00	17	きゅうり		10.00																
17	サラダ油		0.40	17	赤じそ		0.75	19	でんぷん		3.70	18	にんじん		5.00																
18	にんじん		7.00	18	食塩		0.15		【愛知の野菜入り春巻き】			19	○ささみオイル漬		10.00																
19	糸切り昆布		1.50		【お祝いデザート】			20	○愛知の野菜春巻き	1.00	50.00	20	コーンクリーミードレッシング		6.00																
20	○油揚げ		5.00	19	お祝いデザート	1.00	45.00	21	菜種白絞油		5.00	21	食塩		0.10																
21	切り干し大根		2.00						【大根のパンパンジーサラダ】			22	こしょう		0.01																
22	水		0.00					22	だいこん		40.00																				
23	かつおぶし		0.50					23	きゅうり		12.00																				
24	さとう(上白)		1.10					24	○ささみ水煮		8.00																				
25	みりん		0.50					25	酢		1.80																				
26	○濃口しょうゆ		2.50					26	さとう(上白)		0.90																				
								27	○濃口しょうゆ		2.00																				
								28	○ねりごま		3.00																				
								29	○すりごま		0.50																				