

令和2年度6月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

緊急事態宣言の状況により、2週目以降もこの週の献立を繰り返します

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやいか、タコなど)が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。  
**揚げ油の使用回数は献立名の横に記載**していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食料量原材料表をご覧ください。  
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

6/1 (月)		6/2 (火)		6/3 (水)		6/4 (木)		6/5 (金)	
カレーライス (麦ご飯)(カレー) 豆乳 キャベツとコーンのサラダ		ツナトマトスパゲッティ (スパゲッティ)(ツナトマトソース) 豆乳 アーモンドサラダ		米粉丸パン 豆乳 ポークビーンズ		チキンピラフ 豆乳 にんじんサラダ		ターメリックライスのクリームソースがけ (ターメリックライス)(クリームソース) 豆乳 ひよこ豆のサラダ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00	米粉めん(冷凍)	130.00	月 米粉丸パン	55.00	精白米(慣行)	69.00	精白米(慣行)	70.00
米粒麦	5.00	ビュアオリーブ油	6.00	月 米粉丸パン	110.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.58	米粒麦	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	ビュアオリーブ油	1.50	月 米粉丸パン	110.00	鶏もも皮なし小間	28.75	ターメリックパウダー	0.04
にんにく	0.50	にんにく	0.75	月 米粉丸パン	165.00	白ワイン	1.15	カレー粉 100g	0.04
しょうが	0.50	たまねぎ	60.00	大豆飲料 200ml	216.00	にんじん	5.75	食塩	0.20
カレー粉 100g	0.10	にんじん	15.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	たまねぎ	11.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
豚かた小間	25.00	マッシュルーム	15.00	にんにく	0.55	ホールコーン	5.75	鶏もも皮なし小間	25.00
たまねぎ	30.00	白ワイン	1.50	豚かた1cm角	27.50	スープストックチキン(学)	0.35	白ワイン	1.00
にんじん	25.00	スープストックチキン(学)	1.50	セロリー	1.10	食塩	0.69	じゃがいも	50.00
じゃがいも	60.00	トマトピューレ 1kg	30.00	たまねぎ	55.00	白こしょう	0.02	たまねぎ	45.00
白こしょう	0.02	トマトケチャップ 285g	30.00	にんじん	22.00	パセリチップ	0.12	にんじん	20.00
水	75.00	レンズまめ	4.00	ぶなしめじ バラ	11.00	大豆飲料 200ml	216.00	マッシュルーム	8.00
スープストックチキン(学)	0.50	食塩	0.05	水	16.50	キャベツ	15.00	えのきたけ 1/3カット バラ	8.00
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	白こしょう	0.04	スープストックチキン(学)	1.10	にんじん	20.00	水	30.00
無着色中濃ソース(学) 300ml	3.00	まぐろ水煮レトルト(フレック, ライト)	30.00	じゃがいも	66.00	きゅうり	10.00	スープストックチキン(学)	1.00
トマトケチャップ 285g	2.00	パセリ	0.50	大豆(乾)	13.20	まぐろ油漬レトルト(フレック, ライト)	15.00	調整豆乳 1L	45.00
レンズまめ	5.00	大豆飲料 200ml	216.00	カットトマト 1.5kg	11.00	たまねぎ	3.00	食塩	0.50
カレーフレック(アレルギー用)	12.00	キャベツ	40.00	トマトケチャップ 285g	14.85	サラダ油(米) 1.5kg	3.00	白こしょう	0.03
大豆飲料 200ml	216.00	にんじん	5.00	無着色ウスターソース(学)	1.65	りんご酢	3.00	ローリエパウダー	0.01
キャベツ	40.00	ホールコーン	10.00	上白糖	0.55	食塩	0.40	コーンスターチ	3.00
にんじん	10.00	細切りアーモンド	4.00	ブラックペッパー	0.03	白こしょう	0.03	パセリ	0.40
ホールコーン	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	1.80	食塩	0.44	上白糖	0.16	大豆飲料 200ml	216.00
ビュアオリーブ油	2.80	上白糖	0.80					蒸しひよこまめ	8.00
米酢	1.90	白こしょう	0.02					キャベツ	35.00
食塩	0.30	食塩	0.40					にんじん	7.00
白こしょう	0.02	レモン汁 120ml	1.60					きゅうり	15.00
上白糖	0.20	たまねぎ	2.00					たまねぎ	4.00
こいくちしょうゆ	0.60							サラダ油(米) 1.5kg	1.00
にんにく	0.05							こいくちしょうゆ	1.00
粉からし	0.02							米酢	2.50
								食塩	0.25
								白こしょう	0.02
								上白糖	0.16







令和2年度6月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

平常の献立に復旧後、4週目			
(月) (6/29)		(火) (6/30)	
ご飯 豆乳 小松菜と豆腐の味噌汁 鯖のカレー焼き きんぴらごぼう		ご飯 豆乳 ムケツカ ポテトサラダ すいか	
食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00
水	110.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
煮干し だし用	2.20	にんにく	0.50
えのきたけ 1/3カットバラ	10.00	たまねぎ	50.00
だいこん	15.00	カットトマト 1.5kg	40.00
木綿豆腐 300g	20.00	冷凍いか短冊	20.00
油揚げ	7.00	まだら1.5cm角	20.00
白味噌	3.50	水	25.00
赤味噌	3.50	スープストックチキン(学)	1.00
ごまつな	10.00	赤ピーマン	7.00
長ねぎ	10.00	ピーマン	7.00
さば切り身 40g	40.00	食塩	0.80
さば切り身 40g	40.00	白こしょう	0.02
さば切り身 40g	40.00	ココナッツミルク	30.00
さば切り身 60g	60.00	レモン汁 120ml	1.00
食塩	0.30	じゃがいも	35.00
にんにく	0.30	にんじん	10.00
しょうが	0.30	きゅうり	10.00
たまねぎ	2.00	月 ノンエッグマヨネーズ 205g(エッグケア)	8.00
カレー粉 100g	0.30	小玉すいか M	42.50
月 無調整豆乳 200ml	2.00		
トマトケチャップ 285g	0.90		
清酒	0.50		
サラダ油(米) 1.5kg	1.00		
切りごぼう きんぴら用	25.00		
にんじん	8.00		
糸こんにゃく カット	15.00		
こいくちしょうゆ	3.00		
上白糖	1.00		
本みりん	2.00		
れんこん L~2L	7.00		
一味唐辛子	0.01		
ごま油	0.50		