

令和2年度8月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

※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、酒、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・月の使用食材料表ををご覧ください。
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。

8/3 (月)		8/4 (火)		8/5 (水)		8/6 (木)		8/28 (金)	
ご飯 豆乳 トマトと豆腐のスープ 豚キムチ炒め フルーツ白玉		ご飯 豆乳 いんげんと玉ねぎの味噌汁 鯖の塩焼き じゃが芋のうま煮		米粉スライスパン 豆乳 コーンクリームスープ ハンバーグイタリアンソース キャベツときゅうりのサラダ		ご飯 豆乳 豚汁 鯖の薬味だれがけ からし和え		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 冷凍みかん	
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	精白米(慣行)	70.00	米粉スライスパン 16枚入	63.75	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	米粉スライスパン 16枚入	42.50	大豆飲料 200ml	216.00	米粒麦	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30	水	115.00	米粉スライスパン 16枚入	85.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
鶏もも皮なしせん切り	10.00	煮干し だし用	2.30	米粉スライスパン 16枚入	106.25	しょうが	0.50	しょうが	0.50
水	115.00	たまねぎ	35.00	大豆飲料 200ml	216.00	豚かた小間	15.00	しょうが	0.50
スープストックチキン(学)	1.90	木綿豆腐 300g	20.00	月 ベーコンせん切り(ぼら)	8.00	ごぼう 洗い	5.00	カレー粉 100g	0.10
カットトマト 1.5kg	20.00	白味噌(減塩)	3.60	たまねぎ	30.00	糸こんにゃく カット	5.00	豚かた小間	25.00
清酒	1.00	赤味噌(減塩)	3.60	水	45.00	にんじん	10.00	たまねぎ	30.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.50	さやいんげん(生)	10.00	スープストックチキン(学)	1.70	だいごん	20.00	にんじん	25.00
食塩	0.10	さば切り身 40g	40.00	にんじん	10.00	じゃがいも	30.00	じゃがいも	60.00
ブラックペッパー	0.03	さば切り身 40g	40.00	じゃがいも	30.00	水	100.00	食塩	0.20
でん粉	1.10	さば切り身 40g	40.00	調整豆乳 1L	55.00	煮干し だし用	2.00	白ごしょう	0.02
木綿豆腐 300g	15.00	さば切り身 60g	60.00	月 クリームコーン 1kg袋	30.00	油揚げ 100g	5.00	水	75.00
チンゲンサイ	15.00	食塩	0.50	ホールコーン	10.00	木綿豆腐 300g	15.00	スープストックチキン(学)	0.50
長ねぎ	10.00	清酒	3.00	食塩	0.10	赤味噌(減塩)	3.20	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00
ごま油	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	白ごしょう	0.03	白味噌(減塩)	3.20	無着色中濃ソース(学) 300ml	3.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	しょうが	0.30	コーンスターチ	2.00	長ねぎ	8.00	トマトケチャップ 285g	2.00
にんにく	0.50	豚もも挽き	10.00	パセリ	0.50	さわら切り身 40g	40.00	カレーフレーク(アレルギー用)	12.00
しょうが	0.50	清酒	0.50	豚もも挽き	62.00	さわら切り身 40g	40.00	大豆飲料 200ml	216.00
トウバンジャン	0.10	にんじん	10.00	月 パン粉	5.00	さわら切り身 40g	40.00	キャベツ	33.00
豚かた小間	40.00	たまねぎ	25.00	月 無調整豆乳 200ml	5.00	さわら切り身 60g	60.00	にんじん	5.00
清酒	1.00	じゃがいも	45.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00	水	3.00	きゅうり	10.00
たまねぎ	20.00	さつま揚げ	10.00	食塩	0.25	しょうが	8.00	ホールコーン	7.00
緑豆もやし	10.00	水	10.00	白ごしょう	0.03	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	たまねぎ	3.00
こいくちしょうゆ 1.8L	0.80	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	ナツメグパウダー	0.03	オイスターソース	2.50	サラダ油(米) 1.5kg	3.00
オイスターソース	0.40	三温糖	1.50	ピュアオリーブ油	0.30	赤味噌(減塩)	1.70	米酢	2.50
赤味噌(減塩)	2.00	月 むき枝豆(冷凍)	3.00	にんにく	0.25	長ねぎ	0.80	食塩	0.40
月 白菜キムチ	20.00			たまねぎ	6.00	白すりごま	4.00	白ごしょう	0.02
長ねぎ	10.00			トマトピューレ 1kg	6.00	でん粉	2.00	粉からし	0.02
にら	5.00			トマトケチャップ 285g	2.50	ごま油	0.20	上白糖	0.16
ごま油	0.50			こいくちしょうゆ 1.8L	0.70		0.50	冷凍みかんSS	60.00
白玉もち(冷凍)	25.00			でん粉	0.10				
水	10.00			上白糖	0.40				
上白糖	2.00			バジルチップ	0.03				
白ワイン	1.00			キャベツ	35.00				
ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	50.00			にんじん	5.00				
				きゅうり	15.00				
				たまねぎ	3.00				
				サラダ油(米) 1.5kg	3.00				
				りんご酢	3.00				
				食塩	0.40				
				白ごしょう	0.03				
				上白糖	0.16				

令和2年度8月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

8/31 (月)	
ご飯 豆乳 酸辣湯 いかのねぎソースかけ 春雨の中華サラダ	
食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
豚かたせん切り	10.00
水	110.00
スープストックチキン(学)	1.80
にんじん	10.00
たけのこ水煮	10.00
干しいたけ(スライス)	0.30
木綿豆腐 300g	15.00
清酒	1.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
ブラックペッパー	0.03
米酢	4.00
でん粉	1.10
ホールコーン	10.00
長ねぎ	10.00
月ラー油 920g	0.70
いか切り身 40g	40.00
いか切り身 40g	40.00
いか切り身 40g	40.00
いか切り身 60g	60.00
清酒	2.00
食塩	0.10
白ごしょう	0.02
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
清酒	1.00
長ねぎ	7.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
上白糖	1.00
水	7.00
でん粉	0.30
ごま油	0.50
きくらげ(乾)	0.50
緑豆(はるさめ 5cmカット)	7.00
にんじん	10.00
チンゲンサイ	20.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
米酢	3.00
上白糖	0.75
ごま油	1.75