

アレルギー食品使用予定献立表

4月6日(月)		4月7日(火)		4月8日(水)		4月9日(木)		4月10日(金)	
						コウノトリ米ごはん 牛乳 焼き鳥つくね 昆布和え のっぺい汁 デコボン		コウノトリ米ごはん 牛乳 ししゃものパリパリ揚げ 茎わかめのサラダ 根菜のみそ汁	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
						米	73 g	米	73 g
						飲乳 牛乳	1 本	飲乳 牛乳	1 本
						鶏豆 鶏ミンチ	38 g	ししゃも	2 尾
						おから	8 g	こしょう	0.02 g
						玉ねぎ	12 g	でん粉	3 g
						れんこん	7.5 g	春巻きの皮	1/4 枚
						ささがきごぼう	7.5 g	小麦粉	0.1 g
						にんじん	5 g	揚げ油	3 g
						白ねぎ	3 g	冷凍茎わかめ	5 g
						ノンエッグマヨネーズ	2 g	キャベツ	24 g
						塩	0.2 g	にんじん	5 g
						淡口しょうゆ	0.3 g	冷凍えだまめ	5 g
						料理酒	0.8 g	冷凍コーン	3 g
						でん粉	0.2 g	ロースハム ①	3 g
						濃口しょうゆ	1.5 g	穀物酢	2.2 g
						みりん	2.5 g	淡口しょうゆ	1.2 g
						三温糖	0.75 g	上白糖	0.6 g
						水	4.5 g	塩	0.1 g
						でん粉	0.3 g	こしょう	0.01 g
						チンゲン菜	15 g	粒入りマスタード	0.3 g
						白菜	22 g	サラダ油	1.3 g
						もやし	10 g	玉ねぎ	5 g
						きゅうり	5 g	玉ねぎ	20 g
						塩昆布	2 g	大根	25 g
						塩	0.07 g	にんじん	6 g
						豆 油揚げ	5 g	洗いごぼう	8 g
						玉ねぎ	23 g	しめじ	6 g
						大根	23 g	つきこんにゃく	8 g
						にんじん	5 g	白ねぎ	3 g
						たけのこ水煮	8 g	煮干し	3.5 g
						わらび水煮	5 g	合わせみそ	5.3 g
						干しいたけ	0.5 g	赤だしみそ	2 g
						白ねぎ	3.5 g		
						だし用かつお	2 g		
						だし用昆布	1 g		
						淡口しょうゆ	4.2 g		
						みりん	1.4 g		
						塩	0.18 g		
						でん粉	1.2 g		
						米 徳コボン	1/6 こ		
								ししゃものパリパリ揚げ⇒ししゃものカレー揚げ	



アレルギー食品使用予定献立表

令和8年

4月20日(月)			4月21日(火)			4月22日(水)			4月23日(木)			4月24日(金)		
黒糖パン 牛乳 鮭のチーズピカタ ほうれん草のサラダ あさりの豆乳スープ			コウノトリ米ごはん 牛乳 肉団子の甘酢あん 大根のごま和え 玉ねぎのみそ汁			ゆかりごはん 牛乳 豚肉と大豆もやしのピリ辛炒め フルーツ和え チンゲン菜のスープ			コウノトリ米ごはん 牛乳 ささみのフレーク焼き 春キャベツのおひたし 若竹汁 白バラヨーグルト			コウノトリ米ごはん 牛乳 鯖の竜田揚げ ひじきの酢の物 しっぽうどん		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
パン コッペパン	1こ		米	73 g		米	73 g		米	73 g		米	73 g	
黒糖	7 g		飲乳 牛乳	1本		しそご飯の素	1.2 g		飲乳 牛乳	1本		飲乳 牛乳	1本	
飲乳 牛乳	1本		鶏豚 ミートボール ⑮	35 g		飲乳 牛乳	1本		鶏 鶏ささみ	1本		鯖 鯖	1切	
鮭 秋鮭	1切		でん粉	1.5 g		豚 豚肉もも	37 g		塩	0.12 g		しょうが	0.5 g	
塩	0.08 g		揚げ油	4 g		料理酒	0.9 g		こしょう	0.02 g		濃口しょうゆ	2 g	
こしょう	0.02 g		じゃがいも	18 g		塩	0.1 g		ノンエッグマヨネーズ	6 g		料理酒	0.9 g	
淡口しょうゆ	0.7 g		揚げ油	1.5 g		こしょう	0.02 g		コーンフレーク	8 g		三温糖	0.45 g	
料理酒	1 g		玉ねぎ	10 g		サラダ油	0.5 g		キャベツ	32 g		でん粉	6 g	
粉チーズ	1.2 g		赤パプリカ	6 g		豆 大豆もやし	13 g		にんじん	5 g		揚げ油	4 g	
卵 卵	10 g		豆 冷凍えだまめ	3.5 g		玉ねぎ	10 g		冷凍ブロッコリー	12 g		ひじき	1.5 g	
パセリ	0.3 g		穀物酢	3.4 g		にんじん	5 g		冷凍コーン	3.5 g		白菜	24 g	
ほうれん草	15 g		三温糖	1.8 g		ピーマン	7 g		淡口しょうゆ	2.5 g		きゅうり	8 g	
キャベツ	30 g		濃口しょうゆ	1.1 g		緑豆春雨	1.8 g		みりん	1.2 g		にんじん	5 g	
冷凍コーン	7 g		水	2.7 g		しょうが	0.4 g		糸かつお	0.7 g		豚 ロースハム ①	3 g	
淡口しょうゆ	2.2 g		でん粉	0.38 g		淡口しょうゆ	2 g		生わかめ	12 g		穀物酢	3.8 g	
サラダ油	1.7 g		大根	35 g		みりん	2 g		たけのこ	12 g		上白糖	1.3 g	
豚 豚肉もも	10 g		小松菜	12 g		赤だしみそ	2.2 g		豆腐	25 g		淡口しょうゆ	1.5 g	
料理酒	0.4 g		にんじん	5 g		三温糖	1.4 g		豆 玉ねぎ	20 g		みりん	0.45 g	
冷凍むきあさり	7 g		淡口しょうゆ	2.3 g		豆板醤	0.06 g		干しいたけ	0.5 g		麦 うどん	30 g	
じゃがいも	22 g		上白糖	0.9 g		でん粉	0.3 g		みつば	1.2 g		鶏 鶏むね肉 皮なし	12 g	
玉ねぎ	15 g		ゴ いらごま	1 g		りんご	10 g		だし用かつお	2 g		料理酒	0.5 g	
にんじん	6 g					バナナ	15 g		だし用昆布	1 g		焼きかまぼこ ⑱	5 g	
白菜	15 g		玉ねぎ	40 g		みかん缶	10 g		淡口しょうゆ	4 g		玉ねぎ	25 g	
マッシュルーム	6 g		にんじん	8 g		黄桃缶	10 g		みりん	0.2 g		にんじん	8 g	
スープストック ⑭	0.55 g		もやし	10 g		ナタデココ	15 g		塩	0.15 g		ささがきごぼう	10 g	
白みそ	4 g		えのき	8 g		豚 ベーコン ③	8 g		乳 白バラヨーグルト ⑰	1こ		白ねぎ	8 g	
合わせみそ	1 g		青ねぎ	3 g		料理酒	0.3 g					だし用かつお	2 g	
塩	0.1 g		豆 油揚げ	3 g		チンゲン菜	20 g					だし用昆布	1 g	
こしょう	0.01 g		煮干し	3.5 g		玉ねぎ	30 g					濃口しょうゆ	1.4 g	
豆 調整豆乳	15 g		合わせみそ	5.3 g		しめじ	8 g					淡口しょうゆ	4 g	
			赤だしみそ	2 g		にんじん	8 g					みりん	2 g	
						中華スープストック ⑯	0.75 g					料理酒	1.5 g	
						淡口しょうゆ	2.6 g					三温糖	0.5 g	
						塩	0.15 g							
						こしょう	0.01 g							
鮭のチーズピカタ⇒鶏肉の香草焼き									白バラヨーグルト⇒アセロラゼリー ⑲			鯖の竜田揚げ⇒豚肉の照り焼き		
												しっぽうどん⇒しっぽうどん(米粉麺)		

アレルギー食品使用予定献立表

令和8年

4月27日(月)			4月28日(火)			4月29日(水)			4月30日(木)		
コッペパン 牛乳 ホキのクリームソース焼き アスパラのアーモンド和え ポークビーンズ セミノールオレンジ			コウノトリ米ごはん 牛乳 鶏肉の塩麹揚げ ゆばサラダ 春野菜のうま煮			昭和の日			コウノトリ米ごはん 牛乳 ツナの玉子焼き ハリハリ漬け 油揚げのみそ汁		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
パン コッペパン	1 こ		米	73 g				米	73 g		
飲乳 牛乳	1 本	飲乳	牛乳	1 本				飲乳 牛乳	1 本		
ホキ	1 切	鶏	鶏むね肉 皮つき	1 枚				卵	卵	38 g	
玉ねぎ	8 g		おろしにんにく	0.1 g				淡口しょうゆ	0.3 g		
冷凍ほうれん草	3.5 g		塩麹	3.5 g				キャベツ	12 g		
マッシュルーム	2 g		濃口しょうゆ	0.4 g				玉ねぎ	18 g		
スープストック ⑭	0.08 g		料理酒	0.7 g				冷凍コーン	3 g		
塩	0.1 g		みりん	0.9 g			豆	冷凍えだまめ	3 g		
こしょう	0.02 g		でん粉	6 g				ツナ	4 g		
乳 無塩バター	0.7 g		揚げ油	4 g				スープストック ⑭	0.17 g		
麦 小麦粉	1.1 g							三温糖	0.9 g		
乳 牛乳	10 g	豆	冷凍ゆば	3 g				塩	0.2 g		
乳 ピザ用チーズ	6 g		白菜	25 g				切干大根	7 g		
アスパラガス	15 g		ブロッコリー	15 g				刻み昆布	0.4 g		
キャベツ	32 g		にんにく	5 g				にんにく	5 g		
にんにく	5 g		穀物酢	2 g				きゅうり	8 g		
淡口しょうゆ	2.2 g		上白糖	0.65 g				穀物酢	3.3 g		
上白糖	0.8 g		淡口しょうゆ	1.8 g				淡口しょうゆ	1.9 g		
アーモンドダイス	1 g		塩	0.1 g				上白糖	1.6 g		
アーモンド粉末	1 g		こしょう	0.01 g				豆	油揚げ	8 g	
			ごま油	1 g					白菜	25 g	
豚 豚肉もも	20 g	豆	厚揚げ	25 g					玉ねぎ	25 g	
料理酒	0.8 g		じゃがいも	55 g					にんにく	5 g	
豆 乾燥大豆	6 g		玉ねぎ	40 g					にんにく	5 g	
じゃがいも	35 g		にんにく	20 g					まいたけ	5 g	
玉ねぎ	35 g		たけのこ水煮	17 g					白ねぎ	3 g	
にんにく	12 g		しめじ	8 g					煮干し	3.5 g	
ダイスカットマト缶	8 g		角こんにゃく	25 g					合わせみそ	5.3 g	
ケチャップ ⑪	8 g		冷凍グリーンピース	5 g					赤だしみそ	2 g	
ウスターソース	1.2 g		煮干し	2 g							
スープストック ⑭	1 g		三温糖	1.1 g							
三温糖	0.3 g		淡口しょうゆ	4 g							
塩	0.18 g		濃口しょうゆ	1.8 g							
こしょう	0.02 g		料理酒	1 g							
			みりん	1.8 g							
れ セミノールオレンジ	1/6 こ										
ホキのクリームソース焼き⇒ホキの洋風ソース									ツナの玉子焼き⇒ツナ入りハンバーグ		