

アレルギー食品使用予定献立表

4月27日(月)		4月28日(火)		4月29日(水)		4月30日(木)		5月1日(金)	
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
								コウノトリ米ごはん	
								牛乳	
								鯉の香り揚げ	
								春キャベツのおひたし	
								えのきのすまし汁	
								かしわもち	
								米	73 g
								飲乳 牛乳	1 本
								かつお	45 g
								濃口しょうゆ	1.5 g
								料理酒	1 g
								おろししょうが	0.2 g
								でん粉	5.8 g
								豆 乾燥大豆	3.5 g
								でん粉	0.65 g
								揚げ油	2 g
								玉ねぎ	6 g
								濃口しょうゆ	3.2 g
								穀物酢	2.1 g
								三温糖	3 g
								チンゲン菜	15 g
								もやし	15 g
								キャベツ	20 g
								にんじん	5 g
								淡口しょうゆ	2.3 g
								みりん	1.5 g
								豆 油揚げ	5 g
								えのき	12 g
								玉ねぎ	20 g
								大根	20 g
								にんじん	5 g
								カットわかめ	0.5 g
								青ねぎ	5 g
								だし用かつお	2 g
								だし用昆布	1 g
								淡口しょうゆ	3.9 g
								みりん	0.2 g
								塩	0.13 g
								かしわもち ㊿	1 こ

アレルギー食品使用予定献立表

5月4日(月)			5月5日(火)			5月6日(水)			5月7日(木)			5月8日(金)		
									コウノトリ米ごはん 牛乳 鯖の塩焼き ひじきの炒め煮 卵スープ ニューサマーオレンジ			コウノトリ米ごはん 牛乳 春巻き アスパラのかみかみ和え 呉汁		
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	
									鯖 塩鯖	1 切		麦豚 春巻き	21	
												揚げ油	3.5 g	
									ひじき	1.3 g		アスパラガス	15 g	
									牛 牛肉	10 g		きゅうり	8 g	
									つきこんにゃく	15 g		大根	25 g	
									洗いごぼう	8 g		冷凍茎わかめ	5 g	
									にんじん	5 g		にんじん	5 g	
									冷凍いんげん	5 g		穀物酢	2.5 g	
									れんこん	6 g		上白糖	1 g	
									濃口しょうゆ	1.8 g		塩	0.2 g	
									みりん	0.75 g		こしょう	0.01 g	
									三温糖	0.95 g		サラダ油	2.5 g	
									水	10 g		ノンエッグマヨネーズ	2.5 g	
									サラダ油	0.25 g		玉ねぎ	5 g	
									卵 卵	25 g		豆 乾燥大豆	3.5 g	
									玉ねぎ	28 g		豆 厚揚げ	15 g	
									にんじん	5 g		じゃがいも	22 g	
									チンゲン菜	10 g		洗いごぼう	6 g	
									えのき	6 g		にんじん	6 g	
									白ねぎ	3.5 g		小松菜	10 g	
									だし用かつお	2 g		しめじ	8 g	
									だし用昆布	1 g		豆 豆乳	7 g	
									淡口しょうゆ	4 g		煮干し	3.5 g	
									みりん	0.8 g		赤だしみそ	3 g	
									塩	0.15 g		合わせみそ	4.3 g	
									でん粉	1.2 g				
									れ ニューサマーオレンジ	1/4 こ				
									鯖の塩焼き⇒ミートボールの甘酢あんかけ			春巻き⇒豚肉のから揚げ		

アレルギー食品使用予定献立表

5月11日(月)			5月12日(火)			5月13日(水)			5月14日(木)			5月15日(金)		
ナン 牛乳 チキンマトカレー ビーフンサラダ バナナ			コウノトリ米ごはん 牛乳 鯖の木の芽焼き 切干大根のごま酢和え 沢煮椀			コウノトリ米ごはん 牛乳 オムレツのミートソース ツナとじゃがいもの和え物 ちゃんこ汁			ふきごはん 牛乳 きびなごのから揚げ もやしのおひたし ゆばのすまし汁 いちごゼリー			コウノトリ米ごはん 牛乳 鶏肉の新茶焼き ミルクおから みそけんちん汁		
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 ナン 22	1 こ		米	73 g		米	73 g		米	70 g		米	73 g	
飲料 牛乳	1 本		飲料 牛乳	1 本		飲料 牛乳	1 本		濃口しょうゆ	1.8 g		飲料 牛乳	1 本	
鶏 鶏もも肉 皮つき	22 g		鯖	1 切	卵 プレーンオムレツ 23	1 こ	鶏 鶏むね肉 皮なし	8 g	鶏 鶏もも肉 皮なし	1 切		鶏 鶏もも肉 皮なし	1 切	
塩	0.05 g		木の芽	0.1 g	豚ミンチ	3 g	豆 油揚げ	3 g	淡口しょうゆ	3 g		淡口しょうゆ	3 g	
こしょう	0.01 g		濃口しょうゆ	2.5 g	水煮大豆	2 g	ふき	8 g	三温糖	8 g		三温糖	1.2 g	
おろししょうが	0.2 g		みりん	2.5 g	玉ねぎ	6.5 g	にんじん	5 g	料理酒	1.2 g		料理酒	1.2 g	
おろしにんにく	0.2 g		料理酒	0.5 g	にんじん	3 g	濃口しょうゆ	1.8 g	おろしにんにく	0.1 g		おろしにんにく	0.1 g	
サラダ油	0.2 g		白菜	13 g	ピーマン	1 g	三温糖	0.8 g	新茶	0.05 g		新茶	0.05 g	
玉ねぎ	35 g		れんこん	10 g	スープストック ⑭	0.1 g	みりん	0.5 g				みりん	0.5 g	
にんじん	18 g		にんじん	5 g	塩	0.01 g	料理酒	0.5 g	豆 おから	15 g		豚ミンチ	5 g	
じゃがいも	40 g		ほうれん草	5 g	ウスターソース	0.15 g	飲料 牛乳	1 本	豚 竹輪 ⑦	5 g		竹輪 ⑦	5 g	
マッシュルーム	6 g		切干大根	2 g	ケチャップ ⑪	1 g		豆 油揚げ	3 g		油揚げ	3 g		
ダイスカットマト缶	10 g		カットわかめ	0.7 g	三温糖	0.03 g		きびなご	35 g		ささがきごぼう	7 g		
パーモントカレー ⑨	8.3 g		糸かまぼこ ⑫	5 g	じゃがいも	42 g		塩	0.02 g		にんじん	5 g		
ジャワカレー ⑩	2.8 g		穀物酢	2.2 g	カイワレ大根	3 g		でん粉	1.5 g		青ねぎ	2 g		
カレー粉	0.1 g		淡口しょうゆ	2.7 g	冷凍コーン	5 g		揚げ油	3.5 g		角チーズ	2 g		
ウスターソース	2 g		上白糖	1.5 g	ツナ	5 g		きゅうり	10 g		無塩バター	0.8 g		
ケチャップ ⑪	2 g		塩	0.05 g	淡口しょうゆ	2.4 g		もやし	22 g		牛乳	12 g		
乳 脱脂粉乳	3 g		コ いらごま	1 g	穀物酢	1.5 g		チンゲン菜	18 g		淡口しょうゆ	2.6 g		
ビーフン	6 g		豚 豚肉ウデ	15 g	上白糖	1.7 g		淡口しょうゆ	2.5 g		コ いらごま	0.8 g		
もやし	20 g		料理酒	0.4 g	鶏 鶏もも肉 皮つき	12 g		みりん	2.2 g		豆 豆腐	28 g		
にんじん	5 g		豆 豆腐	20 g	料理酒	0.3 g		玉ねぎ	30 g		じゃがいも	15 g		
きゅうり	5 g		玉ねぎ	18 g	にんじん	5 g		乾燥ゆば	2 g		にんじん	5 g		
豚 ロースハム ①	5 g		にんじん	6 g	キャベツ	10 g		大根	20 g		玉ねぎ	18 g		
いかリング	10 g		ささがきごぼう	8 g	ささがきごぼう	8 g		にんじん	6 g		えのき	6 g		
穀物酢	2.5 g		えのき	6 g	ささがきごぼう	8 g		しめじ	5 g		つきこんにやく	5 g		
淡口しょうゆ	2.5 g		たけのこ水煮	5 g	油揚げ	3 g		白ねぎ	5 g		白ねぎ	6 g		
上白糖	1 g		わらび水煮	3 g	白ねぎ	5 g		だし用かつお	2 g		煮干し	3.5 g		
サラダ油	2 g		青ねぎ	5 g	スープベースチキン 24	11.5 g		だし用昆布	1 g		赤だしみそ	5 g		
ごま油	0.5 g		だし用かつお	2 g	淡口しょうゆ	3.8 g		淡口しょうゆ	3.9 g		合わせみそ	2 g		
粉辛子	0.08 g		だし用昆布	1 g	みりん	1 g		みりん	0.2 g		みりん	1 g		
バナナ	1/2 本		淡口しょうゆ	3.8 g	塩	0.18 g		塩	0.15 g					
			みりん	0.2 g				国産いちごゼリー 25	1 こ					
			塩	0.13 g										
バナナ⇒セミノールオレンジ						オムレツのミートソース ⇒厚揚げのミートソース								

アレルギー食品使用予定献立表

5月18日(月)			5月19日(火)			5月20日(水)			5月21日(木)			5月22日(金)		
コッペパン 牛乳 ほうれん草とゆで卵のグラタン れんこんサラダ えび団子スープ			コウノトリ米ごはん 牛乳 キスの香り揚げ 和風ポテトサラダ 春野菜の豚汁			コウノトリ米ごはん 牛乳 豚キムチ炒め フルーツ杏仁 もずくのすまし汁			コウノトリ米ごはん 牛乳 鶏肉の梅ソース スナップえんどうのごまドレ じゃが玉みそ汁			コウノトリ米ごはん 牛乳 ツバスの照り焼き ピーマンの昆布和え 大根と厚揚げのうま煮		
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 個		米	73 g		米	73 g	米	73 g	米	73 g			
飲乳 牛乳	1 本		飲乳 牛乳	1 本		飲乳 牛乳	1 本	飲乳 牛乳	1 本	飲乳 牛乳	1 本			
鶏 鶏もも肉 皮なし	10 g		キス	1 尾	豚 豚肉もも	40 g	鶏 鶏むね肉 皮つき	1 枚	ツバス	1 切				
卵 ゆで卵	7 g		おろししょうが	0.15 g	おろししょうが	0.2 g	おろししょうが	0.2 g	濃口しょうゆ	1.4 g				
冷凍ほうれん草	12 g		淡口しょうゆ	1 g	料理酒	1 g	料理酒	1 g	みりん	1.4 g				
玉ねぎ	30 g		料理酒	1 g	塩	0.05 g	でん粉	4.5 g	料理酒	0.5 g				
マッシュルーム	4 g		でん粉	3 g	こしょう	0.02 g	揚げ油	4 g	三温糖	0.65 g				
サラダ油	0.1 g		青のり粉	0.1 g	ごま油	0.5 g	濃口しょうゆ	1 g	濃口しょうゆ	1.2 g				
塩	0.15 g	コ	いりごま	0.4 g	白菜キムチ	13 g	三温糖	2 g	みりん	1.2 g				
こしょう	0.01 g		揚げ油	5 g	玉ねぎ	15 g	みりん	2 g	料理酒	0.4 g				
スープストック ⑭	0.8 g		じゃがいも	32 g	にんじん	5 g	穀物酢	2.5 g	三温糖	0.5 g				
牛乳	30 g		にんじん	6 g	キャベツ	10 g	梅びしお	1.5 g						
小麦粉	3 g		玉ねぎ	10 g	白ねぎ	5 g	水	1.5 g	キャベツ	20 g				
無塩バター	2.6 g		切干大根	3 g	濃口しょうゆ	1.5 g			もやし	15 g				
ピザ用チーズ	7.5 g		塩	0.1 g	オイスターソース	0.8 g	スナップえんどう	12 g	きゅうり	8 g				
			こしょう	0.02 g	みりん	1 g	キャベツ	20 g	ピーマン	8 g				
キャベツ	20 g		穀物酢	0.75 g	でん粉	0.15 g	にんじん	5 g	にんじん	5 g				
れんこん	10 g		淡口しょうゆ	0.4 g	りんご	5 g	きゅうり	10 g	塩昆布	2 g				
にんじん	6 g		ノンエッグマヨネーズ	7 g	バナナ	10 g	黄パプリカ	5 g	塩	0.03 g				
豆 冷凍えだまめ	8 g		糸かつお	0.5 g	みかん缶	10 g	豚 ロースハム ①	8 g	豆 厚揚げ	30 g				
ひじき	1.6 g		豚 豚肉ウデ	10 g	黄桃缶	10 g	穀物酢	2.2 g	大根	70 g				
穀物酢	2.5 g		料理酒	0.5 g	ナタデココ	5 g	淡口しょうゆ	1.3 g	玉ねぎ	30 g				
塩	0.2 g		キャベツ	22 g	乳 杏仁豆腐 27	20 g	上白糖	0.6 g	にんじん	20 g				
こしょう	0.01 g		大根	15 g	もずく	13 g	塩	0.15 g	たけのこ水煮	16 g				
上白糖	1 g		にんじん	5 g	焼きかまぼこ ⑱	5 g	こしょう	0.01 g	しめじ	8 g				
粒入りマスタード	0.3 g		ささがきごぼう	10 g	大根	30 g	サラダ油	1.3 g	つきこんやく	15 g				
サラダ油	2.5 g		つきこんやく	8 g	にんじん	6 g	いりごま	1 g	白ねぎ	10 g				
エビボール 26	25 g		しめじ	6 g	豆腐	20 g	じゃがいも	30 g	煮干し	2 g				
玉ねぎ	17 g		青ねぎ	3.5 g	青ねぎ	5 g	玉ねぎ	25 g	三温糖	1.7 g				
にんじん	5 g		煮干し	3.5 g	だし用かつお	2 g	にんじん	6 g	淡口しょうゆ	3.5 g				
マロニー	3.5 g		合わせみそ	2 g	だし用昆布	1 g	豆 油揚げ	6 g	濃口しょうゆ	2.3 g				
冷凍コーン	6 g		赤だしみそ	5.3 g	淡口しょうゆ	3.8 g	青ねぎ	3.5 g	料理酒	1.3 g				
もやし	10 g				みりん	0.2 g	煮干し	3.5 g	みりん	1.3 g				
スープベースチキン 24	11.4 g				塩	0.17 g	合わせみそ	5.3 g						
淡口しょうゆ	2 g						赤だしみそ	2 g						
塩	0.15 g													
こしょう	0.01 g													
ほうれん草とゆで卵のグラタン⇒ 米粉豆乳グラタン														

アレルギー食品使用予定献立表

5月25日(月)			5月26日(火)			5月27日(水)			5月28日(木)			5月29日(金)		
コッペパン 牛乳 鶏肉の変わり南蛮 海藻サラダ レタスのスープ いちごジャム			コウノトリ米ごはん 牛乳 白身魚の山椒焼き のり和え 豚じゃが			コウノトリ米ごはん 牛乳 ミートローフ 即席漬け 新玉ねぎのみそ汁			えんどうごはん 牛乳 ししゃものから揚げ 小松菜とハムの和え物 ばち汁			麦ごはん 牛乳 豚肉ビビンバ 豆腐のスープ メロン		
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	65 g		米	65 g	
飲乳 牛乳	1 本		飲乳 牛乳	1 本		飲乳 牛乳	1 本		えんどう 塩 料理酒	12 g 0.8 g 2 g		米粒麦	6 g	
鶏 鶏もも肉 皮つき	1 枚		ホキ	1 切	牛 牛ミンチ	20 g		飲乳 牛乳	1 本		飲乳 牛乳	1 本	豚 豚肉もも	32 g
塩	0.08 g		塩	0.05 g	豚 豚ミンチ	16 g						豚 豚肉もも	32 g	
こしょう	0.03 g		玉ねぎ	8 g	玉ねぎ	13 g						豚 おろしにんにく	0.2 g	
カレー粉	0.1 g		さんしょうの佃煮	1 g	にんじん	7 g		ししゃも (30g)	2 尾			濃口しょうゆ	2 g	
料理酒	1 g		ノンエッグマヨネーズ	6 g	冷凍いんげん	3.5 g		こしょう	0.02 g			三温糖	1.3 g	
小麦粉	3 g		みりん	0.8 g	冷凍コーン	3.5 g		でん粉	3.5 g			サラダ油	0.3 g	
でん粉	2 g		白みそ	1.5 g	塩	0.18 g		揚げ油	4 g		豆 大豆もやし	18 g		
揚げ油	4 g		もやし	27 g	こしょう	0.02 g					豆 ほうれん草	18 g		
玉ねぎ	8 g		ほうれん草	15 g	麦 パン粉	4.5 g		小松菜	20 g		豚 にんじん	5 g		
ピーマン	1.5 g		大根	15 g	豆 調整豆乳	6 g		白菜	18 g		豚 白ねぎ	5 g		
赤パプリカ	1.5 g		淡口しょうゆ	1.8 g	ケチャップ ⑪	5 g		大根	10 g		卵 ぜんまい水煮	5 g		
穀物酢	3 g		みりん	1 g	とんかつソース	1.5 g		にんじん	5 g		卵 錦糸卵	5 g		
濃口しょうゆ	3 g		サラダ油	0.6 g				豚 ロースハム ①	5 g		淡口しょうゆ	1.3 g		
三温糖	2.4 g		刻みのり	0.3 g	大根	25 g		淡口しょうゆ	2.4 g		料理酒	0.9 g		
カレー粉	0.1 g				チンゲン菜	13 g		上白糖	0.8 g		三温糖	0.9 g		
キャベツ	20 g		豚 豚肉ウデ	20 g	もやし	10 g		麦 そうめんばち	6.5 g		焼き肉のたれ 29	2.6 g		
海藻ミックス	0.8 g		料理酒	1 g	ピーマン	5 g		豆 油揚げ	5 g		豆板醤	0.02 g		
もやし	10 g		じゃがいも	70 g	淡口しょうゆ	2.5 g		玉ねぎ	30 g		コ いらごま	2 g		
きゅうり	10 g		玉ねぎ	45 g	みりん	1.5 g		にんじん	6 g		ごま油	1 g		
冷凍コーン	3 g		にんじん	20 g	豆 厚揚げ	18 g		青ねぎ	5 g		豚 ベーコン ③	8 g		
青じそドレッシング ⑧	4.2 g		つきこんにやく	25 g	玉ねぎ	20 g		干しいたけ	0.7 g		豆 豆腐	25 g		
豚 ベーコン ③	8 g		冷凍いんげん	8 g	じゃがいも	20 g		だし用かつお	2 g		白菜	10 g		
レタス	20 g		煮干し	1 g	にんじん	6 g		だし用昆布	1 g		玉ねぎ	18 g		
玉ねぎ	35 g		三温糖	2.7 g	えのき	8 g		淡口しょうゆ	3.3 g		干しいたけ	0.6 g		
にんじん	8 g		淡口しょうゆ	2.5 g	カットわかめ	0.3 g		みりん	0.5 g		にんじん	5 g		
しめじ	8 g		濃口しょうゆ	4.2 g	煮干し	3.5 g					冷凍コーン	5 g		
コンソメ ⑤	0.75 g		みりん	1.8 g	赤だしみそ	2 g					中華スープストック ⑬	0.75 g		
淡口しょうゆ	2.4 g				合わせみそ	5.2 g					淡口しょうゆ	2.6 g		
塩	0.15 g										塩	0.15 g		
こしょう	0.01 g										こしょう	0.01 g		
いちごジャム 28	1 こ										でん粉	0.6 g		
												メロン	1/8 こ	
									ばち汁 ➡ ばち汁(米粉めん)					