

B

[アレルギー室手配表]

2025年11月14日 金曜日

献立	バーガーパン → キャロットピラフに代替							
配送時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人数		
10:30				1	3	6		
10:40								
10:40								
10:40								
10:40								
10:40								
11:10				2				
11:10								
11:15				0				
料理名／食品名		発注／もらう	一人分量	使用量	発注量	確認	切り方	調理方法等
[キャロットピラフ]			単位 1.00 合	単位 5.00 合	単位			
にんじん			10.00 g	50.0 g			みじん	
玉ねぎ			10.00 g	50.0 g			みじん	お米を洗って30分浸水しておく
キャノーラ油			2.90 g	14.5 g				油で炒めた、人参・玉ねぎ
コンソメ			3.00 g	15.0 g				パセリ以外の調味料を入れて炊飯する
食塩			0.26 g	1.3 g				(水、線より少し下)
白こしょう			0.02 g	0.1 g				炊けたらパセリを振りかける
パセリ(チップ)			0.10 g	0.5 g				
献立	フィッシュフライ → 白身魚の米粉フリッターに代替							
配送時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人数		
10:40				1	2	7		
11:10				1				
料理名／食品名		発注／もらう	一人分量	使用量	発注量	確認	切り方	調理方法等
[フィッシュフライ]			単位 7.00 人	単位	単位			
：本キ切り身30g			0.0 枚					
：ホキ切り身40g			1.0 枚					幼小1-3 40g
：ホキ切り身50g			0.0 枚					小4-6 50g
：ホキ切り身60g			5.0 枚					中学 60g 椅・味・保・予
・食塩 1kg			0.03 g	0.2 g				○バッター
米粉			3.00 g	21.0 g			○	
片栗粉			3.00 g	21.0 g			○	
ベーキングパウダー			0.30 g	2.1 g			○	
水			6.00 g	42.0 g				○ 水調整してください
油				1.0 本				衣をつけて170℃の油で揚げる

B

[アレルギー室手配表]

2025年11月14日 金曜日

献 立	レタス入りスープ			→	肉団子→小麦粉なし肉団子に代替			
配送時間	学校名	クラス	氏 名	小 計	合 計	換算人数		
10:40				1		2	7	
11:10				1				
<hr/>								
料理名／食品名		発注/もらう	一人分量 単位	使用 量 単位	备注 量 単位	確認	切り方	調理方法等
[レタス入りスープ]				7.00 人				
△★荒挽つくね(Fo-Ca入、1kg)			15.00 g	105.0 g				
小麦粉無しつくね			15.00 g	105.0 g				釜に水をはり野菜、肉団子、調味料を入れ
ロメイソル			15.00 g	105.0 g				て煮る
たまねぎ			30.00 g	210.0 g				
にんじん			12.00 g	84.0 g				
・ホーロー(冷凍) 1kg			10.00 g	70.0 g				
・食塩 1kg			0.09 g	0.6 g				
・白こしょう 370g			0.01 g	0.1 g				
・薄口醤油 1.8L			0.70 g	4.9 g				
・コンソメ 1 kg			0.70 g	4.9 g				
水			90.00 g	630.0 本				(水+10してある)

献 立	スライスチーズ（中のみ）			→	味付きにぼしに代替			
配送時間	学校名	クラス	氏 名	小 計	合 計	換算人数		
11:10				1		2	6	
11:15				1				
<hr/>								
料理名／食品名		発注/もらう	一人分量 単位	使用 量 単位	备注 量 単位	確認	切り方	調理方法等
味付きにぼし				6.00 袋				

B

[アレルギー室手配表]

2025年11月18日 火曜日

献立		卵焼き → 豆腐ナゲットに代替						
配送時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人数		
10:30				3	7	14		
10:30								
10:30								
10:40				4	14			
10:40								
10:40								
10:40								
料理名／食品名		発注/もらう	一人分量	使用量	备注量	確認	切り方	調理方法等
			単位	単位	単位			
豆腐ナゲット				14.00 人				
たまねぎ			15.00 g	210.0 g			～小14	2個
まぐろ水煮			13.00 g	182.0 g			小5～	3個
国産プチ豆腐			35.00 g	490.0 g				
しょうが			0.20 g	2.8 g				
塩			0.10 g	1.4 g				
白こしょう 370g			0.01 g	0.1 g				
澱粉			4.50 g	63.0 g				
マヨドレ			3.00 g	42.0 g			★28個作る	
油				1.0 本				

A

[ア レ ル ギ 一 室 手 配 表]

2025年 11月18日 火曜日

献立	ヨーグルト →			豆乳プラマンジエ			
配達時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人數	
10:20				1		2	6
11:00				1			
料理名／食品名	発注/もらう	一人分量 単位	使用量 単位	备注量 単位	確認 単位	切り方	調理方法等
豆乳プラマンジエ			6.00 個				

[ア レ ル ギ 一 室 手 配 表]

B

2025年11月19日 水曜日

献立	ロールパン			→	ごはんに代替		
配送時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人数	
10:30				1			
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
11:10							
11:10							
11:15				0			

B

[アレルギー室手配表]

2025年11月19日 水曜日

献立	キャラメルナッツポテト → ハニーポテトに代替						
配送時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人数	
10:30				4	24	32	
10:30							
10:30							
10:30							
10:40				11	24	32	
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
11:10				4	5		
11:10							
11:10							
11:10							
11:15				5			
11:15							
11:15							
11:15							
11:15							

料理名／食品名	発注／もらう	一人分量	使用量	単位	確認	切り方	調理方法等
		単位	単位			単位	
[キャラメルナッツポテト 幼かしユカリ]			32.00 人				
A さつまいも		50.00 g	1600.0 g				素揚げ 165–170°C 5分
A・キャラメルナッツ(ホール・ロースト) 1kg		4.70 g	150.4 g				
油			1.0 本				
A・有塩バター 450g		1.80 g	57.6 g				
・上白糖 1kg		3.00 g	96.0 本				●容器に材料を入れる
・食塩 1kg		0.04 g	1.3 g				●揚げた芋を絡める
A・生クリーム(乳脂肪)		0.81 g	25.9 g				
・はちみつ 700g		2.00 g	64.0 g				●
水		2.00 g	64.0 g				●

A

[アレルギー室手配表]

2025年11月19日 水曜日

献立	かきたま汁			→	卵除去 豆腐増量				
配送時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人数			
10:20				1	5	9			
10:55				3					
10:55									
10:55				1					
11:00									

料理名／食品名	発注/もらう	一人分量	使用量	単位	確認	切り方	調理方法等
		単位	単位				
[かきたま汁]			9.00 人				
A 鶏卵 LL 約70g		15.00 g	135.0 g				
・澱粉 1kg		0.80 g	7.2 g				
A ・国産フジとうふ 1kg		30.00 g	270.0 g			①だしと野菜煮る	
たまねぎ		20.00 g	180.0 g		7mm	②豆腐、調味料を入れる	
にんじん		12.00 g	108.0 g		1.5cm	③汁に澱粉でとろみをつける	
小松菜		15.00 g	135.0 g				
・濃口醤油 1.8L キッコーマツ		2.50 g	22.5 g				
・清酒（国産）2L		0.50 g	4.5 g				
・食塩 1kg		0.15 g	1.4 g				
・本みりん 1.8L		0.80 g	7.2 g				
だし汁		110.00 g	990.0 g			(だし+10してある)	

B

[アレルギー室手配表]

2025年11月20日 木曜日

献立	かきたま汁			→	卵除去 豆腐増量			
配送時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人数		
10:30				3	7	12		
10:30								
10:30								
10:40				4				
10:40								
10:40								
10:40								
料理名／食品名		発注/もらう	一人分量	使用量	备注量	確認	切り方	調理方法等
			単位	単位	単位			
[かきたま汁]				12.00 人				
A 鶏卵 LL 約70g			15.00 g	210.0 g				
・澱粉 1kg			0.80 g	11.2 g				
A ・国産チーズふ 1kg			30.00 g	420.0 g				①だしと野菜煮る
たまねぎ			20.00 g	280.0 g		7mm		②豆腐、調味料を入れる
にんじん			12.00 g	168.0 g		1cm		③汁に澱粉でとろみをつける
小松菜			15.00 g	210.0 g		1.5cm		
・濃口醤油 1.8L キッコーマツ			2.50 g	35.0 g				
・清酒（国産）2L			0.50 g	7.0 g				
・食塩 1kg			0.15 g	2.1 g				
・本みりん 1.8L			0.80 g	11.2 g				
だし汁			110.00 g	1540.0 g				(だし+10してある)

A

[アレルギー室手配表]

2025年11月20日 木曜日

献立	食パン			→	ごはんに代替			
配送時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人數		
10:20				1				
11:00				1	2			
料理名／食品名	発注/もらう	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	確認	切り方	調理方法等	
ごはん炊く			2 合					