

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	6		
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
10:40							
11:10				2	0		
11:10							
11:15							

料理名／食品名	発注/もらう	一人分量	使用 量	発注 量 単位	確認	切り方	調 理 方 法 等
		単位	単位				
[キャロットピラフ]		1.00 合	5.00 合				
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
		単位	単位	単位			
[フィッシュフライ]			7.00 人				
<del>：ホキ切り身30g</del>			<del>0.0 枚</del>				
：ホキ切り身40g			1.0 枚				幼小1-3 40g
<del>：ホキ切り身50g</del>			<del>0.0 枚</del>				小4-6 50g
：ホキ切り身60g			5.0 枚				中学 60g 検・味・保・予
・食塩 1kg		0.03 g	0.2 g				○バター
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				
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	
		単位	単位	単位				
[レタス入りスープ]			7.00 人					
<del>A ★荒挽つくね(Fe・Ca入、1k)</del>		<del>15.00 g</del>	<del>105.0 g</del>					
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	
〇メイプル		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					
・ホールソー(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 k g		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			
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
		単位	単位	単位			
味付きにぼし			6.00 袋				

B

[ ア レ ル ギ ー 室 手 配 表 ]

2025年 11月17日 月 曜日

献 立		メンチカツ		→ 小麦粉・パン粉→米粉・米粉パン粉に代替			
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
		単位	単位	単位			
[メンチカツ]			7.00 人				
A 豚肩ひき肉		40.00 g	280.0 g				
・食塩 1kg		0.15 g	1.1 g				①肉に塩を混ぜる 肉の0.7%
・黒こしょう 370g		0.02 g	0.1 g				②野菜や調味料等を加え混ぜる
・ツメギ 100g		0.02 g	0.1 g				③成型→バター液、米粉パン粉
たまねぎ		18.00 g	126.0 g				
A ・大豆粉 1kg		0.45 g	3.2 g				固さ調整
<del>A ・無添加パン粉(乾燥) 1kg</del>		<del>0.90 g</del>	<del>6.3 g</del>				
米粉パン粉		0.90 g	6.3 g				
<del>A ・静岡県産小麦粉 1kg</del>		<del>4.50 g</del>	<del>31.5 g</del>				
米粉		4.50 g	31.5 g				●バター
水		9.00 g	63.0 g				●
<del>A ・無添加パン粉(乾燥) 1kg</del>		<del>9.00 g</del>	<del>63.0 g</del>				
米粉パン粉		9.00 g	63.0 g				
油			1.0 本			170℃ 6分40秒	

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					
10:40									
10:40									
10:40									
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		
		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4 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 ー 室 手 配 表 ]

2025年 11月18日 火 曜 日

献立		ヨーグルト			→	豆乳ブラマンジェ		
配送時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人数		
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	発注量 単位	確認	切り方	調理方法等
豆乳ブラマンジェ				6.00 個				

B

[ ア レ ル ギ ー 室 手 配 表 ]

2025年 11月19日 水 曜 日

献 立		ロールパン			→		ごはんに代替		
配達時間	学 校 名	ク ラ ス		氏 名	小 計	合 計	換算人数		
10:30					1	6			
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
11:10					2	0			
11:10									
11:15									
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	
			単位	単位	単位				
ごはん炊く				5 合					

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			
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
10:40									
11:10						4			
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	発注量	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 幼カシナシ]					32.00 人				
A さつまいも				50.00 g	1600.0 g				素揚げ 165－170℃ 5分
<del>A ・キャラメルナッツ(体ル・ロースト) 1kg</del>				<del>4.70 g</del>	<del>150.4 g</del>				
油					1.0 本				
<del>A ・有塩バター 450g</del>				<del>1.80 g</del>	<del>57.6 g</del>				
・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
<del>A ・生クリーム(乳脂肪)</del>				<del>0.81 g</del>	<del>25.9 g</del>				
・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		
配達時間	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							
11:00				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
		単位	単位	単位			
[かきたま汁]			9.00 人				
<del>A 鶏卵 LL 約70g</del>		<del>15.00 g</del>	<del>135.0 g</del>				
・ 澱粉 1kg		0.80 g	7.2 g				
A・国産ﾌﾟﾁとうふ 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			ｲﾅﾁ 4mm	③汁に澱粉でとろみをつける
小松菜		15.00 g	135.0 g			1.5cm	
・ 濃口醤油 1.8L ｷｯｼｰﾏﾝ		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	発注量	確認	切り方	調理方法等	
			単位	単位	単位				
[かきたま汁]				12.00 人					
<del>A 鶏卵 LL 約70g</del>			<del>15.00 g</del>	<del>210.0 g</del>					
・澱粉 1kg			0.80 g	11.2 g					
A・国産ﾌﾟﾁとうふ 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			ｲﾅﾁ 4mm	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 ｷｯﾁﾝ-ﾏｼﾝ			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	換算人数		
10:20				1	2			
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	発注量 単位	確認	切り方	調理方法等
ごはん炊く				2 合				