

2026年8月17日(月)

本日食数	献立名
0 650	中華丼(ちくわ)
欠食情報	きんぴらごぼう
	手作り豚まん

献立名	食材名	洗浄順	コメント2	アレルギー物質	一人分分量(後期課程)		献立		作り方
					分量	使用量	総量	一釜分量	
中華丼(ちくわ)	ぶた 大型種肉 もも 脂身つき		〈汚染〉		26 g	16.9 kg	16.9 kg	kg	【中華丼(ちくわ)】 【卵アレルギー:卵】 油、土しろうが ↓ ★弱火で香りを出す 豚肉、塩、こしょう ↓ ★よく炒める 玉ねぎ、人参 ↓ 水、調味料 ↓ キャベツ、ちくわ、たけのこ 【除去食】鍋に取る+チンゲン菜、でんぷん ↓ うずら卵 ↓ チンゲン菜 ↓ ※ｽﾌｧﾝ(穴)予熱130℃スチーム 100% 110℃ でんぷん ↓ 配缶 【きんぴらごぼう】 油、鶏肉 ↓ 人参 ↓ こんにゃく、ささがきごぼう ↓ 調味 ↓ 白ごま、中のみ一味唐辛子、ごま油 ↓ 配缶 【米粉がたまん】 米粉、砂糖、ベーキングパウダー、塩、水 ↓ ★BPは先に少量の米粉と混ぜておくとい マッシュポテト、油 ↓ ★なめらかになるまで混ぜる 天板にアルミケース、ミートボール ↓ 生地をかける ↓ ★スチコン 予熱スチーム120℃100% 100℃100% 10～15分 配缶
	冷凍ちくわ(和泉市)		輪 1		13 g	8.45 kg	8.45 kg	kg	
	うずら卵水煮缶詰(和泉市)		洗い	卵	19.5 g	12.675 kg	12.675 kg	kg	
	にんじん 根、皮つき、生		いちょう 0.3		16.9 g	10.985 kg	10.985 kg	kg	
	チンゲンサイ 葉、生		2 ゆで※		6.5 g	4.225 kg	4.225 kg	kg	
	キャベツ 結球葉、生		色紙 1.5		65 g	42.25 kg	42.25 kg	kg	
	たまねぎ りん茎、生		くし 1/2→1		45.5 g	29.575 kg	29.575 kg	kg	
	たけのこ 水煮缶詰(和泉市)		短冊 0.8		13 g	8.45 kg	8.45 kg	kg	
	しょうが 根茎、生		みじん		0.52 g	0.338 kg	0.338 kg	kg	
	なたね油(和泉市)				1.3 g	0.845 kg	0.845 kg	kg	
	中華スープ(和泉市)				1.3 g	0.845 kg	0.845 kg	kg	
	じゃがいもでん粉(和泉市)				2.6 g	1.69 kg	1.69 kg	kg	
	水				39 g	25.35 kg	25.35 kg	kg	
	うすくちしょうゆ(和泉市)				2.6 g	1.69 kg	1.69 kg	kg	
	ごま油(和泉市)				0.26 g	0.169 kg	0.169 kg	kg	
きんぴらごぼう	食塩(和泉市)				0.13 g	0.0845 kg	0.0845 kg	kg	
	こしょう 混合、粉(和泉市)				0.04 g	0.026 kg	0.026 kg	kg	
	若鶏肉 もも皮付、生		〈汚染〉		13 g	8.45 kg	8.45 kg	kg	
	赤こんにゃく(和泉市)		2 ゆで		9.1 g	5.915 kg	5.915 kg	kg	
	にんじん 根、皮つき、生		せん		13 g	8.45 kg	8.45 kg	kg	
	ごぼう ささがき(和泉市)		3 ゆで		13 g	8.45 kg	8.45 kg	kg	
	ごま 乾(和泉市)				1.3 g	0.845 kg	0.845 kg	g	
	なたね油(和泉市)				0.65 g	0.4225 kg	0.4225 kg	kg	
	ごま油(和泉市)				0.26 g	0.169 kg	0.169 kg	kg	
	車糖 上白糖(和泉市)				1.95 g	1.2675 kg	1.2675 kg	kg	
米粉がたまん	こいくちしょうゆ(和泉市)				1.95 g	1.2675 kg	1.2675 kg	kg	
	みりん 本みりん(和泉市)				1.3 g	0.845 kg	0.845 kg	kg	
	一味唐辛子(和泉市)				0.007 g	0.00455 kg	0.00455 kg	g	
	ミートボール				1 ケ	650 0	650 0		
	米粉				10 g	6500 0	6500 0		
	車糖 上白糖(和泉市)				5 g	3250 0	3250 0		
	ベーキングパウダー				0.5 g	325 0	325 0		
	塩				0.4 g	260 0	260 0		
	マッシュポテト				9 g	5850 0	5850 0		
	なたね油(和泉市)				2.5 g	1625 0	1625 0		
	水				9 g	5850 0	5850 0		
	アルミカップ				1 ケ	650 0	650 0		

2026年 8月17日(月)

本日食数	献立名
850 0	親子丼
欠食情報	じゃがいものレモン炒め

献立名	食材名	コメント2	アレルギー物質	一人分分量(中学年)		献立		作り方
				分量	使用量	総量	一釜分量	
親子丼	若鶏肉 もも皮付、生	〈汚染〉		25 g	21.25 kg	21.25 kg	kg	【親子丼】 【卵アレルギー:卵】 油、鶏肉、酒 ↓ ★よく炒める 人参、玉ねぎ、干しいたけ ↓ だし汁、調味料 ↓ うすあげ ↓ でんぷん ↓ 【除去食】鍋にとる+青ねぎ、でんぷん 液卵 ↓ 青ねぎ ↓ 配缶 【じゃがいものレモン炒め】 油、ぶた肉、塩、こしょう ↓ ★よく炒める 人参、玉ねぎ ↓ 調味 ↓ じゃがいも ↓ ★ゆでたてのもの ↓ ★※スコン(穴)予熱130℃ スチーム 100% 110℃ φ90℃ 配缶
	冷)液卵	〈汚染〉	卵	50 g	42.5 kg	42.5 kg	kg	
	油揚げ(和泉市)	細 ゆで		3 g	2.55 kg	2.55 kg	kg	
	にんじん 根、皮つき、生	せん		10 g	8.5 kg	8.5 kg	kg	
	葉ねぎ 葉、生	ななめ		4 g	3.4 kg	3.4 kg	kg	
	たまねぎ りん茎、生	うす 1/2→0.5		45 g	38.25 kg	38.25 kg	kg	
	しいたけ 乾しいたけ(和泉市)	せん		0.4 g	0.34 kg	0.34 kg	kg	
	なたね油(和泉市)			1 g	0.85 kg	0.85 kg	kg	
	かつおだし(和泉市)			1 g	0.85 kg	0.85 kg	kg	
	水			35 g	29.75 kg	29.75 kg	kg	
	車糖 上白糖(和泉市)			3 g	2.55 kg	2.55 kg	kg	
	うすくちしょうゆ(和泉市)			2.5 g	2.125 kg	2.125 kg	kg	
	こいくちしょうゆ(和泉市)			2.5 g	2.125 kg	2.125 kg	kg	
	清酒 上撰(和泉市)			0.5 g	0.425 kg	0.425 kg	kg	
	でんぷん			0.6 g	0.51 kg	0.51 kg	kg	
				0 g	0 kg	0 kg	kg	
				0 g	0 kg	0 kg	kg	
じゃがいものレモン炒め	ぶた 大型種肉 もも 脂身つき	〈汚染〉		7 g	5.95 kg	5.95 kg	kg	
	じゃがいも 塊茎、生	いちよう1 ゆで※		35 g	29.75 kg	29.75 kg	kg	
	にんじん 根、皮つき、生	せん		3 g	2.55 kg	2.55 kg	kg	
	たまねぎ りん茎、生	うす 1/2→0.5		5 g	4.25 kg	4.25 kg	kg	
	なたね油(和泉市)			0.5 g	0.425 kg	0.425 kg	kg	
	レモン果汁(和泉市)			0.6 g	0.51 kg	0.51 kg	kg	
	チキンコンソメ(和泉市)			0.15 g	0.1275 kg	0.1275 kg	kg	
	うすくちしょうゆ(和泉市)			0.4 g	0.34 kg	0.34 kg	kg	
	食塩(和泉市)			0.06 g	0.051 kg	0.051 kg	kg	
	こしょう 混合、粉(和泉市)			0.02 g	0.017 kg	0.017 kg	kg	

卵
除去食

2026年 8月17日(月)

本日食数	献立名
700 0	親子丼
欠食情報	じゃがいものレモン炒め

献立名	食材名	コメント2	アレルギー物質	一人分分量(中学年)		献立		作り方
				分量	使用量	総量	一釜分量	
親子丼	若鶏肉 もも皮付、生	〈汚染〉		25 g	17.5 kg	17.5 kg	kg	【親子丼】 【卵アレルギー:卵】 油、鶏肉、酒 ↓ ★よく炒める 人参、玉ねぎ、干しいたけ ↓ だし汁、調味料 ↓ うすあげ ↓ でんぷん ↓ 【除去食】鍋にとる+青ねぎ、でんぷん 液卵 ↓ 青ねぎ ↓ 配缶 【じゃがいものレモン炒め】 油、ぶた肉、塩、こしょう ↓ ★よく炒める 人参、玉ねぎ ↓ 調味 ↓ じゃがいも ↓ ★ゆでたてのもの ↓ ★※スコン(穴)予熱130℃ スチーム 100% 110℃ φ90℃ 配缶
	冷)液卵	〈汚染〉	卵	50 g	35 kg	35 kg	kg	
	油揚げ(和泉市)	細 ゆで		3 g	2.1 kg	2.1 kg	kg	
	にんじん 根、皮つき、生	せん		10 g	7 kg	7 kg	kg	
	葉ねぎ 葉、生	ななめ		4 g	2.8 kg	2.8 kg	kg	
	たまねぎ りん茎、生	うす 1/2→0.5		45 g	31.5 kg	31.5 kg	kg	
	しいたけ 乾しいたけ(和泉市)	せん		0.4 g	0.28 kg	0.28 kg	kg	
	なたね油(和泉市)			1 g	0.7 kg	0.7 kg	kg	
	かつおだし(和泉市)			1 g	0.7 kg	0.7 kg	kg	
	水			35 g	24.5 kg	24.5 kg	kg	
	車糖 上白糖(和泉市)			3 g	2.1 kg	2.1 kg	kg	
	うすくちしょうゆ(和泉市)			2.5 g	1.75 kg	1.75 kg	kg	
	こいくちしょうゆ(和泉市)			2.5 g	1.75 kg	1.75 kg	kg	
	清酒 上撰(和泉市)			0.5 g	0.35 kg	0.35 kg	kg	
	でんぷん			0.6 g	0.42 kg	0.42 kg	kg	
				0 g	0 kg	0 kg	kg	
				0 g	0 kg	0 kg	kg	
じゃがいものレモン炒め	ぶた 大型種肉 もも 脂身つき	〈汚染〉		7 g	4.9 kg	4.9 kg	kg	
	じゃがいも 塊茎、生	いちよう1 ゆで※		35 g	24.5 kg	24.5 kg	kg	
	にんじん 根、皮つき、生	せん		3 g	2.1 kg	2.1 kg	kg	
	たまねぎ りん茎、生	うす 1/2→0.5		5 g	3.5 kg	3.5 kg	kg	
	なたね油(和泉市)			0.5 g	0.35 kg	0.35 kg	kg	
	レモン果汁(和泉市)			0.6 g	0.42 kg	0.42 kg	kg	
	チキンコンソメ(和泉市)			0.15 g	0.105 kg	0.105 kg	kg	
	うすくちしょうゆ(和泉市)			0.4 g	0.28 kg	0.28 kg	kg	
	食塩(和泉市)			0.06 g	0.042 kg	0.042 kg	kg	
	こしょう 混合、粉(和泉市)			0.02 g	0.014 kg	0.014 kg	kg	

卵
除去食

2026年8月17日(月)

本日食数	献立名
400 200	中華丼(ちくわ)
欠食情報	きんぴらごぼう
	手作り豚まん

献立名	食材名	洗浄順	コメント2	アレルギー物質	一人分量(中学年)		一人分量(後期課程)		献立		作り方
					分量	使用量	分量	使用量	総量	一釜分量	
中華丼(ちくわ)	ばた 大型種肉 もも 脂身つき		〈汚染〉		20 g	8 kg	26 g	5.2 kg	13.2 kg	kg	<p>【中華丼(ちくわ)】</p> <p>【卵アレルギー:卵】</p> <p>油、土しろうが</p> <p>↓ ★弱火で香りを出す</p> <p>豚肉、塩、こしょう</p> <p>↓ ★よく炒める</p> <p>玉ねぎ、人参</p> <p>↓</p> <p>水、調味料</p> <p>↓</p> <p>キャベツ、ちくわ、たけのこ</p> <p>【除去食】鍋に取る+チンゲン菜、でんぷん</p> <p>↓</p> <p>うずら卵</p> <p>↓</p> <p>チンゲン菜</p> <p>↓ ※スチコン(穴)予熱130℃スチーム 100% 110℃</p> <p>でんぷん</p> <p>↓</p> <p>配缶</p> <p>【きんぴらごぼう】</p> <p>油、鶏肉</p> <p>↓</p> <p>人参</p> <p>↓</p> <p>こんにゃく、ささがきごぼう</p> <p>↓</p> <p>調味</p> <p>↓</p> <p>白ごま、中のみ一味唐辛子、ごま油</p> <p>↓</p> <p>配缶</p> <p>【米粉ぶたまん】</p> <p>米粉、砂糖、ベーキングパウダー、塩、水</p> <p>↓ ★BPは先に少量の米粉と混ぜておくとい</p> <p>マッシュポテト、油</p> <p>↓ ★なめらかになるまで混ぜる</p> <p>天板にアルミケース、ミートボール</p> <p>↓</p> <p>生地をかける</p> <p>↓ ★スチコン 予熱スチーム120℃100% 100℃100% 10</p> <p>～15分</p> <p>配缶</p>
	冷凍ちくわ(和泉市)		輪 1		10 g	4 kg	13 g	2.6 kg	6.6 kg	kg	
	うずら卵水煮缶詰(和泉市)		洗い	卵	15 g	6 kg	19.5 g	3.9 kg	9.9 kg	kg	
	にんじん 根、皮つき、生		いちよう 0.3		13 g	5.2 kg	16.9 g	3.38 kg	8.58 kg	kg	
	チンゲンサイ 葉、生		2 ゆで※		5 g	2 kg	6.5 g	1.3 kg	3.3 kg	kg	
	キャベツ 結球葉、生		色紙 1.5		50 g	20 kg	65 g	13 kg	33 kg	kg	
	たまねぎ りん茎、生		くし 1/2→1		35 g	14 kg	45.5 g	9.1 kg	23.1 kg	kg	
	たけのこ 水煮缶詰(和泉市)		短冊 0.8		10 g	4 kg	13 g	2.6 kg	6.6 kg	kg	
	しょうが 根茎、生		みじん		0.4 g	0.16 kg	0.52 g	0.104 kg	0.264 kg	kg	
	なたね油(和泉市)				1 g	0.4 kg	1.3 g	0.26 kg	0.66 kg	kg	
	中華スープ(和泉市)				1 g	0.4 kg	1.3 g	0.26 kg	0.66 kg	kg	
	じゃがいもでん粉(和泉市)				2 g	0.8 kg	2.6 g	0.52 kg	1.32 kg	kg	
	水				30 g	12 kg	39 g	7.8 kg	19.8 kg	kg	
	うすくちしょうゆ(和泉市)				2 g	0.8 kg	2.6 g	0.52 kg	1.32 kg	kg	
	ごま油(和泉市)				0.2 g	0.08 kg	0.26 g	0.052 kg	0.132 kg	kg	
きんぴらごぼう	食塩(和泉市)				0.1 g	0.04 kg	0.13 g	0.026 kg	0.066 kg	kg	
	こしょう 混合、粉(和泉市)				0.03 g	0.012 kg	0.04 g	0.008 kg	0.02 kg	kg	
	若鶏肉 もも皮付、生		〈汚染〉		10 g	4 kg	13 g	2.6 kg	6.6 kg	kg	
	赤こんにゃく(和泉市)		2 ゆで		7 g	2.8 kg	9.1 g	1.82 kg	4.62 kg	kg	
	にんじん 根、皮つき、生		せん		10 g	4 kg	13 g	2.6 kg	6.6 kg	kg	
	ごぼう ささがき(和泉市)		3 ゆで		10 g	4 kg	13 g	2.6 kg	6.6 kg	kg	
	ごま 乾(和泉市)				1 g	0.4 kg	1.3 g	0.26 kg	0.66 kg	g	
	なたね油(和泉市)				0.5 g	0.2 kg	0.65 g	0.13 kg	0.33 kg	kg	
	ごま油(和泉市)				0.2 g	0.08 kg	0.26 g	0.052 kg	0.132 kg	kg	
	車糖 上白糖(和泉市)				1.5 g	0.6 kg	1.95 g	0.39 kg	0.99 kg	kg	
米粉ぶたまん	こいくちしょうゆ(和泉市)				1.5 g	0.6 kg	1.95 g	0.39 kg	0.99 kg	kg	
	みりん 本みりん(和泉市)				1 g	0.4 kg	1.3 g	0.26 kg	0.66 kg	kg	
	一味唐辛子(和泉市)				0 g	0 kg	0.007 g	0.0014 kg	0.0014 kg	g	
	ミートボール					0 0	1 ケ	200 0	200 0		
	米粉					0 0	10 g	2000 0	2000 0		
	車糖 上白糖(和泉市)					0 0	5 g	1000 0	1000 0		
	ベーキングパウダー					0 0	0.5 g	100 0	100 0		
	塩					0 0	0.4 g	80 0	80 0		
	マッシュポテト					0 0	9 g	1800 0	1800 0		
	なたね油(和泉市)					0 0	2.5 g	500 0	500 0		
	水					0 0	9 g	1800 0	1800 0		
	アルミカップ					0 0	1 ケ	200 0	200 0		

卵
除去食