

アレルギー用 明細献立表(西部学校給食センターBコース)

令和7年4月1日火曜 ~ 令和7年4月30日水曜

7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	14(月)	15(火)	16(水)	17(木)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	ごはん	★切込まるパン	ごはん	ごはん	★わかめごはん	ごはん	★黒パン	ごはん
豚汁 ごぼう(切) 5. 突こんにやく 10. 豚肉(肩・もも) 20. 酒 1. おろししょうが 0.5 たまねぎ 15. にんじん 5. だいこん 10. じゃが芋 10. 煮干し 1.5 みそ 7. 長ねぎ 5.	白菜そぼろ汁 鶏ひき肉 20. しめじ 5. えのきたけ 5. にんじん 10. おろししょうが 0.2 油P 0.3 塩 0.3 白しょうゆ 4. みりん 0.5 キンガラスープ 3. はくさい 30. 酒 0.5 でんぷん 1.	ABCスープ 油P 0.5 ★(鎌)ショルダーベーコン 5. セロリー 3. たまねぎ 20. にんじん 10. キャベツ 20. ホールコーン 10. 塩 0.2 こしょう 0.02 しょうゆ 1.5 ベジダシ 2. マカロニ(ABC) 5.	凍り豆腐の味噌汁 だいこん 15. にんじん 10. はくさい 15. 油揚げ 10. こおり豆腐 1.5 小松菜 5. 煮干し 1.5 みそ 7.5 かつおおかか煮 ★かつおおかか煮 1. 個	玉麩のみそ汁 だいこん 10. にんじん 10. はくさい 30. えのきたけ 5. ★玉ふ 1. 煮干し 1.5 みそ 7.5 豚丼の具 豚肉(肩・もも) 30. しらたき 10. たまねぎ(むぎ) 30. しめじ 10. 油P 0.5 さとう 2. しょうゆ 4. 酒 0.8 みりん 1.5	お祝いすまし汁 えのきたけ 5. だいこん 15. にんじん 10. ★祝なると(切) 10. 豆腐 20. みつば 3. 花かつお(ダシ) 1. だし昆布 0.5 塩 0.2 白しょうゆ 3.5 酒 1. 鶏唐揚げ ★鶏むね肉(下味) 2. 個 でんぷん 8. 揚げ油 7. ブロッコリーサラダ ブロッコリー(凍) 35. ホールコーン 10. にんじん 5. 海水塩 0.1 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. 油P 0.5 お祝い豆乳いちごクレープ ★お祝いクレープ(乳卵小麦なし) 1. 個	厚揚げ汁 厚揚げ 20. 豚肩ひき肉 10. たまねぎ(むぎ) 15. にんじん 5. はくさい 15. 小松菜 8. 長ねぎ 5. 白しょうゆ 4. 酒 1.2 塩 0.2 でんぷん 0.8 花かつお(ダシ) 1.5	ミネストローネ オリーブ油 0.5 豚もも肉 15. 赤ワイン 1. キャベツ 10. たまねぎ 20. にんじん 10. 大豆(乾) 2. じゃが芋 15. セロリー 5. パセリ(乾) 0.03 おろしにんにく 0.4 ベジダシ 3. ★とまと水煮 25. ケチャップ 3. 塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆ 2.	大根のみそ汁 にんじん 10. だいこん 40. わかめ 0.6 油揚げ 5. 煮干し 1.5 みそ 7.5 小松菜 5. あんかけ肉団子 ★五目野菜肉だんご 2. 個
マンダいの竜田揚げ ★マンダイ(下味) 1. 個 でんぷん 8. 揚げ油 5.	肉しゅうまい ★肉シューマイ 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	ハンバーグトマトソースかけ ★ハンバーグ 1. 個 ケチャップ 5. 中濃ソース 1.5 赤ワイン 0.5 さとう 0.2 ★とまと水煮 6.	マヨポテトサラダ じゃが芋(凍) 25. じゃが芋 20. にんじん 5. きゅうり 5. ★(鎌)ロースハム(切) 5. 海水塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆP 0.5 米酢 1. ノンエッグマヨネーズ 7.	もやしのカレー和え もやし 35. きゅうり 5. ★ツナフレーク 5. カレー粉 0.15 白しょうゆP 2. 油P 0.5 さとう 0.2	鶏唐揚げ ★鶏むね肉(下味) 2. 個 でんぷん 8. 揚げ油 7.	豚肉のアップルソースかけ 豚ロース肉 1. 枚 おろししょうが 0.2 たまねぎ(むぎ) 4. しょうゆ 2.4 みりん 1.2 さとう 0.8 おろしりんご(ピ) 7.	野菜コロッケ ★野菜コロッケ(卵なし) 1. 個 揚げ油 6.	こんにやく寒天サラダ ★こんにやく寒天 0.8 キャベツ 25. きゅうり 7. にんじん 5. 米酢 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 2. さとう(サラダ) 0.3
もやしのにり酢あえ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 10. 白しょうゆP 2.5 米酢 1. 角ぎざみのり(西) 0.2	大根の中華あえ だいこん 35. きゅうり 10. にんじん 5. 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 1. さとう 0.4 白いりごま 0.5	コーンサラダ キャベツ 30. きゅうり 5. ホールコーン 10. にんじん 3. 米酢 0.5 こしょう 0.02 海水塩 0.3 油P 1.	もやしのカレー和え もやし 35. きゅうり 5. ★ツナフレーク 5. カレー粉 0.15 白しょうゆP 2. 油P 0.5 さとう 0.2	ブロッコリーサラダ ブロッコリー(凍) 35. ホールコーン 10. にんじん 5. 海水塩 0.1 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. 油P 0.5	じゃこサラダ だいこん 30. にんじん 5. きゅうり 7. ★揚げちりめん 2. 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1.5 ごま油 0.5	ツナサラダ ★ツナフレーク 5. キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 5. 米酢 1. 油P 0.3 こしょう 0.02 白しょうゆP 1.5 さとう(サラダ) 0.5		

<表記の変更について R7年4月分～>
 その月の使用食材原材料一覧表に掲載する加工品は、先頭に「★」を付けます。
 ※年間の使用食材原材料一覧表に掲載する食品には印をつけていません。

砂糖、塩、しょうゆ、酒、みりん、でんぷんは記載がなくても使用する場合があります。
 分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。

アレルギー用 明細献立表(西部学校給食センターBコース)

令和7年4月1日火曜 ~ 令和7年4月30日水曜

18(金)	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	28(月)	30(水)
B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	ごはん	ごはん	★背割コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
蒟蒻麺スープ ★こんにゃく麺 30. ★焼き豚 10. ★なると 10. もやし 20. 長ねぎ 5. おろししょうが 0.3 おろしにんにく 0.3 チンガラパック 5. ポークガラパック 5. 酒 1. しょうゆ 4. 黒こしょう 0.02 ごま油 0.5	いも団子汁 鶏ムネ肉 5. だいこん 10. にんじん 10. えのきたけ 5. はくさい 15. ★いも団子 25. みつば 3. 塩 0.1 酒 1. 白しょうゆ 4. 花かつお(ダシ) 1.5	さわに椀 豚もも肉 10. たまねぎ 20. だいこん 15. にんじん 10. ★たけのこ(切) 5. ★細切かまぼこ 5. 小松菜 5. 塩 0.2 白しょうゆ 3.5 酒 1. 花かつお(ダシ) 1.5	ジュリエヌスープ 油P 0.5 豚もも肉 10. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. キャベツ 30. チンガラスープ 5. 塩 0.1 白しょうゆ 4. こしょう 0.02	ワカメスープ ★細切かまぼこ 10. たまねぎ 10. しめじ 5. はくさい 20. わかめ 0.7 長ねぎ 5. チンガラパック 10. 白しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.02 塩 0.2	けんちん汁 ごぼう(切) 10. にんじん 10. はくさい 20. こんにゃく 10. 豆腐(凍) Fe添加 20. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 1.5 ごま油 0.5 しょうゆ 4. 酒 1. みりん 1. 塩 0.2	春雨すまし 鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 20. マロニー 5. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 1.5 白しょうゆ 4. 塩 0.2 こしょう 0.01	ポークカレー おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 25. たまねぎ(むき) 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 油P 1. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. おろしりんご(ピ) 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. ウスターソースP 1. ガラムマサラ 0.01
麻婆豆腐 おろししょうが 0.3 豚肩ひき肉 25. たまねぎ(むき) 20. ★たけのこ(切) 10. 豆腐(凍) Fe添加 40. 長ねぎ 5. みそ 2. オイスターソース 0.5 しょうゆ 2. 酒 2. トバンジャン 0.1 ごま油 0.5 さとう 0.5 水 5. でんぷん 0.5	信田煮 ★信田袋 1. 個 酒 0.5 でんぷん 0.25 長ねぎ 1. しょうゆ 1.5 さとう 0.6 みりん 2. 水 4. ごまあえ もやし 35. にんじん 5. きゅうり 7. 白すりごま 3. さとう(サラダ) 1.2 白しょうゆP 2.5	さばの塩焼き ★さば(下味) 1. 切	フランクフルト ★フランクフルト 1. 本 ケチャップ 2. 中濃ソース 2. トマトピューレ 4. さとう 0.3	蒸し餃子 ★ギョーザ(蒸し) 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	そばろ丼(卵なし) 豚ももひき肉 20. 鶏ひき肉 20. ★大豆の華粒 5. ホールコーン 10. えだまめ(ムキ) 10. おろししょうが 0.3 みりん 1. しょうゆ 4. 油P 1. 酒 0.5 さとう 2.	ささみフライ 鶏ささみ 1. 個 バッターミックス 5. パン粉 6. 揚げ油 5. 中濃ソースP 5.	ポテトグラタン ★ポテトグラタン 1. 個
だいコーンサラダ だいこん 30. きゅうり 5. ホールコーン 10. にんじん 3. 米酢 0.5 こしょう 0.02 海水塩 0.3 油P 1.		元気サラダ キャベツ 20. きゅうり 5. ホールコーン 5. にんじん 3. 花かつお(サラダ) 0.5 塩こんぶ 0.5 米酢 1.5 油P 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02 さとう 0.5	コールスローサラダ キャベツ 35. きゅうり 7. にんじん 5. 米酢 0.7 レモン汁(凍) 0.3 油P 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02	春雨サラダ マロニー 5. きゅうり 7. キャベツ 20. にんじん 5. 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 0.5	ゆかりあえ だいこん 35. にんじん 5. きゅうり 7. ゆかり 0.3 海水塩 0.1 白しょうゆP 1. 米酢 0.5	大根のナムル だいこん 35. きゅうり 7. にんじん 5. 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 1. さとう(サラダ) 0.4	フルーツポンチ カクテルリー ★みかん缶 20. ★レモンゼリー 20. ★黄桃缶 20. ★カクテルリー 10.

砂糖、塩、しょうゆ、酒、みりん、でんぷんは記載がなくても使用する場合があります。
 分量は小学校中学年を基準にしています。小学校低学年は0.9、高学年は1.2、中学校は1.3の係数をかけたものが実際の分量となります。なお、各食品の分量の単位は g です。