

アレルギー用 明細献立表(西部学校給食センターC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)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★切込まるパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
厚揚げ汁 厚揚げ 20. 豚肩ひき肉 10. たまねぎ 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	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	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. ｷﾝｶﾞﾗﾊﾞｯｸ 10. 白しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.02 塩 0.2 蒸し餃子 ★ギョーザ(蒸し) 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1. 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	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. マンダイの竜田揚げ ★マンダイ(下味) 1. 個 でんぷん 8. 揚げ油 5. もやしののり酢あえ 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. 角きざみのり(西) 0.2	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(むき) 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. 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. 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.	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 ｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 3. はくさい 30. 酒 0.5 でんぷん 1. 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. 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	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 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	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 1. ガラムマサラ 0.01 ポテトグラタン ★ポテトグラタン 1. 個 フルーツポンチ カクテル ★みかん缶 20. ★レモン缶 20. ★黄桃缶 20. ★カクテル 10.	けんちん汁 ごぼう(切) 10. にんじん 10. はくさい 20. こんにやく 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 そぼろ丼(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(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. 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

<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C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)
C	C	C	C	C	C	C	C
★黒パン	ごはん	★わかめごはん	ごはん	ごはん	★背割コッペパン	ごはん	ごはん
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 ベジダン 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. 野菜コック ★野菜コック(卵なし) 1. 個 揚げ油 6. 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	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. ★細切カボチ 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 さばの塩焼き ★さば(下味) 1. 切	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 お祝い豆乳いちごグループ ★お祝いP(乳卵小麦なし) 1. 個	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 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	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 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	ジュリエンスープ 油P 0.5 豚もも肉 10. たまねぎ(むぎ) 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 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 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 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. 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	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. ホークガラパック 5. 酒 1. しょうゆ 4. 黒こしょう 0.02 ごま油 0.5 麻婆豆腐 おろししょうが 0.3 豚肩ひき肉 25. たまねぎ(むぎ) 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. トウバンジャン 0.1 ごま油 0.5 さとう 0.5 水 5. でんぷん 0.5 だいこんサラダ 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.

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。