

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) 【4/21 訂正版】

2025-04-08 印刷

令和7年5月1日木曜 ～ 令和7年5月31日土曜

1 ページ

1(木)	2(金)	7(水)	8(木)	9(金)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
ごはん	★背割コッペパン	ごはん	ごはん	★まるパン	ごはん	ごはん	ごはん	★たけのごはん
<u>ちゃんぽんスープ</u>	<u>きのこ青菜のスープ</u>	<u>切干大根のみそ汁</u>	<u>チキンカレー</u>	<u>野菜スープ</u>	<u>大根のみそ汁</u>	<u>山菜汁</u>	<u>蒟蒻麺スープ</u>	<u>ABCスープ</u>
おろししょうが 0.5	鶏ムネ肉 10.	切干し大根 3.	油P 1.	豚肉(肩・もも) 10.	にんじん 10.	にんじん 10.	★こんにゃく麺 30.	油P 0.5
★なると 5.	しめじ 10.	たまねぎ 10.	おろししょうが 0.2	たまねぎ(むき) 15.	だいこん 30.	はくさい 15.	豚肉(肩・もも) 10.	★(雞)シヨルダーベーコン 7.
たまねぎ(むき) 20.	えのきたけ 5.	にんじん 10.	おろしにんにく 0.2	しめじ 10.	わかめ 0.6	★細切カマボコ 10.	★なると 10.	セロリー 3.
にんじん 5.	にんじん 5.	しめじ 5.	たまねぎ(むき) 40.	にんじん 10.	豆腐(凍) Fe添加 20.	★山菜水煮 10.	にんじん 10.	たまねぎ 20.
キャベツ 20.	セロリー 2.	豆腐(凍) Fe添加 20.	鶏ムネ肉 25.	ホールコーン 10.	油揚げ 5.	だいこん 15.	たまねぎ 20.	にんじん 10.
もやし 10.	油P 0.5	長ねぎ 5.	塩 0.2	チンガラスープ 5.	煮干し 1.5	白しょうゆ 4.	長ねぎ 5.	キャベツ 20.
チンゲンサイ 5.	塩 0.2	煮干し 1.5	にんじん 20.	塩 0.1	みそ 7.5	塩 0.3	おろししょうが 0.3	塩 0.2
豚肉(肩・もも) 15.	黒こしょう 0.02	みそ 7.5	じゃが芋(凍) 30.	白しょうゆ 4.5	小松菜 5.	酒 1.	おろしにんにく 0.3	こしょう 0.02
きくらげ(切) 0.3	しょうゆ 1.		ケチャップ 5.	こしょう 0.02		花かつお(ダシ) 2.	ポークガラパック 5.	しょうゆ 3.
油P 0.5	小松菜 10.		おろしりんご(ピ) 5.	小松菜 5.			チンガラパック 5.	チンガラスープ 5.
白しょうゆ 3.5	おろしにんにく 0.2		チャツネ 1.5				酒 1.	マカロニ(ABC) 5.
酒 1.	チンガラスープ 5.		しょうゆ 1.5				しょうゆ 4.	
塩 0.3		<u>赤魚のねぎねぎソース</u>	ウスターソースP 2.		<u>ハバーと豚肉のケチャップ 和え</u>		黒こしょう 0.02	
チンガラパック 5.		赤魚 1. 個	ガラムマサラ 0.01		★豚レバー(下味) 25.	<u>たらのオイマヨ焼き</u>		
ポークガラパック 5.		長ねぎ 3.	★カレールウ 11.	<u>ハンバーグハバーベキューソース</u>	豚もも肉(揚げがらめ用) 40.	たら 1. 切		
こしょう 0.02		おろししょうが 0.2	★カレー粉(アロマ) 0.02	★国産ハンバーグ 1. 個	でんぶん 12.	こしょう 0.01		<u>山賊焼き</u>
	<u>サルサフランク</u>	おろしにんにく 0.2		たまねぎ 1.	揚げ油 7.	オスターソース 1.		★鶏むね肉(下味) 1. 枚
	★フランクフルト 1. 本	油P 0.3		おろししょうが 0.2	中濃ソース 4.	酒 0.4	<u>蒸し餃子</u>	でんぶん 8.
	オリーブ油 0.1	さとう 0.8		しょうゆ 2.5	ケチャップ 7.	ノンエッグマヨネーズ 7.	★ギョーザ(蒸し) 2. 個	揚げ油 6.
	たまねぎ 4.	しょうゆ 2.4	<u>煮たまご</u>	みりん 1.	さとう 1.	おから 1.5	米酢 1.5	
<u>キャベツ入りつくね</u>	おろしにんにく 0.05	酒 1.2	★ゆでたまご 1. 個	おろしりんご(ピ) 8.	水 2.	紙カップ 1. 枚	白しょうゆP 1.	
★キャベツ入りつくね 1. 個	★ササガモト(トマトソース) 7.	トウモロコシ 0.05	しょうゆ 2.6	さとう 0.5	カレー粉 0.15			<u>ブロッコリーサラダ</u>
長ねぎ 5.	さとう 0.07		みりん 1.2					ブロッコリー(凍) 35.
さとう 0.6	塩 0.07		黒砂糖 2.5	<u>かぼちゃサラダ</u>	<u>春雨サラダ</u>	<u>こんぶあえ</u>	<u>もやしのナムル</u>	ホールコーン 10.
しょうゆ 1.5	こしょう 0.01	<u>マヨポテトサラダ</u>	水 12.	かぼちゃ(凍) 30.	マロニー 5.	もやし 35.	きゅうり 10.	にんじん 5.
みりん 2.	チリパウダー 0.03	じゃが芋 20.		きゅうり 7.	きゅうり 7.	きゅうり 7.	もやし 30.	海水塩 0.2
水 3.	水 0.15	にんじん 5.		キャベツ 10.	キャベツ 15.	にんじん 10.	ほうれんそう 5.	米酢 1.
でんぶん 0.25		きゅうり 7.	<u>ひじきサラダ</u>	にんじん 5.	にんじん 5.	塩こんぶ 0.7	にんじん 5.	さとう(サラダ) 0.5
	<u>ユーンサラダ</u>	海水塩 0.1	キャベツ 30.	海水塩 0.3	★(雞)ロースハム(切) 5.	海水塩 0.1	海水塩 0.05	白しょうゆP 1.
<u>五目豆</u>	キャベツ 30.	こしょう 0.02	きゅうり 5.	こしょう 0.02	米酢 1.	白しょうゆP 1.	ごま油 1.	オリーブ油 0.5
油P 1.	きゅうり 5.	米酢 1.	にんじん 5.	米酢 1.	さとう(サラダ) 0.5	米酢 0.5	★ラー油 0.05	
鶏ムネ肉 15.	ホールコーン 10.	ノンエッグマヨネーズ(サラダ) 7.	さとう(サラダ) 0.3	油P 1.	白しょうゆP 2.		白いりごま 1.	<u>かしわもち</u>
酒 1.	にんじん 3.		白しょうゆP 1.		海水塩 0.1			★かしわもち 1. 個
★さつま揚げ(切) 10.	米酢 1.		油P 0.5		油P 0.5			
ごぼう 10.	こしょう 0.02		米酢 1.					
にんじん 10.	海水塩 0.3		海水塩 0.3					
突こんにゃく 10.	油P 1.		ひじき 0.3					
大豆(乾) 5.			しょうゆ 0.5					
いんげん(凍) 5.			酒 0.5					
水 30.			さとう 0.5					
しょうゆ 4.								
さとう 1.2								
みりん 1.								

砂糖、塩、しょうゆ、酒、みりん、でんぶ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

2 ページ

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1.2、高学年は1.3、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)

2025-04-08 印刷

令和7年5月1日木曜 ～ 令和7年5月31日土曜

3 ページ

29(木)	30(金)							
C	C							
ごはん	★コッペパン							
<u>白菜スープ</u>	<u>ミネストローネ</u>							
豚肉(肩・もも) 10.	オリーブ油 0.5							
にんじん 5.	おろしにんにく 0.4							
たまねぎ 10.	セロリー 5.							
はくさい 20.	豚もも肉 15.							
しめじ 10.	酒 1.							
パセリ(乾) 0.03	たまねぎ(むき) 20.							
チキンガッパ 10.	にんじん 10.							
塩 0.35	じゃが芋 20.							
しょうゆ 3.	大豆(乾) 7.							
こしょう 0.02	トマト水煮 25.							
	ケチャップ 3.							
	ベジダシ 3.							
	白しょうゆ 2.							
	塩 0.1							
	こしょう 0.02							
	パセリ(乾) 0.03							
<u>春雨とひき肉の炒め物</u>								
豚肩ひき肉 30.								
おろしにんにく 0.2								
おろししょうが 0.1								
たまねぎ(むき) 10.								
にんじん 5.								
油P 0.5	<u>鶏肉のマーマレード焼き</u>							
しょうゆ 4.	★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚							
さとう 1.5	しょうゆ 2.5							
水 10.	おろしにんにく 0.2							
マロニー 8.	おろししょうが 0.2							
	★マーマレード 6.							
	白ワイン 3.							
	さとう 1.							
<u>わかめの中華サラダ</u>								
わかめ 0.4								
きゅうり 7.								
だいこん 35.	<u>オニドレサラダ</u>							
白しょうゆP 2.	キャベツ 30.							
さとう(サラダ) 0.4	きゅうり 7.							
ごま油 1.	にんじん 5.							
米酢 1.	ホールコーン 5.							
	たまねぎ 2.							
	油P 0.6							
	白しょうゆP 2.							
	海水塩 0.15							
	黒こしょう 0.01							
	さとう 0.8							
	<u>いちごジャム</u>							
	★いちごジャム 1. 個							

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