

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7月1日火曜 ~ 令和7年7月31日木曜

1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	★メロンパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★まるパン	ごはん	ごはん
ワカメスープ	ABCスープ	吉野汁	夏野菜カレー	七夕汁	にらのみそ汁	ミネストローネ	<small>環境にやさしい野菜の具だくさんみそ汁</small>	豚汁
★ひまわりかまぼこ 5.	★(糖)のり(糖)パン(切) 10.	鶏ムネ肉 10.	油P 1.	★極細かまぼこ 8.	豚ももひき肉 15.	オリーブ油 0.5	だいこん 25.	ごぼう(切) 5.
★細切かまぼこ 5.	セロリー 3.	ごぼう(切) 10.	おろししょうが 0.2	★星形かまぼこ 5.	にんじん 5.	豚もも肉 15.	えのきたけ 10.	突こんにやく 10.
たまねぎ 10.	たまねぎ(むき) 20.	にんじん 10.	おろしにんにく 0.2	★星形のり(糖)かまぼこ 3.	じゃが芋(切) 25.	赤ワイン 1.	豆腐 20.	豚肉(肩・もも) 20.
しめじ 5.	にんじん 10.	だいこん 20.	豚肉(肩・もも) 20.	はくさい 20.	もやし 20.	キャベツ 10.	にんじん 10.	酒 1.
はくさい 10.	キャベツ 20.	長ねぎ 5.	たまねぎ(むき) 30.	えのきたけ 5.	にら 5.	たまねぎ 20.	長ねぎ 5.	おろししょうが 0.5
わかめ 0.7	ホールコーン 10.	かつお厚割り(ダシ) 1.5	ズッキーニ 5.	たまねぎ(むき) 10.	煮干し 1.5	にんじん 10.	小松菜 5.	たまねぎ 15.
長ねぎ 5.	塩 0.2	塩 0.2	なす 5.	にんじん 10.	みそ 7.5	大豆(乾) 2.	煮干し 1.5	にんじん 5.
豚(ガ)ラハック 10.	こしょう 0.02	白しょうゆ 4.	じゃが芋(凍) 10.	長ねぎ 3.		じゃが芋 15.	みそ 7.5	だいこん 10.
白しょうゆ 3.	しょうゆ 2.	酒 1.	カレー粉 0.1	だし昆布 0.5		セロリー 5.		じゃが芋 10.
酒 1.	ベジダン 3.	でんぷん 1.	トマト水煮 15.	花かつお(ダシ) 1.5		パセリ(乾) 0.03		煮干し 1.5
こしょう 0.02	マカロニ(ABC) 5.		ケチャップ 5.	みりん 1.		おろしにんにく 0.4		みそ 7.
塩 0.2			しょうゆ 1.5	塩 1.		ベジダン 3.		長ねぎ 5.
ごま油 0.5			中濃ソース 1.	白しょうゆ 3.	しいら西京漬け焼	★(ピ)カットトマト 25.		
白いりごま 0.5			チャツネ 2.	酒 1.	★しいら西京漬け 1. 切	ケチャップ 3.	豚肉と竹の子の揚げ炒め	
		豚丼	塩 0.2			塩 0.1	豚肉(肩・もも) 40.	
		豚肉(肩・もも) 30.	赤ワイン 1.5			こしょう 0.02	赤パプリカ 5.	カップ千草焼き
		しらたき 10.	カレールウ 11.			白しょうゆ 2.	たまねぎ(むき) 25.	冷凍液卵 30.
ホキフライ	山賊焼き			はるまき	うめあえ		おろししょうが 0.5	たまねぎ(むき) 15.
ホキ 1. 切	★鶏むね肉(下味) 1. 枚			★春巻き 1. 個	だいこん 20.		おろしにんにく 0.3	にんじん 7.
バターミックス 4.	でんぷん 8.	たまねぎ 30.		揚げ油 5.	きゅうり 7.	鶏の照焼	★たけのこ(切) 15.	ピーマン 3.
★パン粉 6.	揚げ油 6.	しめじ 10.	のり塩ポテト		はくさい 25.	★鶏むね肉(下味) 1. 個	しょうゆ 2.8	干しいたけ(スライス) 0.5
揚げ油 6.		油P 0.5	★星形ポテト 40.	五色の短冊サラダ	★乾燥梅 0.5	しょうゆ 2.	オスターソース 1.	★ツナフレーク 15.
中濃ソースP 5.	海そうサラダ	さとう 2.	青のり 0.02	だいこん 20.	海水塩 0.4	みりん 3.	酒 0.7	白しょうゆ 1.
	キャベツ 25.	しょうゆ 5.	揚げ油 4.	わかめ 0.3	白いりごま 0.6	さとう 1.5	油P 1.2	ホールコーン 3.
	きゅうり 7.	酒 1.		にんじん 5.		でんぷん 0.5	でんぷん 0.5	ノンパースト 3.
マヨポテトサラダ	にんじん 5.	みりん 2.		ホールコーン 10.		水 1.	紙カップ 1. 枚	ノンパースト 3.
じゃが芋 30.	★海そうサラダ 1.		コールスローサラダ	えだまめ(4キ) 10.	プリン		キャベツのごまあえ	ノンパースト 3.
にんじん 5.	米酢 1.	枝豆サラダ	キャベツ 35.	えだまめ(4キ) 10.	★プリン(乳卵なし) 1. 個		キャベツ 40.	紙カップ 1. 枚
きゅうり 7.	海水塩 0.3	えだまめ(4キ) 20.	きゅうり 7.	米酢 1.		コーンサラダ	きゅうり 5.	
キャベツ 15.	こしょう 0.02	わかめ 0.6	にんじん 10.	さとう 0.5		キャベツ 30.	にんじん 5.	もやしのおかかあえ
海水塩 0.1	油P 1.	キャベツ 20.	米酢 0.7	白しょうゆP 3.		きゅうり 5.	白すりごま 2.5	もやし 35.
こしょう 0.02		米酢 1.	レモン汁(凍) 0.3	油P 1.		ホールコーン 10.	さとう(サラダ) 0.75	きゅうり 10.
米酢 1.		油P 1.	油P 1.	海水塩 0.35		にんじん 3.	白しょうゆP 2.3	にんじん 5.
<small>ノンパースト(サラダ)</small> 7.		海水塩 0.1	こしょう 0.02	海水塩 0.35		米酢 0.5		白しょうゆP 2.
		白しょうゆP 1.5		こしょう 0.02		こしょう 0.02		花かつお(サラダ) 0.5
						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。

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7月1日火曜 ~ 令和7年7月31日木曜

14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	22(火)	23(水)		
B	B	B	B	B	B	B		
ごはん	★わかめごはん	★コッパパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん		
蕎麦麺スープ ★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	キムチ汁 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 15. たまねぎ 15. 豆腐(凍) Fe添加 25. ★白菜キムチ漬 10. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 1.5 しょうゆ 4. 酒 1.	レタススープ 鶏ムネ肉 10. レタス 20. たまねぎ(むき) 20. にんじん 5. しめじ 5. ベジダシ 3. 白しょうゆ 2. 塩 0.1 こしょう 0.02	厚揚げ汁 厚揚げ 20. 鶏ひき肉 10. たまねぎ(むき) 15. にんじん 5. はくさい 15. 小松菜 5. 長ねぎ 5. 白しょうゆ 4. 酒 1.2 塩 0.2 でんぶん 0.8 かつお厚削り(ダシ) 1.5	いも団子汁 鶏ムネ肉 10. だいこん 20. にんじん 10. えのきたけ 5. ★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	油揚げのみそ汁 えのきたけ 5. じゃが芋 20. だいこん 15. 油揚げ 10. 小松菜 8. 煮干し 1.5 みそ 10.	タンホウタン 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 30. にんじん 5. コーンペースト 20. ホールコーン 15. チンガラパック 10. 白しょうゆ 3.5 塩 0.1 こしょう 0.02 でんぶん 0.5 冷凍液卵 15. 長ねぎ 8.		
	鶏唐揚げ ★鶏むね肉(下味) 2. 個 でんぶん 8. 揚げ油 7.	ピザフランク ★フランクフルト 1. 本 オリーブ油 0.5 たまねぎ(むき) 10. おろしにんにく 0.1 ★(ピ)カットマト 15. さとう 0.15 塩 0.15 オレガノ 0.01 こしょう 0.1 バジル(乾) 0.01	さばの塩焼き ★さば(下味) 1. 切	いわし梅煮 ★いわし梅煮 1. 尾	豚キムチ炒め ごま油 0.5 おろしにんにく 0.3 豚もも肉 30. しめじ 10. たまねぎ(むき) 20. ★白菜キムチ漬 20. しょうゆ 0.5 オイスターソース 0.3 塩 0.1	手作りシューマイ 豚肩ひき肉 35. 干しいたけスライス 0.2 たまねぎ 15. 白いりごま 0.4 ★パン粉 1.5 でんぶん 1.5 しょうゆ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 ★しゅうまいの皮 10.		
餃子 ★ギョーザ(蒸し) 2. 個 米酢 1. しょうゆ 1.5	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	なめたけあえ キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 10. ★なめたけ 8. 白しょうゆP 0.8	こんにゃくめんサラダ きゅうり 5. キャベツ 15. にんじん 5. ★こんにゃく麺 25. 白しょうゆP 2.7 さとう(サラダ) 0.45 ごま油 1.2 海水塩 0.1 米酢 4.5	きゅうりのピリ辛あえ キャベツ 35. きゅうり 7. にんじん 5. ごま油 1. 米酢 0.5 海水塩 0.05 さとう(サラダ) 0.3 白しょうゆP 1.5 一味唐辛子 0.01		だいこんのナムル だいこん 35. 小松菜 10. にんじん 5. 白しょうゆP 2.5 ごま油 1.		
のり酢あえ もやし 30. きゅうり 7. にんじん 10. 白しょうゆP 2.5 米酢 1.5 角ぎざみのり(西) 0.2	豆乳ヨーグルトグループ ★ヨーグルト風グループ 1. 個 (乳卵小麦無)	まめコーンサラダ キャベツ 25. きゅうり 7. えだまめ(ムキ) 8. ホールコーン 5. 白すりごま 1.4 白いりごま 0.8 ノエッグ マネーズ(サラダ) 3.8 さとう 2.4 米酢 3. ごま油 1.4 しょうゆ 1.4						

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 です。