

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)

2025-07-10 印刷

令和7年8月21日木曜 ～ 令和7年8月29日金曜

1 ページ

21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)		
B	B	B	B	B	B	B		
	ごはん	ごはん	★わかめごはん	★アップルパン	ごはん	ごはん		
<u>夏野菜カレー</u>		<u>具だくさんみそ汁</u>	<u>蒟蒻麺スープ</u>	<u>オニオンスープ</u>	<u>野菜いっぱいスープ</u>	<u>みそワンドンスープ</u>		
油P 1.	だいこん 20.	たまねぎ 15.	★こんにゃく麺 30.	油P 0.5	★(鶏)シリアルダーベコン(切) 10.	ごま油 0.3		
おろししょうが 0.2	たまねぎ 15.	キャベツ 15.	★焼き豚 10.	鶏ムネ肉 10.	たまねぎ(むき) 15.	豚ももひき肉 10.		
おろしにんにく 0.2	にんじん 10.	えのきたけ 5.	★なると 10.	★(乳)ホウロウチー(MCC) 10.	にんじん 10.	トウバンジヤン 0.2		
豚肩ひき肉 20.	えのきたけ 5.	豆腐(凍) Fe添加 10.	もやし 15.	たまねぎ 25.	じゃが芋(凍) 20.	にんじん 10.		
たまねぎ(むき) 30.	わかめ 0.3	煮干し 2.	長ねぎ 5.	にんじん 10.	キャベツ 20.	えのきたけ 5.		
にんじん 15.	なす 5.	みそ 7.5	おろししょうが 0.3	しめじ 10.	煮干し 1.5	はくさい 15.		
ズッキーニ 5.	かぼちゃ(凍) 10.	長ねぎ 5.	おろしにんにく 0.3	ホールコーン 10.	塩 0.4	長ねぎ 8.		
カレー粉 0.1	ケチャップ 2.5		フィンガラップ 5.	パセリ(乾) 0.03	しょうゆ 0.2	★ワンドン 8.		
トマト水煮 15.	しょうゆ 1.		ポークガラパック 5.	フィンガラスープ 5.	しょうゆ 2.5	みそ 7.5		
ケチャップ 2.5	中濃ソース 1.		酒 1.	塩 0.6		しょうゆ 1.		
しょうゆ 1.	チャツネ 2.		しょうゆ 4.	しょうゆ 1.		フィンガラパック 10.		
中濃ソース 1.	カレールー 9.		黒しょうゆ 0.02	こしょう 0.02				
チャツネ 2.	ガラムマサラ 0.02		ごま油 0.5					
ナゲット		<u>餃子</u>			<u>たらみそマヨネーズ包み</u>			
★チキンナゲット 2 個		★ギョーザ(蒸し) 2. 個		<u>おとろひき肉のトマトソースパゲティ</u>	★たらみそマヨネーズ包み 1. 個	<u>いわしの韓国風</u>		
揚げ油 4		米酢 1.5	<u>ポテトとチーズのカップ焼き</u>	スパゲティ 10.		いわし 1. 個		
		白しょうゆP 1.	じゃが芋(凍) 40.	鶏ひき肉 10.		でんぶん 5.		
			たまねぎ(むき) 10.	おろしにんにく 0.3		揚げ油 4.		
			★(鶏)シリアルダーベコン(切) 8.	セロリー 2.		上白糖 2.		
			オリーブ油 0.2	なす 15.		しょうゆ 2.2		
		<u>松本の味 切昆布の煮物</u>	塩 0.2	たまねぎ(むき) 20.	<u>冷やし中華風サラダ</u>	ごま油 0.7		
		豚肉(肩・もも) 15.	★シュレットチーズ 10.	ズッキーニ 5.	★三色リボンコンニャク 30.	にんにく 0.3		
		油揚げ 5.	パセリ(乾) 0.02	しめじ 5.	キャベツ 15.	酒 2.2		
		じゃが芋 25.	紙カップ	オリーブ油 0.4	きゅうり 5.	みりん 2.		
		なす 10.		トマト水煮 20.	にんじん 4.	白いりごま 0.6		
<u>ミネラルたっぷりサラダ</u>		いんげん(凍) 5.		トマトピューレ 5.	白しょうゆP 1.6	トウバンジヤン 0.1		
茎わかめ(凍) 3.		刻みこんぶ 0.5	<u>ブロッコリーサラダ</u>	ケチャップ 10.	さとう(サラダ) 0.6			
キャベツ 15.		油P 1.5	ブロッコリー(凍) 35.	中濃ソース 1.5	海水塩 0.25	<u>あつさりポテトサラダ</u>		
ごぼう(切) 5.		しょうゆ 1.5	ホールコーン 10.	さとう 0.9	米酢 3.	じゃが芋 20.		
にんじん 5.		みりん 0.9	にんじん 5.	塩 0.1	ごま油 0.25	きゅうり 5.		
きゅうり 8.		さとう 0.6	海水塩 0.1	こしょう 0.03		キャベツ 20.		
ホールコーン 3.		酒 0.6	米酢 1.	赤ワイン 1.		にんじん 5.		
大豆(乾) 3.		花かつお(ダシ) 0.3	さとう(サラダ) 0.5			海水塩 0.35		
白いりごま 0.5		水 7.5	白しょうゆP 1.	<u>カラフルサラダ</u>		こしょう 0.03		
さとう(サラダ) 2.			油P 0.5	キャベツ 35.		米酢 1.4		
しょうゆ 2.				きゅうり 7.		さとう(サラダ) 0.6		
米酢 2.				赤パプリカ 5.		油P 0.5		
油P 1.				黄パプリカ 5.				
海水塩 0.1				海水塩 0.1				
				米酢 1.				
				さとう(サラダ) 0.5				
				白しょうゆP 2.				
				オリーブ油 0.5				
			<u>豆乳チョコクレープ</u>					
			★チョコクレープ 1. 個					
			(乳卵小麦なし)					

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。