

アレルギー用 明細献立表(西部学校給食センターAコース)

令和7年9月1日月曜 ～ 令和7年9月30日火曜

1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
★栗ごはん	★コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★キャロットパン	ごはん	ごはん
五目汁 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 10. 里いも(凍) 15. ★小菊かまぼこ 5. だいこん 15. かつお厚削り(ダシ) 2.3 小松菜 5. 白しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2 でんぷん 0.5	カレースープ 鶏ムネ肉 10. 大豆(乾) 5. ブッキーニ 10. たまねぎ 15. にんじん 5. じゃが芋(凍) 25. しょうゆ 1. 塩 0.5 こしょう 0.03 カレールウ 3. チンガラスープ 5.	太平燕 おろししょうが 0.3 豚肉(肩・もも) 5. いか 5. 酒 1. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. しめじ 10. はくさい 20. ポークガラパック 5. チンガラパック 5. しょうゆ 4. 塩 0.1 こしょう 0.02 マロニー 2. 小松菜 5.	キャベツのみそ汁 だいこん 15. キャベツ 15. にんじん 10. たまねぎ 10. 油揚げ 3. こおり豆腐 1. 煮干し 2. みそ 7.5	さわに椀 豚もも肉 10. たまねぎ(むき) 20. だいこん 15. にんじん 10. ★細切かまぼこ 7. 小松菜 5. 塩 0.2 白しょうゆ 3.5 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 1.7	豆乳ちゃんぽんスープ おろししょうが 0.5 ★なると 5. たまねぎ 20. にんじん 5. キャベツ 20. 鶏ムネ肉 10. きくらげ(切) 0.3 うどん 10. 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.3 チンガラパック 5. ポークガラパック 5. こしょう 0.02 チンゲンサイ 5. 豆乳 10.	オニオンスープ 鶏ムネ肉 10. ★(ス)オニオン(MCC) 10. たまねぎ(むき) 25. にんじん 10. ホールコーン 10. パセリ(乾) 0.03 チンガラスープ 5. 塩 0.7 しょうゆ 1. こしょう 0.02	みそキムチ汁 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 10. たまねぎ(むき) 15. 豆腐(凍) Fe添加 20. ★白菜キムチ漬 10. 長ねぎ 5. 煮干し 2. みそ 6. 酒 1.	ぎつまつ汁 鶏ムネ肉 10. にんじん 15. だいこん 15. 突こんにやく 15. さつま芋 20. 長ねぎ 5. 酒 1. 煮干し 1.5 みそ 7.5
鶏のくわ焼き ★鶏むね肉(皮付下味) 1. ★コーンスターチ 1. でんぷん 1.5	じゃが芋と豚肉のケチャップ和え ★豚レバー(下味) 20. 豚もも肉 30. でんぷん 12. 揚げ油 8. 中濃ソース 4. ケチャップ 7. さとう 1. 水 2. カレー粉 0.15	焼き餃子 ★ギョーザ(蒸し) 3. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1. 油P 0.3	いわしの蒲揚げ いわし 1. 個 でんぷん 7. 揚げ油 7. しょうゆ 2.5 さとう 2.5 みりん 2.5 水 4.5	ハンバーグ大根おろしソース 豚肩ひき肉 40. 鶏ひき肉 20. たまねぎ(むき) 15. ナツメグ 0.01 塩 0.1 こしょう 0.01 大豆の華 フレーク 1. えのき氷 5. 水 6. しょうゆ 1.2 みりん 0.7 さとう 0.35 だいこん 10.	ガフルチンジャオロース 油P 1. おろししょうが 0.5 豚もも肉 45. たまねぎ(むき) 20. 赤パプリカ 5. 黄パプリカ 5. さとう 1. 酒 2. しょうゆ 3. オイスターソース 1. でんぷん 0.5	ピザポテト じゃが芋(凍) 45. ★(練)ウィンナー(切) 10. ★サルサポモト(トマトソース) 8. ケチャップ 3. こしょう 0.01 ★シュレットチーズ 6. パセリ(乾) 0.02 紙カップ 1. 枚	肉団子 ★ふんわり肉団子 2. 個	しいらの塩麴焼き ★しいら塩麴漬 1. 切
菊花あえ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 5. 菊のり 0.05 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.1 白しょうゆP 1. 米酢 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 1.2 こしょう 0.02 海水塩 0.3 油P 1. さとう 0.1	大根の中華あえ 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	マヨポテトサラダ じゃが芋(凍) 15. じゃが芋 20. にんじん 10. きゅうり 7. 海水塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆP 1. 米酢 1. ノエックマヨネーズ(サラダ) 7.	のり酢あえ もやし 30. きゅうり 7. にんじん 7. 白しょうゆP 2.5 米酢 1.5 角きぎみのり(西) 0.2	もやしのナムル きゅうり 7. もやし 30. にんじん 7. 海水塩 0.05 白しょうゆP 2. ごま油 1. 一味唐辛子 0.01 白いりごま 1.	クールスローサラダ キャベツ 35. きゅうり 7. にんじん 10. 米酢 0.7 レモン汁 0.4 油P 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02 さとう 0.02	ゆかりあえ キャベツ 35. きゅうり 7. にんじん 7. ゆかり 0.5 海水塩 0.1 白しょうゆP 1. 米酢 0.5	ほうれんそうののりマヨサラダ もやし 35. にんじん 5. ほうれんそう 7. きゅうり 5. 白しょうゆP 1. ノエックマヨネーズ(サラダ) 7. 角きぎみのり(西) 0.2
	豆乳クレープ ★カスタード風クレープ(乳卵小麦無) 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Aコース)

令和7年9月1日月曜 ~ 令和7年9月30日火曜

12(金)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	24(水)	25(木)	26(金)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	★コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
お月見汁 鶏ムネ肉 10. だいこん 15. にんじん 5. しめじ 10. はくさい 10. ★がまおじゃ 25. がもちボール 小松菜 5. 塩 0.1 酒 1. しょうゆ 4. 花かつお(ダシ) 2.	肉だんごスープ にんじん 10. たまねぎ 20. はくさい 25. ★肉だんごつくね 25. ｷﾝｶﾞﾗﾊﾟｯｸ 10. 塩 0.1 しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.02 小松菜 5.	具だくさんみそ汁 豆腐(凍) Fe添加 20. だいこん 20. たまねぎ 15. はくさい 10. にんじん 10. わかめ 0.3 煮干し 2. みそ 7.5	松本豆腐汁 ★かまぼこ 7. えのきたけ 5. たまねぎ(むき) 10. はくさい 18. にんじん 5. 豆腐 20. わかめ 0.5 長ねぎ 5. 白しょうゆ 4. 塩 0.1 みりん 1. 酒 0.5 花かつお(ダシ) 1.5	蒟蒻麺スープ ★こんにゃく麺 30. 豚肉(肩・もも) 10. ★なると 7. もやし 15. たまねぎ 10. 長ねぎ 5. おろししょうが 0.3 おろしにんにく 0.3 ｷﾝｶﾞﾗﾊﾟｯｸ 5. ｺｰｸﾞﾗﾊﾟｯｸ 5. 酒 1. しょうゆ 4. 黒こしょう 0.02	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 5. 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	豚汁 ごぼう(切) 5. 突こんにゃく 10. 豚肉(肩・もも) 10. 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 20. 煮干し 1.5 みそ 7.5 長ねぎ 5.	ツナカレー 油P 1. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 たまねぎ(むき) 40. ★ツナフレーク 15. 塩 0.2 カレー粉 0.05 にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. ケチャップ 5. おろしりんご(ピ) 5. チャツネ 1.5 しょうゆ 1.5 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01 カレールウ 9.	白菜スープ 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 5. たまねぎ(むき) 10. はくさい 30. しめじ 10. パセリ(乾) 0.03 ｷﾝｶﾞﾗﾊﾟｯｸ 10. 塩 0.35 しょうゆ 3. こしょう 0.02
あんかけたまごやき ★かまぼこ 1. 個 さとう 1. しょうゆ 1.6 みりん 0.4 米酢 1. 水 3. でんぷん 0.2	サルサフランク ★フランクフルト 1. 本 オリーブ油 0.1 たまねぎ 4. おろしにんにく 0.3 ★サルサポモドロー (トマトソース) 7. さとう 0.07 塩 0.07 こしょう 0.01 チリパウダー 0.03	さんまみぞれ煮 ★さんまみぞれ煮 2. 個	山賊焼き ★鶏むね肉(下味) 1. 枚 でんぷん 8. 揚げ油 7.	はるまき ★春巻き 1. 個 揚げ油 6.	さばのソース煮 さば 1. 切 しょうが 1. ウスターソースP 3. 酒 1. しょうゆ 2. さとう 4. 水 25.	鶏唐揚げ ★鶏ムネ肉(下味) 2. 個 でんぷん 8. 揚げ油 8.	やさいグラタン ★やさいグラタン 1. 個 (乳小麦なし)	メンチカツ 豚肩ひき肉 15. 鶏ひき肉 20. たまねぎ(むき) 5. 塩 0.2 こしょう 0.02 ★パン粉 3. バッターミックス 5. ★パン粉 6. 揚げ油 7. 中濃ソースP 4.
枝豆サラダ ★えだまめ(Aキ) 20. わかめ 0.6 キャベツ 20. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 1.5	フルーツヨーグルト ヨーグルト 30. ★白桃缶 20. ★パイナップル缶 15. ★みかん缶 20. 上白糖 0.5	ごまネーズサラダ キャベツ 20. きゅうり 7. にんじん 5. さつま芋 20. ｺﾝﾈｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ(サラダ) 6.5 白すりごま 2. 白しょうゆP 1.5	おてっか 油P 1.5 豚肉(肩・もも) 10. なす 15. たまねぎ(むき) 10. にんじん 10. ピーマン 5. みそ 4.5 酒 1. さとう 1.	もやしとコーンのサラダ もやし 30. きゅうり 7. にんじん 5. ホールコーン 10. ごま油 0.5 白しょうゆP 2.5 さとう(サラダ) 0.5	こんにゃく寒天の酢の物 キャベツ 20. きゅうり 7. にんじん 10. ★ｺﾝﾈｸﾞ寒天 0.5 米酢 2. 海水塩 0.25 白しょうゆP 2. さとう(サラダ) 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 油P 0.5	オニドレサラダ キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 5. 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	やみつきキャベツ キャベツ 35. にんじん 5. きゅうり 7. 塩こんぶ 1. ごま油 0.7 白いりごま 1. おろしにんにく 0.1 白しょうゆP 1.2 海水塩 0.1
						冷凍みかん みかん 1. 個		

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Aコース)

令和7年9月1日月曜 ~ 令和7年9月30日火曜

29(月)	30(火)					
A	A					
ごはん	★コッペパン					
豆腐とにらのスープ	ジュリエヌスープ					
たまねぎ 10.	油P 0.5					
★(鎌)ショルダー 5. ベーコン(切)	豚もも肉 10.					
にんじん 10.	たまねぎ(むき) 20.					
だいこん 10.	にんじん 10.					
しめじ 5.	キャベツ 30.					
豆腐(凍) Fe添加 20.	チンガラスープ 5.					
チンガラパック 10.	塩 0.2					
しょうゆ 3.6	白しょうゆ 4.					
塩 0.2	こしょう 0.02					
こしょう 0.02						
にら 5.						
	鶏肉と大豆のトマト煮					
しゅうまい	オリーブ油 1.					
★肉シューマイ 3. 個	おろしにんにく 0.4					
米酢 1.5	鶏ムネ肉 15.					
白しょうゆP 1.	たまねぎ(むき) 25.					
	しめじ 10.					
	大豆(乾) 8.					
	トマト水煮 15.					
	チンガラスープ 3.					
	ケチャップ 5.					
	赤ワイン 0.8					
キャベツの中華漬け	塩 0.2					
キャベツ 30.	こしょう 0.02					
きゅうり 7.	さとう 0.2					
にんじん 8.						
ごま油 1.						
米酢 1.5						
さとう(サダ) 0.2						
白しょうゆP 1.3						
海水塩 0.1						
白いりごま 0.5	かぼちゃサラダ					
トウバンジャン 0.02	かぼちゃ(凍) 35.					
	にんじん 7.					
	キャベツ 10.					
	きゅうり 7.					
	海水塩 0.1					
	こしょう 0.02					
	米酢 1.					
	ノンエッグマヨネーズ(サダ) 8.					