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11月4日火曜 ~ 令和7年11月28日金曜 1ページ 4(火) $5(\tau k)$ 6(木) 7(金) 10(月) 11(火) 12(zk) 13(木) 14(金) Α Α Α Α Α Α Α Α ごはん ごはん ごはん ごはん ごはん ★栗ごはん ごはん ★コッペパン ★コッペパン 肉だんご入りキムチ汁 いも団子汁 コーンスープ カレーうどん汁 環境にやさしいみそ汁 凍り豆腐の味噌汁 肉みそビーフンスープ ジュリエンヌスープ かつおとこんぶのすまし汁 うどん はくさい だいこん チキンガ・ラハ・ック 10. 油P 0.5 にんじん 鶏ムネ肉 えのきたけ 鶏ムネ肉 10. 15. 15. にんじん ごま油 豚もも肉 たまねぎ にんじん 20. だいこん 30. 豚肉(肩・もも) 5. 10. 10. 0.510. たまねぎ (むき) 20. たまねぎ (むき) 15. にんじん にんじん はくさい 25. はくさい 5. 5. にんじん じゃが芋 15. 0.3 たまねぎ 20. 15. 10. にんじん 10. おろししょうが たまねぎ 20. 油揚げ 10. 豚ももひき肉 にんじん ★肉だんごつくね 25. えのきたけ 5. だいこん 15. しめじ 5. 5. 10. 10. 茶色えのきたけ コーンへ[°] ースト しめじ 10. こおり豆腐 こおり豆腐 1.5 トウハ゛ンシ゛ャン 0.2キャベツ 30. ★いも団子 25. 豆腐 20. 20. 1. ★白菜キムチ漬 10. たまねぎ ホールコーン 長ねぎ 5. わかめ 0.5小松菜 20. チキンガ・ラスープ みつば 3. 小松菜 5. 10. 5. 豆腐(凍) Fe添加 10. チキンカ゛ラスーフ゜ 油揚げ 1.8 煮干し 10. 0.2チキンカ゛ラハ゜ック 0.1 5. 煮干し にんじん 10. 1.7 5. 花かつお(ダシ) 7.5 7.5 しめじ 5. 白しょうゆ だし昆布 白しょうゆ みそ みそ 0.1 0.5 花かつお(ダシ) 4. しょうゆ しょうゆ カレー粉 0.20.5こしょう 0.02 2. 白しょうゆ 3.5 0.1 こしょう 1.5 さとう 0.02みりん 0.5酒 洒 1. 花かつお(ダシ) 1. 塩 塩 パセリ(乾) さとう 0.5 こしょう 0.02 0.20.030.1 3. こしょう 0.02 小松菜 白しょうゆ 5. カレールウ 7. みそ 7.3 厚揚げと豚肉の甘辛丼 いわし生姜煮 しょうゆ 1. ビーフン 8. 0.5 **★**いわし生姜煮 1. |チキンカツトマトソース 豚肉(肩・もも) 25. 小松菜 |鷄肉のレモンソース 1. ★鶏ムネ肉(下味) ピザフランク さばの塩焼き たまねぎ 20. バッターミックス 3. 中華風あんかけたまごやき 鶏ムネ肉 1. バジル(乾) 厚揚げ ★フランクフルト 0.02でんぷん 1. 1. 25. **★**たか入りたまごやき 1. 4. ★さば(下味) 揚げ油 ★パン粉 オリーブ油 0.5 5. 5. さとう 3.6 バサフィッシュフライ 突こんにゃく l. 長ねぎ 揚げ油 しょうゆ 3. たまねぎ(むき) 10. **★**バサフィッシュ 15. 4. 1.6 白しょうゆ さとう おろしにんにく 0.1 (下味) 1. オリーブ油 0.2みりん 0.4さとう 3. 米酢 レモン汁 3. トマト水煮 みりん 1.5 なめたけあえ 15. バッターミックス たまねぎ (むき) 8. 1. 白しょうゆ 0.2 3. みりん 3. さとう ★パン粉 3.5 30. |蒸し餃子 水 0.15 6. キャベツ おろしにんにく 0.15 揚げ油 6. 洒 きゅうり 3. トマト水煮 10. 7. ★ギョーザ (蒸し) ごまあえ オレガノ 0.01 中濃ソースP 5. 0.2にんじん 10. 米酢 1.5 さとう 0.5 おろししょうが こしょう 0.01 でんぷん 白しょうゆP 0.1 もやし 35. 0.5 ★なめたけ 8. こしょう 0.01バジル(乾) 0.01 白しょうゆP 0.8 にんじん 10. オレガノ 0.01 きゅうり 春雨サラダ 白すりごま 3. マロニー 5. 1.2 ゆかりあえ さとう(サラダ) 2.5 きゅうり 7. 白しょうゆP ほうれんそうののりマヨあえ だいこん 35. もやし **|チーズおかかサラダ** きゅうり 10. キャベツ 20. 35. 奈川産きゃべつと保平かぶの和え物 にんじん だいコーンサラダ にんじん 5. キャベツ 30. にんじん 5. 5. 赤かぶ (保平かぶ) **15.** だいこん さとう(サラダ) 30. ほうれんそう 5. 0.5 きゅうり 7. まめコーンサラダ ゆかり 0.5 米酢 1. 塩 0.05 きゅうり 5. きゅうり 海水塩 0.1 0.5 にんじん 5. キャベツ 25. さとう(サラダ) ホールコーン 白しょうゆP 米酢 ★角チーズ 5. きゅうり 7. 米酢 0.5 白しょうゆP 2. 10. 1. 海水塩 長野県産納豆 にんじん ノンエック、マヨネース、 7. だいこん 10. 0.5 大豆(乾) 5. 0.1 花かつお(サラダ) (サラダ) 米酢 キャベツ 20. 5. 油P 0.5 米酢 ホールコーン 0.5 ★納豆 1. 白すりごま こしょう 0.02油P 1.8 かぶの葉(切) 5. 角きざみのり (西) 海水塩 0.3白しょうゆP 白いりごま さとう(サラダ) 0.2塩 油P 0.15 白しょうゆP ノンエック、マヨネース、 5. (サラダ゛) さとう 0.5 米酢 ミルメーク 1. しょうゆ ★ミルメーク 1. (1-1-1-)

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。

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11月4日火曜 ~ 令和7年11月28日金曜

2ページ

令和7年11月4日火曜 177日)			20/4/	91/A\	25 (.l. \	26(→1/)	97/ - ►\	2 ページ 1 20(A)
17(月)	18(火) A	19(水) A	20(木) A	21(金)	25(火) A	26(水)	27(木)	28(金)
ごはん	★ナン	ごはん	ごはん	A ごはん	★コッペパン	A ごはん	ごはん	A ごはん
	キーマカレー	根菜汁	具だくさんみそ汁	塩豚汁	白菜スープ	大根のみそ汁	蒟蒻麺スープ	えのきのみそ汁
8. 10. 15. 15. 15. 15. 15. 2. 2. 2. 3. 5 m	油P 1. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 おろしにんにく 0.2 豚ももひき肉 30. 大豆の華 粒 5. たまねぎ (むき) 40. にんじん 10. カレー粉 0.5 ★サルササポモドーロ 5. (トマトソース) ケチャップ 5. しょうゆ 1.	10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10.	しがいます。 15. たまねぎ 10. はくさい 15. にんじん 10. じゃが芋 10. 豆腐(凍) Fe添加 10. 煮干し 1.5 みそ 7.5	突こんにゃく 10. 家内(肩・もも) 15. 酒 1. おろししょうが 0.5 たまねぎ(むき) 15. にんいこん 5. だいめび芋(切) 10. 油揚げ 5. 花かつお(ダシ) 1.5 海水塩 0.45	10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 15	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.	★こんにゃく 30. ★こんにゃく	えのきたけ 5.
	中濃ソース 1.5 塩 0.1 こしょう 0.02 赤ワイン 1.5 カレールウ 11.	が 小松菜 5. 赤魚のねぎねぎソース	信田煮 ★信田袋 1. 個 酒 0.5 でんぷん 0.25 長ねぎ 1. 白しょうゆ 1.5	白しょうゆ 2. 水菜 5.	チリコンカン おろしにんにく 0.2 豚ももひき肉 30. たまねぎ (むき) 20. 大豆 (ドライパック) 12. ケチャップ 15.	レハ・・と豚肉のケチャップ。和え ★豚レバー(下味) 25. 豚もも肉 (揚げがらめ用) 40. でんぷん 12. 揚げ油 7. 中濃ソース 4. ケチャップ 7. さとう 1.	黒こしょう 0.02	シルバーの香味焼きシルバー1. 個油P0.1しょうゆ2.5さとう0.9酒0.5米酢1.
トウハ・ンジ・ャン 0.1 豚肉(肩・もも) 30. 酒 1. にんじん 5. たまねぎ(むき) 10. さとう 1.	** テトとチーズ のカップ 焼き じゃが芋(凍) 40. たまねぎ (むき) 10. ★(鎌)ウィンナー 8. (切) オリーブ油 0.2 ★生クリーム 3.	赤魚 1. 個 長ねぎ 3. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 油P 0.3 さとう 0.8 しょうゆ 2.4 酒 1.2	さとう 0.6 みりん 2. 水 3.	1. 個である。 7. 個である。 7. 場が 4. 調 2. は 2. は 2. は 4. は 4. は 4. は 4. は 4. は	ファマウン 15. マトピューレ 1.6 マトピューレ 1.6 カレー粉 0.13 赤ワイン 1.5 塩 0.1 こしょう 0.02 油P 0.5	水 2. カレー粉 0.15 元 気サラダ	油P 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. さとう 0.3 しようゆ 0.5	米酢 1. みりん 1.5 長ねぎ 3. おろしにんにく 0.1 おろししょうが 0.1
しょうゆ 3.5 みそ 2. ケチャップ 1.8 中濃ソースP 1. ★コチュジャン 0.1 キャベツ 35.	塩 0.2 ★シュレットチーズ 7. パセリ(乾) 0.02 紙カップ	<u>千草あえ</u> ★ツナフレーク 10.	<u>もやしのカレー和え</u> 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	<u>たくあん漬けあえ</u> ★細切たくあん 10. キャベツ 30.	<u>オニドレサラダ</u> キャベツ 30. きゅうり 7.	キャベツ 25. きゅうり 7. ホールコーン 10. にんじん 3. 花かつぉ (サラダ) 0.5 塩こんぶ 0.5 米酢 1.5 油P 1.	<u>松本市のりんご</u> りんご 0.25 個	
御浜町のみかん みかん 1. 個 殺菌酢	こんにゃく寒天サラダ ★コンニャク寒天 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	わかめ 0.5 はくさい 30. にんじん 10. 米酢 1. 白しょうゆP 2.5 さとう(サラダ) 0.3		にんじん 10. 白しょうゆP 0.8 花かつお(サラダ) 0.3	にんじん 5. ホールコーン 5. 2. 2. 2. 14. 15. 16. 15. 15. 15. 15. 15. 16. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15. 15	海水塩 0.25 こしょう 0.02 さとう 0.5	殺菌酢 1. 塩 	こしょう 0.02 白しょうゆP 1. 米酢 1. ノンエッグ、マヨネース、 7. (サラダ、) 角きざみのり(西) 0.2