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11月4日火曜 ~ 令和7年11月28日金曜 1ページ $5(\tau k)$ 6(木) 7(金) 10(月) 11(火) 12(zk) 13(木) 4(火) 14(金) В В В В В В В В В ごはん ごはん ごはん ごはん ごはん ごはん ごはん ★コッペパン ★コッペパン カレーうどん汁 コーンスープ 塩豚汁 具だくさんみそ汁 大根のみそ汁 環境にやさしいみそ汁 白菜スープ 根菜汁 蒟蒻麺スープ うどん 鶏ムネ肉 しめじ はくさい 20. 鶏ムネ肉 鶏ムネ肉 10. 15. 10. 突こんにゃく 10. 5. にんじん 10. 10. ★こんにゃく麺 だいこん だいこん にんじん にんじん にんじん 豚ももひき肉 10. 豚肉(肩・もも) 5. たまねぎ (むき) 30. 豚肉(肩・もも) 15. 15. 40. 10. 5. 10. 10. 里いも(凍) 15. ★なると にんじん にんじん 5. 10. わかめ 0.6 じゃが芋 15. 10. 1. たまわぎ (むき) たまねぎ (むき) たまねぎ 20. しめじ はくさい 油揚げ 5. はくさい だいこん もやし 5. 0.5 15. 5. 15. 15. 15. おろししょうが 茶色えのきたけ コーンへ[°] ースト 20. 煮干し 1.5 こおり豆腐 5. 5. たまねぎ 10. しめじ 10. たまねぎ (むき) 15. にんじん 10. 1. しめじ **★**くりかまぼこ 長ねぎ ホールコーン 10. にんじん じゃが芋 10. みそ 7.5 わかめ 0.5チキンガ・ラスープ 突こんにゃく 長ねぎ 5. 5. 5. 油揚げ チキンガ・ラスープ。 だいこん 小松菜 1.8 0.2大豆(乾) 5. 10. 煮干し 0.3豆腐(凍) Fe添加 おろししょうが 白しょうゆ しめじ 煮干し みそ 7.5 3.5 花かつお(ダシ) 3.5 5. 白しょうゆ 0.3 花かつお(ダシ) おろしにんにく カレー粉 0.20.1 じゃが芋(切) 10. みそ 7.5 0.02 白しょうゆ ポークカ ラハック こしょう 4. 1.5 こしょう チキンカ゛ラハ゜ック 5. みりん 0.02 油揚げ 5. 1. さとう パセリ(乾) 0.20.5 0.031.5 花かつお(ダシ) 5. 海水塩 でんぷん 白しょうゆ 3. 0.45 0.5しょうゆ 4. カレールウ 7. 白しょうゆ 2. レバーと豚肉のケチャップ和え 小松菜 黒こしょう 0.02 水菜 厚揚げと豚肉の甘辛丼 ごま油 0.55. ★豚レバー(下味) 25. 信田煮 40. 油P 豚もも肉 (揚げがらめ用) 0.5 |チリコンカン でんぷん 豚肉(肩・もも) 25. ★信田袋 12. 0.2 おろしにんにく l. ピザフランク 0.5揚げ油 7. たまねぎ 20. 豚ももひき肉 でんぷん 0.25厚揚げ 中濃ソース ★フランクフルト 1. 25. たまねぎ (むき) 20. わらさのネギみそがけ 大豆(乾) オリーブ油 0.5 長ねぎ ケチャップ 5. 8. <u>バサフィッシュフライ</u> 突こんにゃく l. **★**バサフィッシュ わらさ 白しょうゆ さとう 長ねぎ ケチャップ 赤魚のねぎねぎソース 豚キムチ炒め たまねぎ (むき) 10. 1.5 15. 15. (下味) さとう さとう 0.5 おろしにんにく 0.1 でんぷん 7. 0.6水 1. さとう 0.5 赤魚 油P 揚げ油 みりん 2. カレー粉 みりん 中濃ソース 長ねぎ 3. 5. トマト水煮 1.5 0.3バッターミックス 15. おろしにんにく さとう 水 トマトピューレ ★パン粉 白しょうゆ 3.5 1.6 0.2豚もも肉 30. 6. 0.15 おろししょうが 塩 揚げ油 0.15 さとう カレー粉 0.13 0.2しめじ 10. 6. おろしにんにく 0.2 油P 中濃ソースP オレガノ 0.01みそ 4. 赤ワイン 1.5 0.320. おろししょうが たまねぎ (むき) 米酢 塩 こしょう 0.01 でんぷん 0.1 さとう 0.8 20. 1. 0.5 ★白菜キムチ漬 こしょう バジル(乾) 0.01 長ねぎ 0.02しょうゆ 2.4 さとう 0.3 元気サラダ 油P 0.5 1.2 しょうゆ 0.5 もやしのカレー和え トウハ゛ンシ゛ャン キャベツ 25. 0.05 オイスターソース 0.3もやし きゅうり 塩 35. 7. 0.1 きゅうり ホールコーン 10. 5. ほうれんそうののりマヨあえ 5. にんじん 3. もやし 35. ★ツナフレーク 奈川産きゃべつと保平かぶの和え物 にんじん 5. だいコーンサラダ カレー粉 0.15 花かつお (サラダ) 0.5 赤かぶ(保平かぶ) 15. だいこん 白しょうゆP さとう(サラダ) オニドレサラダ ほうれんそう 5. 30. たくあん漬けあえ 塩こんぶ 0.5 0.5 米酢 1.5 塩 0.05 きゅうり 5. 油P 0.5千草あえ |御浜町のみかん きゅうり ★細切たくあん 10. キャベツ 30. ホールコーン キャベツ 30. さとう 油P 米酢 きゅうり 白しょうゆP 10. 1. 7. **★**ツナフレーク 10. みかん 海水塩 ノンエック、マヨネース、 7. にんじん にんじん 10. 0.25 だいこん 10. にんじん 5. わかめ 0.5 殺菌酢 (サラダ) 米酢 こしょう キャベツ 20. 5. はくさい 30. 0.5 白しょうゆP 0.8 0.02 ホールコーン 0.02 さとう たまねぎ 10. 0.2こしょう 花かつお (サラダ) 0.3 かぶの葉(切) 5. にんじん 角きざみのり (西) 海水塩 0.3白しょうゆP 米酢 1.8 油P 0.61. 白しょうゆP 白しょうゆP 油P 0.15 2. 2.5 海水塩 0.15 さとう(サラダ) 黒こしょう 0.01さとう(サラダ) 0.8

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B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

<u>令和7年11月4日火曜 ~ 令和7年11月28日金曜 2 ページ</u>								
17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)
В	В	В	В	В	В	В	В	В
ごはん	ごはん	★コッペパン	★栗ごはん	ごはん	ごはん	★ナン	ごはん	ごはん
かつおとこんぶのすまし汁えのきたけ 10.えまがられる 15.たんいこ 20.で腐菜 5.花がつお(ダシ) 1.7だらしょうゆ 3.5白酒 塩	ませ鍋汁 鶏にはえんしい 15. 15. 15. 15. 15. 15. 2. 2. 2. 3.5 1. 1. 1.	ジュリエンヌスープ 油P 0.5 豚もも肉 10. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. キャグがラスープ 5. 塩 0.2 白しょう 0.02	 いも団子汁 鶏ムスのの たんじんのでする 大かつば カルカーの カルカーの	凍り豆腐の味噌汁 だいしん 10. はくさげ 10. はおり豆腐 1.5 小松 25. かれる 10. ないが 10. ないが 10. ないが 10. ないが 10. ないが 10. ないが 25. ないが 2.2 カース・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー・フェー	えのきのみそ汁5.えのきたけ5.たまねぎ20.だいこん15.油揚菜5.煮干し2.2みそ7.5	*** ** ** ** ** ** ** ** ** *	肉だんご入りキムチ汁 にんじん 10. たまねぎ (むき) 20. はくさい 15. ★肉だんごつくね 25. ★白菜キムチ漬 10. 豆腐(凍) Fe添加 10. チキンガラパック 10. 塩 0.1 しようゆ 2. 酒 1. こい松菜 5.	肉みそビーフンスープ f キンガ デカパック 10. f キンガ デカル 0.5 おおし ひ 10. おおも シック 10. おおも シック 10. おおも シック 20. おおい まん ひ 10. 5. 0.5 0.5 0.1 0.02 7.3
<u>さばの塩焼き</u> ★さば (下味) 1. 切	豚肉ときゃべつの辛みそ炒め 油P	バッターミックス 3. バジル(乾) 0.02 ★パン粉 5. 揚げ油 4. オリーブ油 0.2 たまねぎ(むき) 8. おろしにんにく 0.2	鶏肉のレモンソース 鶏ムネ肉 1. ** でんぷん 4. 揚げ油 3.6 白しょうゆ 3. さとう 3. レモン汁 3. みりん 3.	いわし生姜煮 ★いわし生姜煮 1. 厚 なめたけあえ キャベツ 30. きゅうり 7.	シルバーの香味焼き シルバー 1. 油P 0.1 しょうゆ 2.5 さとう 0.9 酒 0.5 米酢 1. みりが 1.5 長ねぎ 3. おろしにんにく 0.1 おろししょうが 0.1	塩 0.1 こしょう 0.02 赤ワイン 1.5 カレールウ 11. **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.		蒸し餃子
ごまあえ もやし 35. にんじん 10. きゅうり 7. 白すりごま 3. さとう(サラダ) 1.2 白しょうゆP 2.5	豚(肩・もも) 30. 酒 1. 1. 1. 1. 5. 2. 2. 4. 4. 5. 2. 3. 5. 4. 4. 4. 5. 6. 7. 7. 7. 8. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9. 9	トマト水煮 10. さとう 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01 オレガノ 0.01	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	にんじん 10. ★なめたけ 8. 白しょうゆP 0.8	和風ポテトサラダ じゃが芋(凍) 15. じゃが芋 20. きゅうり 7. にんじん 10.	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. 塩 0.2 ★シュレットチーズ 7. パセリ(乾) 0.02 紙カップ	にんじん 5. ゆかり 0.5	**ョーザ(蒸し) 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1. *** 白しょうゆP 1. *** もしょうゆP 30. きゅうり 7. にんじん 5.
長野県産納豆 ★納豆 1. 個	松本市のりんご りんご 0.25 個 殺菌酢 1. 塩	きゅうり 7. 大豆(乾) 5. ホールコーン 5. 白すりごま 1.8 白いりごま 1. パンエッグ、マヨネース 5. (サラダ、)	さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 油P 0.5	H.	にんしん 10. 海水塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆP 1. 米酢 1. ハンエッグ、マヨネース、 7. (サラダ、) 角きざみのり(西) 0.2	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	米酢 0.5	にんじん 5. ★角チーズ 5. 花かつお(サラダ) 0.5 米酢 1. 油P 1. さとう(サラダ) 0.2 白しょうゆP 1.5