

令和7年12月1日月曜　～　令和7年12月25日木曜

1 ページ

[illegible]

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。

令和7年12月1日月曜　～　令和7年12月25日木曜

2 ページ

12(金)	15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	ごはん	★コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★コッペパン	ごはん
大根のみそ汁	ちゃんこなべ	ミネストローネ	けんちん汁	みぞれ汁	みそ蒟蒻麺スープ	もずくのすまし汁	きのこチャウダー	うどん汁
にんじん 10.	かつお厚削り(ダシ) 2.	オリーブ油 0.5	油P 1.	豚肉(肩・もも) 10.	豚肉(肩・もも) 10.	えのきたけ 5.	★バター 5.	油P 0.3
だいこん 30.	豚肉(肩・もも) 10.	おろしにんにく 0.4	ごぼう(切) 10.	ごぼう(切) 10.	トウバンヅヤン 0.15	にんじん 5.	★(雞)ワインナー(切) 5.	豚肉(肩・もも) 15.
わかめ 0.6	はくさい 25.	セロリー 5.	こんにゃく 10.	にんじん 10.	おろしにんにく 0.2	たまねぎ(むき) 15.	たまねぎ(むき) 20.	おろしにんにく 0.2
豆腐(凍) Fe添加 15.	油揚げ 5.	豚もも肉 15.	にんじん 10.	だいこん 40.	おろししょうが 0.5	はくさい 20.	にんじん 5.	酒 1.
油揚げ 5.	えのきたけ 5.	酒 1.	だいこん 20.	はくさい 15.	にんじん 5.	★細切かぼち 5.	ホールコーン 10.	たまねぎ 20.
煮干し 1.5	長ねぎ 5.	たまねぎ 20.	花かつお(ダシ) 2.	油揚げ 5.	もやし 10.	もずく(凍) 10.	しめじ 8.	にんじん 10.
みそ 7.5	しらたき 10.	にんじん 10.	豆腐(凍) Fe添加 20.	長ねぎ 5.	ホールコーン 5.	長ねぎ 5.	じゃが芋(凍) 20.	はくさい 10.
小松菜 5.	しめじ 5.	大豆(乾) 5.	しょうゆ 4.	花かつお(ダシ) 1.5	チンゲンサイ 5.	花かつお(ダシ) 1.5	チンガラスープ 5.	うどん 15.
	にんじん 5.	キャベツ 10.	酒 1.	しょうゆ 3.5	★こんにゃく麺 30.	塩 0.15	米粉 4.	長ねぎ 5.
	みりん 1.	マカロニ 3.	みりん 1.	酒 1.	チンガラハック 5.	白しょうゆ 4.	牛乳 25.	花かつお(ダシ) 2.
	酒 1.	(ホワイトソルガム)	塩 0.4	みりん 1.	ボークガラハック 5.	酒 1.	生クリーム 8.	みりん 2.
	しょうゆ 3.	トマト水煮 25.	長ねぎ 5.	塩 0.3	油P 0.5	こしょう 0.02	塩 0.7	しょうゆ 4.
	塩 0.2	ケチャップ 3.		でんぷん 0.5	酒 1.		こしょう 0.02	塩 0.2
ちくわの磯辺揚げ		ベジダン 3.			黒こしょう 0.03		白ワイン 0.5	一味唐辛子 0.01
★ちくわ(切) 2. 個		白しょうゆ 2.			しょうゆ 2.			
小麦粉 10.		塩 0.1			みそ 6.			
青のり 0.05		こしょう 0.02			一味唐辛子 0.01			
水 8.		パセリ(乾) 0.03						
揚げ油 5.								
	厚揚げ肉みそあん		みそつくね	さばのピリ辛煮		麩チャンプルー		ぶりの照り焼き
	厚揚げ 1. 個		鶏ひき肉 50.	さば 1. 切		豚肉(肩・もも) 20.	鶏肉のワインソース	★ぶり(下味) 1. 個
	豚肩ひき肉 5.		たまねぎ(むき) 15.	にんじん 10.		にんじん 10.	★鶏もも肉(下味) 1. 個	しょうゆ 1.5
	大豆の華粒 1.		大豆の華 フレーク 1.4	酒 3.		もやし 20.	油P 0.5	みりん 2.
	たまねぎ 5.		えのき氷 5.	しょうゆ 4.		冷凍液卵 15.	おろしにんにく 0.3	さとう 1.
	おろししょうが 0.3	おたのしみコロッケ	でんぷん 0.3	さとう 3.	肉しゅうまい	油P 0.4	赤ワイン 3.	でんぷん 0.2
	みそ 2.	★コロッケ 1. 個	みりん 1.7	トウバンヅヤン 0.2	★肉シューマイ 3. 個	しょうゆ 2.5	しょうゆ 2.	
こんぶあえ	さとう 1.	揚げ油 5.	みそ 4.	水 20.	米酢 1.5	塩 0.2	しょうゆ 2.	
もやし 35.	みりん 0.5		しょうゆ 0.5		白しょうゆP 1.	こしょう 0.02	たまねぎ(むき) 10.	
きゅうり 7.	酒 0.2		白いりごま 1.			花かつお(サラダ) 0.5	さとう 1.2	
にんじん 10.	でんぷん 0.2					にら 7.	みりん 1.2	
塩こんぶ 0.7	水 3.					★焼ふ 1.		
海水塩 0.1								
白しょうゆP 1.								
米酢 0.5								
ふりかけ	かぼちゃ団子							
★ふりかけ 1. 個	★いもち 20.							
(おかか)	かぼちゃ(凍) 25.							
	小豆 5.							
	さとう 5.							
	しょうゆ 0.5							
	塩 0.1							
	水 25.							

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Aコース)

2025-11-05 印刷

令和7年12月1日月曜 ～ 令和7年12月25日木曜

3 ページ

25(木)								
A								
★菜めし								
ひろしまっこ汁								
だいこん 10.								
たまねぎ 10.								
にんじん 5.								
じゃが芋 20.								
油揚げ 5.								
えのきたけ 5.								
長ねぎ 5.								
★カチリ 3.5								
みそ 6.5								
広島風お好み焼き								
豚肉(肩・もも) 25.								
キャベツ 20.								
★やまいも(冷凍) 5.								
長ねぎ 3.								
★焼きそば麺 10.								
かつお粉 0.5								
小麦粉 15.								
水 20.								
ノンエッグマヨネーズ 5.								
★お好みソース 5.								
紙カップ 1. 枚								
瀬戸内レモンサラダ								
キャベツ 30.								
きゅうり 5.								
ホールコーン 10.								
(ピ)レモン果汁 2.								
米酢 1.								
さとう(サダ) 1.								
海水塩 0.5								
油P 1.								
こしょう 0.02								

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。