

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)

2026-01-09 印刷

令和8年2月2日月曜 ~ 令和8年2月27日金曜

1 ページ

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

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)

2026-01-09 印刷

令和8年2月2日月曜 ~ 令和8年2月27日金曜

2 ページ

16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	★五平餅	ごはん	ごはん	ごはん	★メロンパン	ごはん	ごはん	ごはん
白菜スープ	けんちん汁	じゃがいものみそ汁	冬野菜カレー	厚揚げ汁	蒟蒻麺スープ	白菜と油揚げのみそ汁	なめこのみそ汁	ふぶき汁
豚肉(肩・もも) 5. 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 キンガラパック 10. 塩 0.35 しょうゆ 3. こしょう 0.02	ごぼう(切) 10. にんじん 10. はくさい 20. こんにゃく 10. 豆腐(凍) Fe添加 20. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 1.5 ごま油 0.5 しょうゆ 4. 酒 1. みりん 1. 塩 0.2	煮干し 1.5 えのきたけ 5. じゃが芋 20. たまねぎ 20. にんじん 5. にんじん 5. わかめ 0.5 みそ 7.5	油P 1. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 豚ももひき肉 20. 豚ももひき肉 20. にんじん 5. たまねぎ (むき) 40. はくさい 15. 小松菜 5. だいこん 20. 長ねぎ 5. 白しょうゆ 4. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. ★りんごピューレ 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. ウスターーズP 1. ガラムマサラ 0.01	厚揚げ 20. 豚ももひき肉 10. たまねぎ (むき) 15. にんじん 5. もやし 15. はくさい 15. 小松菜 5. 長ねぎ 5. おろししょうが 0.3 おろしにんにく 0.3 酒 1.2 塩 0.2 でんぶん 0.8 花かつお(ダシ) 1.5	★こんにゃく麺 30. 豚ももひき肉 10. ★ハート型なると(切) 7. にんじん 5. はくさい 25. 油揚げ 10. 長ねぎ 5. 長ねぎ 5. おろししょうが 0.3 おろしにんにく 0.3 ポークガラパック 5. キンガラパック 5. 酒 1. 塩 0.1 黒こしょう 0.02 しょうゆ 4. ごま油 0.5	えのきたけ 10. だいこん 15. にんじん 8. はくさい 25. 油揚げ 10. 長ねぎ 5. 煮干し 2.1 みそ 7.5	豆腐(凍) Fe添加 20. なめこ 15. たまねぎ (むき) 20. たまねぎ (むき) 15. にんじん 10. はくさい 15. ★おにかまぼこ 5. 花かつお(ダシ) 2. 塩 0.2 しょうゆ 4. 酒 1. でんぶん 2.	★ゆしどうふ 30. ごぼう(切) 5. たまねぎ (むき) 10. にんじん 10. はくさい 15. ★おにかまぼこ 5. 花かつお(ダシ) 2. 塩 0.2 しょうゆ 4. 酒 1. でんぶん 2.
中華風あんかけたまごやき	★たまご入りたまごやき 1. 個	ぶりの塩麹焼き	あじフライ	みそおでん	フライドチキン	さわらのピリ辛揚げ	豚肉の生姜炒め	みそチキンカツ
さとう 1. しょうゆ 1.6 みりん 0.4 米酢 1. 水 3. でんぶん 0.2	★あじ松葉開きフライ 1. 個 揚げ油 4. 中濃ソースP 4. ★ぶり (下味) 1. 個	★あじ松葉開きフライ 1. 個 揚げ油 4. ガラムマサラ 0.01	みそおでん だいこん 30. こんにゃく 20. 角切りこんぶ 1. ★フランクフルト ★フランクフルト 1. 本	だいこん 30. こんにゃく 20. 角切りこんぶ 1. ★ちくわ (切) 20. 白しょうゆ 2.5 酒 1. みりん 1.5 さとう 0.3 みそ 2. 花かつお(ダシ) 0.5	★鶏もも肉 (下味) 1. 個 白しょうゆ 2.5 酒 1. みりん 1.5 さとう 0.3 みそ 2. 花かつお(ダシ) 0.5	さわら 1. 切 でんぶん 7. 揚げ油 4. ごま油 0.5	豚肉(肩・もも) 55. 酒 1. たまねぎ (むき) 20. 揚げ油 4. にんじん 10. おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.3 トウバンジヤン 0.15 さとう 1.5 米酢 1.8 しょうゆ 2.5	★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚 小麦粉 5. ★パン粉 5. 揚げ油 6. みそ 3. さとう 2. 酒 0.5 みりん 2. 中濃ソース 1. 水 2.
キャベツの中華漬け	三色コンニャクおひたし	だいこんのマヨおかかあえ	フルーツ白玉	もやしのからしあえ	春雨サラダ	エコマメマカロニサラダ	じゃこサラダ	だいこんのナムル
キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 8. ごま油 1. 米酢 1.5 さとう (サラダ) 0.2 白しょうゆP 1.3 海水塩 0.1 トウバンジヤン 0.2	★サラダ コンニャク 10. 花かつお (サラダ) 0.3 海水塩 0.1 白しょうゆP 1. ソエッグマヨネーズ 7. 花かつお (サラダ) 0.5	★りんご缶 20. ★みかん缶 20. ★あきない団子 20. ★いちごゼリー 20.	もやし 35. にんじん 10. きゅうり 7. 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.1 ★からし 0.05 さとう (サラダ) 0.05	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 海水塩 0.1 油P 0.5	マロニー 5. きゅうり 7. ★(鰹)ロースハム(切) 3. ★えだまめ(粒) 5. 米酢 1. 海水塩 0.35 こしょう 0.02 ソエッグマヨネーズ 7. 白しょうゆP 0.5	マカロニ(ツイスト) 5. 塩 (ゆで) 0.15 キャベツ 15. きゅうり 7. にんじん 5. ★揚げちりめん 5. 米酢 1. さとう (サラダ) 0.5 白しょうゆP 2. ごま油 0.5	じゃこ 30. キャベツ 15. にんじん 5. きゅうり 7. ★揚げちりめん 5. 米酢 1. さとう (サラダ) 0.5 白しょうゆP 2. ごま油 0.5	だいこん 35. 小松菜 10. にんじん 5. 白しょうゆP 2.5 ごま油 1.
豆乳ガトーショコラ	★ガトーショコラ(乳卵小麦なし) 1. 個					ミルメーク	★ミルメーク (ヨーグルト) 1. 個	

砂糖、塩、しょうゆ、酒、みりん、でんぶ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。