

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)

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

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	12(木)	13(金)							
B	B	B	B	B	B	B	B	B							
ごはん	ごはん	★メロンパン	ごはん	ごはん	ごはん	★ひろしごはん	ごはん	ごはん							
鬼除け豚汁	白菜スープ	蒟蒻麺スープ	じゃがいものみそ汁	厚揚げ汁	ふぶき汁	辛味豆腐汁	さわに椀	かぼちゃ団子入りみそ汁							
油P ごぼう(切) 突こんにゃく 豚肉(肩・もも) 酒 おろししょうが たまねぎ(むき) にんじん だいこん 大豆(ドライパック) じゃが芋 煮干し みそ 長ねぎ	豚肉(肩・もも) にんじん たまねぎ(むき) はくさい しめじ パセリ(乾) チキンガラパック 塩 しょうゆ こしょう	★こんにゃく麺 豚ももひき肉 ★ハート型なると(切) もやし 長ねぎ にんじん おろししょうが わかめ みそ	30. 10. 10. 30. 10. 0.03 0.3 0.35 3. 0.02	煮干し えのきたけ じゃが芋 たまねぎ にんじん はくさい わかめ みそ	1.5 5. 20. 20. 5. 5. 0.5 7.5	厚揚げ 豚ももひき肉 たまねぎ(むき) にんじん はくさい 小松菜 長ねぎ 白しようゆ 酒 塩 でんぶん 花かつお(ダシ)	20. 10. 15. 5. 15. 5. 5. 4. 1.2 0.2 0.8 1.5	★ゆしどうふ ごぼう(切) たまねぎ(むき) 豚ももひき肉 にんじん はくさい キャベツ 花かつお(ダシ) 塩 酒 でんぶん 花かつお(ダシ)	30. 5. 10. 10. 15. 5. 15. 2. 0.2 5. 2. 1.5	油P トウマンジヤン だいこん はくさい ★細切カマボコ もやし 豆腐(凍)Fe添加 塩 みそ 白しようゆ 酒 かつお厚削り(ダシ)	0.5 0.3 15. 10. 15. 7. 20. 0.2 3.5 1. 1.5 1.7	豚もも肉 たまねぎ だいこん はくさい ★細切カマボコ もやし 小松菜 塩 みそ 白しようゆ 酒 かつお厚削り(ダシ)	10. 20. 15. 15. ★細切カマボコ 豆(凍)Fe添加 長ねぎ 煮干し みそ	里いも(凍) えのきたけ だいこん はくさい ★細切カマボコ 豆腐(凍)Fe添加 長ねぎ 煮干し みそ	10. 5. 15. 15. 25. 10. 5. 1.5 7.5
中華風あんかけたまごやき	★かが入りたまごやき	ごま油	あじフライ	みそチキンカツ	かぼちゃ肉団子	ショーロンポー									
いわしの蒲揚げ	さとう しょうゆ みりん 米酢 水 でんぶん 揚げ油 しょうゆ さとう みりん 水	1. 個 1.6 0.4 1. 3. 0.2	★あじ松葉開きフライ 揚げ油 中濃ソースP	1. 個 4. 4.	★鶏ムネ肉(下味) 小麦粉 だし こにん かのん みそ ★ちくわ(切) さとう 白しようゆ 酒 みりん 水	★かぼちゃ肉団子 2. 個 1. 個	★ショーロンポー 米酢 白しようゆP	2. 個							
いわし でんぶん 揚げ油 しょうゆ さとう みりん 水	1. 個 7. 6. 2.5 2.5 2.5 4.5		フライドチキン	30. 20. 1. 20. 2.5 1.5 0.5	厚揚げ しめじ たまねぎ 鶏ひき肉 おろししょうが おろしにんにく 千草あえ ★ツナフレーク トウマンジヤン わかれ オイスターーソース はくさい みそ にんじん 水 米酢 白しようゆP さとう(サラダ)	30. 5. 6. 5. 2. 0.5 1. 2. 1. 1. 30. 30. 10. 5. 1. 0.5 0.5 0.5 10. 0.05 2. 0.5 30. 1.5 10. 6. 0.2	厚揚げのきのこあんかけ 厚揚げ しめじ たまねぎ 鶏ひき肉 おろししょうが おろしにんにく 千草あえ ★ツナフレーク トウマンジヤン わかれ オイスターーソース はくさい みそ にんじん 水 米酢 白しようゆP さとう(サラダ)	2. 1.5 1.	厚揚げのきのこあんかけ 厚揚げ しめじ たまねぎ 鶏ひき肉 おろししょうが おろしにんにく 千草あえ ★ツナフレーク トウマンジヤン わかれ オイスターーソース はくさい みそ にんじん 水 米酢 白しようゆP さとう(サラダ)	2. 1.5 1.					
キャベツの中華漬け	キャベツ	ごま油	だいこんのマヨおかかあえ	だいこんのナムル	もやしの梅おかかあえ										
福神漬あえ	キヤベツ きゅうり にんじん ★福神漬 しょうゆ	25. 7. 10. 10. 1.	さとう(サラダ) 白しようゆP 海水塩 トウマンジヤン	30. 7. 8. 1. 1.5 0.2 20. 5. 1. 0.5 2. 0.1 0.5	だいこん きゅうり にんじん 花かつお(ダシ) マロニー きゅうり キャベツ にんじん 米酢 さとう(サラダ) 白しようゆP 海水塩 油P	30. 7. 10. 0.5 5. 7. 35. 35. 10. 10. 7. 1.5 10. 0.1 0.05 0.05	だいこん 小松菜 にんじん 白しようゆP ごま油	35. 10. 5. 2.5 1.	もやし きゅうり にんじん 白しようゆP ★ねり梅 花かつお(サラダ)	35. 7. 10. 2.5 1. 0.5	もやしの梅おかかあえ もやし きゅうり にんじん 白しようゆP ★ねり梅 花かつお(サラダ)	35. 7. 10. 2.5 1. 0.5			
ミルメーカー	★ミルメーカー(ヨヒー)	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。

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)

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) B ごはん	17(火) B ごはん	18(水) B ★コッペパン	19(木) B ごはん	20(金) B ★わかめごはん	24(火) B ごはん	25(水) B ★コッペパン	26(木) B ★五平餅	27(金) B ごはん
冬野菜カレー 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. たまねぎ(むき) 40. にんじん 10. だいこん 20. 長ねぎ 10. 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	粕汁 おろししょうが 0.3 突こんにゃく 10. にんじん 10. はくさい 15. じゃが芋(凍) 20. ★こおり豆腐 1. 小松菜 3. 煮干し 1.8 ★酒かす 1. みそ 7.3	皮ごと野菜と鶏肉のクリームシチュー 鶏ムネ肉 10. たまねぎ(むき) 30. にんじん 10. じゃが芋(凍) 20. ブロッコリー(凍) 5. ブロッコリー 1. チキンラストープ 5. 煮干し 1.5 ★バター 5. みそ 7.5	白菜と油揚げのみそ汁 えのきたけ 10. だいこん 15. にんじん 8. はくさい 25. 豆腐(凍) Fe添加 25. ★白菜キムチ漬 10. 長ねぎ 5. 長ねぎ 5. かつお厚削り(ダシ) 1.5 しょうゆ 4. 酒 1.	キムチ汁 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 15. たまねぎ(むき) 15. 豆乳(凍) Fe添加 25. ★白菜キムチ漬 10. 長ねぎ 5. 長ねぎ 5. かつお厚削り(ダシ) 1.5 白すりごま 3. 長ねぎ 5.	具だくさんごまみそ鍋 しらたき 20. にんじん 5. じゃが芋 15. はくさい 20. 厚揚げ 20. 煮干し 1.5 みそ 7.3 白すりごま 3. 長ねぎ 5.	まるごと野菜のコンソメスープ ★(兼)ショルダーベーコン 5. ★(ス)にんじん(MCC) 10. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. ホールコーン 10. 花かつお(ダシ) 1.5 チキンラストープ 5. 塩 0.7 しょうゆ 2. こしょう 0.02	けんちん汁 ごぼう(切) 10. にんじん 10. はくさい 20. こんにゃく 10. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 1.5 みそ 7.5	なめこのみそ汁 豆腐(凍) Fe添加 20. なめこ 15. たまねぎ(むき) 20. だいこん 15. 長ねぎ 5. 煮干し 2.1 みそ 7.5
山賊焼き ★鶏もも肉(下味) 1. でんぶん 8. 揚げ油 6.	ハンバーグトマトソース ★国産ハンバーグ 1. トマト水煮 15. さとう 0.15 塩 0.15 こしょう 0.01 オレガノ 0.01	さわらのピリ辛揚げ さわら 1. 切 でんぶん 7. 揚げ油 4. おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.3 トマト水煮 15. トウバンジヤン 0.15 さとう 0.15 塩 0.15 米酢 1.8 こしょう 0.01 しょうゆ 2.5	蒸し餃子 ★ギョーザ(蒸し) 2. 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	銀鮭の西京焼き ★銀鮭西京味噌漬け 1. 白しょうゆP 1.	鶏の照焼 ★鶏もも肉(下味) 1. しょうゆ 2. みりん 3. さとう 1.5 でんぶん 0.5 水 1.	ぶりの塩麹焼き ★ぶり(下味) 1. しょうゆ 2. みりん 3. さとう 1.5 でんぶん 0.5	豚肉の生姜炒め 豚肉(肩・もも) 55. 酒 1. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. おろししょうが 0.8 油P 1. しょうゆ 2. 塩 0.2 こしょう 0.02 でんぶん 0.3	
フランクフルト ★フランクフルト 1. 本	野沢菜漬けの炒め物 ★野沢菜漬 20. だいこん 30. にんじん 10. 油揚げ 5. ★しらす干し 1. ごま油 0.5	エコマメマカロニサラダ マカロニ(ツイスト) 5. 塩(ゆで) 0.15 角きざみのり(西) 0.2	もやしののり酢あえ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 5. にんじん 10. 白しょうゆP 2.5	エコりんごサラダ キャベツ 35. きゅうり 7. にんじん 5. りんご 5. りんご 3. レモン汁(凍) 1. 海水塩 0.3	三色コンニャクおひたし キャベツ 10. もやし 20. ★サラダ コンニャク 10.	じゃこサラダ キャベツ 30. 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		
フルーツ白玉 ★りんご缶 20. ★みかん缶 20. ★あきない団子 20. ★いちごゼリー 20.	コールスローサラダ キャベツ 35. キャベツ 15. きゅうり 7. にんじん 10. にんじん 5. 米酢 0.7 ★(兼)ロースハム(切) 3. ★えだまめ(ムキ) 5. 米酢 1. 海水塩 0.35 こしょう 0.02	みかんゼリー ★みかんゼリー 1. 個	マヨボテトサラダ こしょう 0.01 白しょうゆP 0.5 油P 1. さとう 0.3	ノンエッグ マヨネーズ(サラダ) ノンエッグ マヨネーズ(サラダ) 7.				

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。