

# 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)

2026-02-03 印刷

令和8年3月2日月曜 ~ 令和8年3月17日火曜

1 ページ

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
★いなりずし	★ミルクロールパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★まるパン	ごはん	ごはん
<b>花ふのすまし汁</b> えのきたけ 7. たまねぎ(むぎ) 15. だいこん 15. にんじん 5. 豆腐(凍) Fe添加 25. ★たけのこ(切) 10. ★花ふ 1.2 ★焼ふ 0.5 みつば 3. 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2 だし昆布 0.5 花かつお(ダシ) 2.	<b>ジュリエンスープ</b> 油P 0.3 豚もも肉 10. たまねぎ(むぎ) 20. にんじん 10. キャベツ 30. ｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5. 塩 0.2 白しょうゆ 4. こしょう 0.02  <b>ポテトグラタン</b> じゃが芋(凍) 20. ★バター 1. 鶏ムネ肉 20. たまねぎ(むぎ) 10. 塩 0.08 こしょう 0.01 オイスターソース 1. 牛乳 28. 米粉 2.5 白ワイン 1. 生クリーム 3. ★シュレットチーズ 8. パセリ(乾) 0.02 紙カップ 1. 枚	<b>具だくさん味噌汁</b> たまねぎ 15. ごぼう(切) 10. にんじん 10. だいこん 15. 厚揚げ 20. 小松菜 5. 煮干し 2. みそ 7.5  <b>生丼</b> 牛もも肉 50. しらたき 10. たまねぎ(むぎ) 30. 油P 0.5 さとう 2. しょうゆ 5. 酒 1. みりん 2.	<b>五角みそ汁</b> じゃが芋 20. こんにやく 15. だいこん 10. にんじん 10. 豆腐(凍) Fe添加 25. 煮干し 2. みそ 7.5 長ねぎ 5.  <b>ソースチキンカツ</b> ★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚 小麦粉 4. ★パン粉 7. 揚げ油 7. 中濃ソース 4. しょうゆ 2. ★ざらめ糖 2.5 みりん 2. 水 1.	<b>パコソと野菜のスープ</b> セロリー 5. ★(凍)ショルダーベーコン 7. ★(凍)ホウチン(MCC) 5. にんじん 10. たまねぎ(むぎ) 20. ホールコーン 5. じゃが芋 20. キャベツ 10. チンゲンサイ 5. ｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5. 塩 0.2 白しょうゆ 3. こしょう 0.02  <b>スパニッシュオムレツのトマトソース</b> ★(ス)スパイン風味ソ 1. 個 オリーブ油 0.2 おろしにんにく 0.2 豚ももひき肉 7. たまねぎ(むぎ) 8. トマト水煮 10. ケチャップ 2. 塩 0.1 さとう 0.5 こしょう 0.01 オレガノ 0.01	<b>ほたてのスープ</b> ★ほたて貝柱(冷凍)水煮 15. ★たけのこ(切) 15. にんじん 5. たまねぎ(むぎ) 15. えのきたけ 5. マロニー 2. ｷﾝｶﾞﾗﾊﾟｯｸ 10. 白しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.02 塩 0.1 小松菜 5.  <b>ぎょうぎ</b> ★ギョーザ(蒸し) 3. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	<b>オニオンスープ</b> 鶏ムネ肉 10. ★(ス)ホウチン(MCC) 15. たまねぎ 25. にんじん 10. ホールコーン 10. パセリ(乾) 0.03 ｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5. 塩 0.7 しょうゆ 1. こしょう 0.02  <b>メンチカツ</b> 豚肩ひき肉 15. 牛ひき肉 20. ナツメグ 0.1 たまねぎ(むぎ) 5. 塩 0.2 こしょう 0.02 ★パン粉 3. 小麦粉 5. ★パン粉 6. 揚げ油 7. 中濃ソースP 4.  <b>まめまめサラダ</b> キャベツ 27. きゅうり 7. にんじん 5. ★えだまめ(焔) 5. 大豆(乾) 5. ★千鳥酢 1. 白しょうゆP 2.1 さとう(サラダ) 0.3 オリーブ油 0.5	<b>すき焼き煮</b> 牛もも肉 25. しらたき 10. たまねぎ 20. はくさい 20. ★焼き豆腐 20. 長ねぎ 5. さとう 0.5 しょうゆ 7. みりん 0.8 酒 0.8 花かつお(ダシ) 1.5  <b>雪中キャベツの肉団子</b> ★雪中キャベツの肉団子 2. 個	<b>ポークカレー</b> 油P 1. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 豚ロース肉 20. たまねぎ(むぎ) 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. ★りんごビュレ 5. チャツネ 1.5 カレールウ 9. しょうゆ 2. ウスターソースP 1. ガラムマサラ 0.01  <b>鶏肉のアップルソース</b> ★鶏もも肉(下味) 1. 個 ★おろしりんご(ピ) 7. たまねぎ(むぎ) 4. みりん 1.2 しょうゆ 2.4 さとう 0.8  <b>ごまあえ</b> 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  <b>ごぼうとツナのサラダ</b> ごぼう(切) 20. しょうゆ 1.3 さとう 1. 酒 0.2 みりん 0.2 ホールコーン 10. にんじん 8. きゅうり 7. ★オリーブドツナ 7. ★千鳥酢 1.2 ノンエッグマヨネーズ 5.
<b>たいの幽庵焼き</b> ★たい(下味) 1. 個	<b>マヨポテトサラダ</b> じゃが芋(凍) 15. じゃが芋 15. にんじん 5. きゅうり 7. キャベツ 10. ★(凍)ロースハム(切) 5. 白しょうゆ 0.5 こしょう 0.02 ★千鳥酢 1. ノンエッグマヨネーズ 7.	<b>よろこんぶあえ</b> キャベツ 35. きゅうり 7. にんじん 5. ホールコーン 5. 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.1 白しょうゆP 1. ★千鳥酢 0.5	<b>じゃことわかめのサラダ</b> キャベツ 25. きゅうり 7. ★揚げちりめん 5. わかめ 0.5 ★千鳥酢 2. 白しょうゆP 2. ごま油 0.5 さとう(サラダ) 0.5	<b>ハンバーグ・サラダ</b> もやし 35. きゅうり 7. にんじん 5. ★さきみれく 10. 白しょうゆP 2.5 白ねりごま 2. ★千鳥酢 1. ごま油 0.3 ★ラー油 0.3 さとう 0.3	<b>白しょうゆP</b> 2.5 <b>白しょうゆP</b> 2.5	<b>白しょうゆP</b> 2.5	<b>白しょうゆP</b> 2.5	<b>白しょうゆP</b> 2.5
<b>菜の花あえ</b> なばな 5. キャベツ 25. ホールコーン 10. にんじん 5. 白しょうゆP 2.5	<b>ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ-ｻﾗﾀﾞ</b> ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(凍) 35. ホールコーン 10. にんじん 5. 海水塩 0.2 ★千鳥酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. オリーブ油 0.5	<b>ひしもち</b> ★ひしもち 1. 個	<b>ひしもち</b> ★ひしもち 1. 個	<b>ひしもち</b> ★ひしもち 1. 個	<b>ひしもち</b> ★ひしもち 1. 個	<b>ひしもち</b> ★ひしもち 1. 個	<b>ひしもち</b> ★ひしもち 1. 個	<b>ひしもち</b> ★ひしもち 1. 個

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)

令和8年3月2日月曜 ~ 令和8年3月17日火曜

13(金)	16(月)	17(火)					
A	A	A					
<b>★赤飯</b>	<b>※きな粉揚げパン</b>	<b>ごはん</b>					
<b>お祝いすまし汁</b>	<b>マロニースープ</b>	<b>白菜スープ</b>					
えのきたけ 5.	★(糖)ショルダーベーコン 10.	豚肉(肩・もも) 10.					
だいこん 15.	えのきたけ 7.	セロリー 3.					
にんじん 10.	たまねぎ 10.	にんじん 5.					
★祝なると(切) 7.	にんじん 5.	たまねぎ 10.					
★桜かまぼこ 5.	油P 0.3	はくさい 30.					
豆腐(凍) Fe添加 20.	塩 0.2	しめじ 10.					
みつば 3.	白しょうゆ 3.5	パセリ(乾) 0.03					
花かつお(ダシ) 1.2	みりん 0.5	チキンラパック 10.					
だし昆布 0.5	チキンラパック 10.	塩 0.2					
塩 0.1	はくさい 20.	しょうゆ 3.					
白しょうゆ 3.5	チンゲンサイ 5.	こしょう 0.02					
酒 1.	マロニー 5.						
	<b>米粉マカロニのトマトソース</b>						
	マカロニ(米粉 星) 10.						
	塩(ゆで) 0.1						
	オリーブ油 0.5						
	にんにく 0.5						
<b>えびフライ</b>	牛ひき肉 25.	<b>ミルフィーユチーズカツ</b>					
★えびフライ 2. 本	ナツメグ 0.02	豚ロース肉 2. 枚					
揚げ油 5.	たまねぎ(むぎ) 10.	★ブロッコリーストーズ 1. 枚					
中濃ソースP 3.	ピーマン 3.	小麦粉 5.					
	赤ワイン 1.	★パン粉 5.					
	ケチャップ 10.	揚げ油 6.					
	中濃ソース 1.	たまねぎ 3.					
	トマト水煮 15.	★(ス)ネオワグチ(MCC) 2.					
<b>春色サラダ</b>	トマトピューレ 1.	ケチャップ 3.					
キャベツ 32.	こしょう 0.03	★デミグラスソース 7.					
きゅうり 5.	塩 0.1	★おろしりんご(ピ) 2.					
にんじん 7.		油P 0.1					
大豆の華 フレーク 1.	<b>キャベツのさわやかサラダ</b>						
★オリーブドツナ 7.	キャベツ 30.						
さとう(サラダ) 0.5	きゅうり 7.						
★千鳥酢 1.	ブロッコリー 5.						
海水塩 0.3	ホールコーン 7.						
こしょう 0.01	にんじん 3.	<b>おからサラダ</b>					
油P 1.	★かんきつドレッシング 8.	おから 10.					
	海水塩 0.1	にんじん 5.					
		きゅうり 7.					
		キャベツ 20.					
<b>ごま塩</b>	<b>※きな粉揚げパン</b>	★(糖)ロースハム(切) 5.					
★ごま塩 1. 袋	★コッペパン 1 本	海水塩 0.1					
	揚げ油 5	こしょう 0.02					
	きな粉 5	★千鳥酢 1.					
	さとう 5	ノンエッグマヨネーズ 7.					
	塩 0.1						
<b>お祝い豆乳ケーキ</b>							
★お祝いケーキ 1. 個							
(乳卵小麦なし)							

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。