

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)

2026-03-05

令和8年4月1日水曜 ～ 令和8年4月30日木曜

1 ページ

8(水)	9(木)	10(金)	13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	20(月)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
★ミルクロールパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★背割コッペパン	★わかめごはん	ごはん	ごはん
ポトフ 油P 0.5 セロリー 3. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. ★(鎌)ウインナー(切) 20. じゃが芋 20. キャベツ 20. 白ワイン 1. 塩 0.4 こしょう 0.02 ★コンソメ 0.5 白しょうゆ 1.	さわに椀 豚肉(肩・もも) 5. だいこん 20. にんじん 10. たまねぎ 20. ★細切かまぼこ 5. 塩 0.2 白しょうゆ 3.5 酒 1. 花かつお(ダシ) 1.5 こしょう 0.01	とうふのみそ汁 にんじん 10. えのきたけ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 25. 長ねぎ 5. わかめ 0.3 煮干し 1.5 みそ 7.5 だいこん 15.	春雨とほうれん草のスープ 豚もも肉 15. たまねぎ(むき) 15. にんじん 10. はくさい 15. ほうれんそう 5. マロニー 3. チンガラパック 5. ポークガラパック 5. 長ねぎ 4. 白しょうゆ 1. 酒 0.2 塩 0.02 こしょう 0.02	豚汁 ごぼう(切) 5. 突こんにゃく 10. 豚肉(肩・もも) 20. 酒 1. おろししょうが 0.5 たまねぎ(むき) 15. にんじん 5. だいこん 10. じゃが芋 20. 煮干し 1.5 みそ 7.3 長ねぎ 5.	オニオンスープ ★(ス)オニオン汁(MCC) 10. たまねぎ 25. にんじん 10. ホールコーン 10. パセリ(乾) 0.03 ★チンガラスープ 5. 塩 0.5 しょうゆ 2. こしょう 0.02 鶏ムネ肉 10.	お祝いすまし汁 たまねぎ(むき) 15. にんじん 10. ★祝なると(切) 8. ★豆腐(凍) Fe添加 25. みつば 3. 花かつお(ダシ) 1. だし昆布 0.5 塩 0.1 白しょうゆ 3.5 酒 1.	じゃがいものみそ汁 じゃが芋 25. たまねぎ 20. 油揚げ 5. えのきたけ 5. わかめ 0.5 長ねぎ 5. チンガラパック 10. 煮干し 1.5 みそ 7.5	はくさいスープ はくさい 20. にんじん 10. もやし 15. えのきたけ 5. 長ねぎ 5. チンガラパック 10. 白しょうゆ 3.5 酒 1. こしょう 0.02 塩 0.2
		あんかけ肉団子 ★うす味たれつき肉団子 2. 個					鮭の塩焼き ★サケ(下味) 1. 切	
	ホキのみそマヨ焼き ★ホキみそマヨ 1. 個							麻婆豆腐 おろししょうが 0.3 豚肩ひき肉 25. たまねぎ(むき) 20. ★たけのこ(切) 10. ★豆腐(凍) Fe添加 40. 長ねぎ 5. みそ 2. オスターソース 0.5 しょうゆ 2. 酒 2. トウバンジン 0.1 ごま油 0.5 さとう 0.5 チンガラパック 5. 水 5. でんぷん 0.5
フライドチキン ★鶏もも肉(下味) 1. 個 黒こしょう 0.02 でんぷん 8. 揚げ油 6.		マロニーサラダ 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 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 油P 0.5	鶏のレモンソース 鶏ムネ肉 1. 枚 でんぷん 6. 揚げ油 7. 白しょうゆ 3. さとう 3. レモン汁 3. みりん 3.	さばの味噌煮 ★さばみそ煮 1. 個	フランクフルト ★フランクフルト 1. 本 ケチャップ 2. 中濃ソース 2. トマトピューレ 4. さとう 0.3	山賊焼き ★鶏むね肉(下味) 1. 枚 でんぷん 8. 揚げ油 6.	ひじきの炒り煮 豚肉(肩・もも) 10. しらたき 15. にんじん 10. ひじき 3. ★さつま揚げ 10. 大豆(乾) 2. さとう 3. しょうゆ 4. みりん 1.5 油P 1. 花かつお(ダシ) 0.5	
ブロッコリーサラダ ブロッコリー(凍) 15. キャベツ 20. ホールコーン 10. にんじん 5. 海水塩 0.2 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. オリーブ油 0.5	わかめ入りおひたし きゅうり 7. はくさい 25. にんじん 5. ★えだまめ(みそ) 5. わかめ 0.5 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.15		じゃこサラダ だいこん 30. にんじん 5. きゅうり 7. ★ミニチリン 3. 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1.5 ごま油 0.5	ハムサラダ キャベツ 20. もやし 15. きゅうり 5. ★(鎌)ロースハム(切) 5. にんじん 5. さとう(サラダ) 0.3 白しょうゆP 1. 油P 0.5 米酢 1. 海水塩 0.2	マヨポテトサラダ じゃが芋 20. にんじん 5. きゅうり 7. キャベツ 20. 海水塩 0.1 こしょう 0.02 米酢 1. ノンエッグマヨネーズ(サラダ) 7.	コーンサラダ キャベツ 30. きゅうり 5. ホールコーン 10. にんじん 3. 米酢 0.5 こしょう 0.02 海水塩 0.3 油P 1.	お祝い豆乳いちごグループ ★お祝グループ(乳卵小麦なし) 1. 個	だいこんのナムル 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.

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。

★のついている食品は「4月分 使用食材原材料一覧表」に掲載のある食品です。★のない加工品は「通年使用食材 使用食材原材料一覧表」をご確認ください。

21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	27(月)	28(火)	30(木)		
B	B	B	B	B	B	B		
ごはん	★切込まるパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん		
<u>蒟蒻麺スープ</u>	<u>ミネストローネ</u>	<u>みそちゃんこ</u>	<u>キムチ汁</u>	<u>ポークカレー</u>	<u>大根のみそ汁</u>	<u>いも団子汁</u>		
★こんにゃく麺 25.	オリーブ油 0.5	花かつお(ﾀﾞｼ) 1.5	油P 0.5	油P 1.	にんじん 10.	鶏ﾑﾈ肉 10.		
★(鎌)ロースハム(切) 10.	豚もも肉 15.	豚肉(肩・もも) 20.	豚肉(肩・もも) 10.	おろししょうが 0.2	だいこん 40.	たまねぎ(むき) 15.		
★なると 5.	キャベツ 10.	はくさい 25.	にんじん 15.	おろしにんにく 0.2	油揚げ 5.	はくさい 15.		
キャベツ 15.	たまねぎ 20.	油揚げ 5.	たまねぎ 15.	豚もも肉 25.	煮干し 1.5	★いも団子 25.		
長ねぎ 5.	にんじん 10.	えのきたけ 5.	★豆腐(凍) Fe添加 25.	たまねぎ(むき) 40.	みそ 7.3	みつば 3.		
おろししょうが 0.3	じゃが芋 15.	長ねぎ 5.	★白菜キムチ漬 7.	にんじん 20.	えのきたけ 5.	塩 0.1		
おろしにんにく 0.3	セロリー 5.	しらたき 10.	長ねぎ 5.	じゃが芋(凍) 30.	長ねぎ 5.	酒 1.		
ポークガラパック 5.	パセリ(乾) 0.03	しめじ 5.	花かつお(ﾀﾞｼ) 1.5	塩 0.2		しょうゆ 4.		
チンガラパック 5.	おろしにんにく 0.4	にんじん 5.	しょうゆ 4.	カレー粉 0.05		花かつお(ﾀﾞｼ) 1.5		
酒 1.	ベジダシ 3.	みりん 1.	酒 1.	ケチャップ 5.				
しょうゆ 3.	赤ワイン 1.	酒 1.	塩 0.1	りんごピューレ 5.				
黒こしょう 0.02	★(ﾋﾟ)ｶｯﾄﾏﾄ 25.	みそ 7.3		チャツネ 1.5				
ごま油 0.5	ケチャップ 3.			カレールウ 10.	さんま甘露煮			
塩 0.2	塩 0.1			しょうゆ 2.	★さんま甘露煮 1. 個			
	こしょう 0.02			ウスターソースP 1.		<u>肉どんぶり</u>		
	白しょうゆ 2.			ガラムマサラ 0.01		豚肉(肩・もも) 40.		
	大豆(乾) 2.			ポークガラパック 10.		しらたき 15.		
		<u>焼あじの南蛮だれ</u>	<u>鶏とじゃがいもの甘辛揚げ</u>	チンガラパック		たまねぎ(むき) 20.		
		あじ 1. 切	鶏ﾑﾈ肉 35.	長ねぎ		にんじん 5.		
<u>パーコー</u>		しょうゆ 2.	じゃが芋(凍) 25.		<u>元気サラダ</u>	しめじ 5.		
★豚ロース肉(下味) 1. 枚		さとう 1.5	でんぷん 5.		キャベツ 30.	油P 1.		
でんぷん 8.		米酢 1.5	揚げ油 5.		きゅうり 5.	さとう 1.7		
揚げ油 5.	<u>ハンバーガトマトソース</u>	米酢 1.5	しょうゆ 3.		ホールコーン 5.	しょうゆ 3.5		
	★ハンバーグ 1. 個	みりん 1.5	さとう 2.		にんじん 5.	酒 0.8		
	中濃ソース 5.	長ねぎ 2.	みりん 3.	<u>やさいグラタン</u>	花かつお(サラダ) 0.5	みりん 1.		
	ケチャップ 8.	一味唐辛子 0.01	水 2.	★やさいグラタン(乳小麦なし) 1. 個	★(鎌)ロースハム(切) 5.			
	赤ワイン 0.6		でんぷん 0.2		塩こんぶ 0.5			
	さとう 0.2				米酢 1.5			
<u>もやしの中華あえ</u>					油P 1.			
もやし 35.		<u>もやしのおかかあえ</u>	<u>オニドレサラダ</u>	<u>コールスローサラダ</u>	海水塩 0.25	<u>もやしのり酢あえ</u>		
きゅうり 7.		もやし 35.	キャベツ 30.	キャベツ 35.	こしょう 0.02	もやし 35.		
にんじん 10.		きゅうり 7.	きゅうり 5.	きゅうり 7.	さとう 0.5	きゅうり 7.		
白しょうゆP 2.5		にんじん 5.	にんじん 5.	にんじん 10.		にんじん 10.		
ごま油 1.	<u>みかんジュレ</u>	白しょうゆP 2.	ホールコーン 5.	米酢 0.7		白しょうゆP 2.5		
さとう(サラダ) 0.4	★みかん缶 20.	花かつお(サラダ) 0.5	たまねぎ 2.	レモン汁(凍) 0.3		米酢 1.		
	★甘夏みかん缶 20.		油P 0.6	油P 1.	<u>さくらゼリー</u>	角きざみのり(西) 0.2		
	★レモンゼリー 20.		白しょうゆP 2.	海水塩 0.35	★さくらゼリー 1. 個			
	★カットゼリー(サイダー風) 20.		海水塩 0.2	こしょう 0.02				
			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。
★のついている食品は「4月分 使用食材原材料一覧表」に掲載のある食品です。★のない加工品は「通年使用食材 使用食材原材料一覧表」をご確認ください。