

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)

2026-03-24 印刷

令和8年5月1日金曜 ~ 令和8年5月29日金曜

1 ページ

| 1(金) | 7(木) | 8(金) | 11(月) | 12(火) | 13(水) | 14(木) | 15(金) | 18(月) |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| A | A | A | A | A | A | A | A | A |
| ごはん | ★たけのごはん | ごはん | ごはん | コッペパン | ごはん | ごはん | ごはん | ごはん |
| ふのみそ汁 ★玉ふ 1. たまねぎ(むき) 15. にんじん 8. えのきたけ 5. だいこん 10. はくさい 30. 煮干し 1.5 みそ 7.5 | すまし汁 たまねぎ 15. ★かぶとかまぼこ 10. はくさい 15. ★豆腐(凍) Fe添加 15. 花かつお(ダシ) 1.5 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2 みつば 3. | じゃがいものみそ汁 だいこん 10. じゃが芋(切) 20. にんじん 10. たまねぎ(むき) 10. ★豆腐(凍) Fe添加 20. わかめ 0.5 煮干し 2. みそ 7.5 | ポークカレー 油P 1. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 20. たまねぎ(むき) 40. にんじん 10. じゃが芋(凍) 30. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. ★りんごピューレ 5. ★おろしりんご(ピ) 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 | ジュリエンスープ 油P 0.5 豚もも肉 10. たまねぎ 20. にんじん 10. キャベツ 30. ★チキンラスープ 5. 塩 0.2 白しょうゆ 4. こしょう 0.02 | みそ蒟蒻麺スープ 豚ももひき肉 8. おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.5 はくさい 20. ホールコーン 5. 小松菜 5. ★こんにやく麺 30. チンガラパック 5. ポークガラパック 5. 油P 0.5 酒 1. 黒こしょう 0.03 白しょうゆ 2. みそ 6. | 豚肉ともやしのスープ 油P 0.3 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 10. もやし 20. えのきたけ 5. 塩 0.4 こしょう 0.02 しょうゆ 2.5 チンガラパック 5. ポークガラパック 5. チンゲンサイ 5. | 具だくさんみそ汁 だいこん 20. たまねぎ 10. にんじん 10. えのきたけ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 20. 油揚げ 5. 長ねぎ 5. 煮干し 2. みそ 7.5 | 大根のみそ汁 にんじん 10. だいこん 30. わかめ 0.5 油揚げ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 15. 煮干し 1.5 みそ 7.5 |
| きんぴらバーグ ★きんぴら包み焼 1. 個 でんぷん 0.25 長ねぎ 1. 白しょうゆ 1.5 さとう 0.6 みりん 2. 水 3. | かつおの竜田揚げ ★かつお角切り(下味) 50. でんぷん 9. 揚げ油 8. | 春雨とひき肉の炒め物 豚肩ひき肉 30. おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.1 たまねぎ(むき) 10. にんじん 5. 油P 0.5 しょうゆ 4. さとう 1.5 水 10. マロニー 8. | チキンナゲット ★(FM)チキンナゲット 3. 個 | かぼちゃコロケ ★かぼちゃコロケ 1. 個 揚げ油 5. 中濃ソースP 5. | 卵焼きねぎソース ★か-か入りたまごやき 1. 個 油P 0.1 おろししょうが 0.3 長ねぎ 2. しょうゆ 2.5 米酢 2.5 さとう 1.8 水 1.5 | 小麦なしメンチカツ ★(FM)メンチカツ 1. 個 揚げ油 5. 中濃ソース 4. ケチャップ 4. | さんま生姜煮 ★さんま生姜煮 1. 個 | パ-と豚肉のケチャップ和え ★豚レバー(下味) 25. 豚もも肉(揚げがらめ用) 40. でんぷん 12. 揚げ油 7. 中濃ソース 4. ケチャップ 7. さとう 1. 水 2. カレー粉 0.15 |
| マヨかぼちゃサラダ かぼちゃ(凍) 35. きゅうり 7. にんじん 10. 海水塩 0.1 こしょう 0.02 米酢 1. ノエッグマヨネーズ(サラダ) 7. | ゆかりあえ もやし 30. きゅうり 7. にんじん 5. ゆかり 0.5 海水塩 0.2 米酢 0.5 | アスパラの中華サラダ キャベツ 20. きゅうり 5. アスパラガス 7. にんじん 5. ★(鎌)ロースハム(切) 5. ごま油 1. 米酢 1.5 海水塩 0.1 さとう(サラダ) 0.2 | まめコーンサラダ キャベツ 25. きゅうり 7. 大豆(凍) 8. ホールコーン 5. 白すりごま 1.8 白いりごま 1. ノエッグマヨネーズ(サラダ) 5. さとう 0.5 米酢 1. しょうゆ 1. | ツナサラダ ★ツナフレーク 5. キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 5. 米酢 1. ごま油 0.3 こしょう 0.02 白しょうゆP 1. さとう(サラダ) 0.5 | パンパング-サラダ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 5. ★ささみフレーク 5. 白しょうゆP 2.3 白すりごま 1. 米酢 1. ごま油 0.5 | 和風ポテトサラダ じゃが芋(凍) 15. じゃが芋 20. にんじん 10. きゅうり 7. 海水塩 0.1 こしょう 0.02 米酢 0.5 白しょうゆP 1. ノエッグマヨネーズ(サラダ) 7. 角きざみのり(西) 0.2 | こんにやく寒天サラダ コニャク寒天 0.8 キャベツ 25. きゅうり 7. にんじん 5. 米酢 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 2. さとう(サラダ) 0.3 | |

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。
 ★のついている食品は「5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。

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)

2026-03-24 印刷

令和8年5月1日金曜 ~ 令和8年5月29日金曜

2 ページ

| 19(火) | 20(水) | 21(木) | 22(金) | 25(月) | 26(火) | 27(水) | 28(木) | 29(金) |
|---|---|---|---|---|--|---|--|---|
| A | A | A | A | A | A | A | A | A |
| 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 | ごはん | ごはん |
| コーンスープ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ(むき) 30. にんじん 5. しめじ 5. コーンペースト 20. ホールコーン 10. ★チキンガラスープ 5. 白しょうゆ 3.5 塩 0.1 こしょう 0.02 パセリ(乾) 0.03 | 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 20. 油揚げ 5. 長ねぎ 5. 煮干し 1.5 みそ 7.5 さごしのピリ辛揚げ さごし 1. 個 でんぷん 7. 揚げ油 4. おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.3 トウバンジャン 0.15 さとう 1.8 米酢 2. しょうゆ 3. 水 2. もやしのこんぶあえ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 10. 海水塩 0.2 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1. 油P 0.5 | ちゃんぽんスープ おろししょうが 0.5 ★なると 5. たまねぎ(むき) 20. にんじん 5. キャベツ 20. もやし 10. チンゲンサイ 5. 豚肉(肩・もも) 15. きくらげ(切) 0.3 油P 0.5 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.3 チキンガラスープ 5. ポークガラスープ 5. こしょう 0.02 ショーロンポー ★ショーロンポー 3. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1. 大根サラダ だいこん 35. きゅうり 7. にんじん 10. 米酢 2. 白しょうゆP 2. 油P 0.5 さとう(サラダ) 0.3 | きのこ青菜のスープ ★(鎌)ショルダーベーコン 10. しめじ 10. えのきたけ 5. にんじん 5. セロリー 2. 油P 0.5 塩 0.2 黒こしょう 0.02 しょうゆ 3. 小松菜 10. おろしにんにく 0.2 ★チキンガラスープ 5. 鶏肉のカレー焼き ★鶏もも肉(下味) 1. 個 オニドレサラダ キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. たまねぎ 2. 油P 0.6 白しょうゆP 2. 海水塩 0.2 黒こしょう 0.01 さとう(サラダ) 0.8 豆乳アレルギーフリークレープ ★アレルギーフリー(乳卵小麦無) 1. 個 | きやべつとじゃがいもの和風スープ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 15. にんじん 10. 新じゃが芋 20. 春キャベツ 15. ホールコーン 10. 花かつお(ダシ) 2. 酒 1. 白しょうゆ 3. 塩 0.35 鶏唐揚げ ★鶏ムネ肉(下味) 2. 個 でんぷん 8. 揚げ油 8. 新たまサラダ 新たまねぎ 10. キャベツ 25. きゅうり 7. にんじん 5. 花かつお(サラダ) 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 豆乳アレルギーフリークレープ ★アレルギーフリー(乳卵小麦無) 1. 個 | 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. ★チキンガラスープ 5. ★バター 3. ★ベジタブルCaFe(交易) 10. 牛乳 20. ★生クリーム 5. 塩 0.3 こしょう サルサフランク ★フランクフルト 1. 本 オリーブ油 0.1 たまねぎ 4. おろしにんにく 0.05 ★サルサモード(トマトソース) 7. さとう 0.07 塩 0.07 こしょう 0.01 フレンチサラダ キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 7. 海水塩 0.3 米酢 1. さとう(サラダ) 0.3 白しょうゆP 0.5 油P 0.7 こしょう 0.01 | 辛味豆腐汁 油P 0.5 トウバンジャン 0.3 豚ももひき肉 10. たまねぎ 15. キャベツ 15. もやし 15. ★豆腐(凍) Fe添加 20. みそ 5. しょうゆ 1. 長ねぎ 5. 煮干し 1.5 いなだのつけ焼き ★いなだ(下味) 1. 個 大根の梅おかかあえ だいこん 35. きゅうり 7. にんじん 10. 白しょうゆP 2.5 ★ねり梅 1. 花かつお(サラダ) 0.5 | 若竹汁 鶏ムネ肉 5. ★たけのこ(切) 10. たまねぎ 15. にんじん 10. ★極細かまぼこ白 5. わかめ 0.7 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2 花かつお(ダシ) 2.3 厚揚げのみそ汁 たまねぎ(むき) 10. にんじん 10. はくさい 25. 厚揚げ 20. 長ねぎ 5. 煮干し 2. みそ 7.5 赤魚の幽庵焼き ★赤魚(下味) 1. 個 厚揚げのきのこあんかけ 厚揚げ 1. 個 しめじ 5. たまねぎ 5. 鶏ひき肉 5. 酒 0.5 おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 オイスターソース 2. みそ 1.5 水 6. でんぷん 0.2 春雨サラダ 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 | 厚揚げのみそ汁 たまねぎ(むき) 10. にんじん 10. はくさい 25. 厚揚げ 20. 長ねぎ 5. 煮干し 2. みそ 7.5 赤魚の幽庵焼き ★赤魚(下味) 1. 個 ほうれんそうののりマヨサラダ もやし 35. にんじん 5. ほうれんそう 5. ホールコーン 5. 白しょうゆP 1. ハエツグマヨネーズ(サラダ) 7. 角きざみのり(西) 0.2 |

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。
 ★のついている食品は「5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。