

アレルギー用 明細献立表(西部学校給食センターC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)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
コッペパン	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	★たけのこごはん	ごはん	コッペパン	ごはん
コーンスープ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 30. にんじん 5. しめじ 5. コーンパースト 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	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	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.	じゃがいものみそ汁 だいこん 10. じゃが芋 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	辛味豆腐汁 油P 0.5 トバンヅヤン 0.3 豚ももひき肉 10. たまねぎ(むき) 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	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.	ふのみそ汁 ★玉ふ 1. たまねぎ 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	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 チキンガラパック 5. ポークガラパック 5. チンゲンサイ 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
ハンバーグ・デミグラスソースかけ ★国産ハンバーグ 1. 個 たまねぎ(むき) 2. ★(ス)ホウワテ(MCC) 2. ケチャップ 3. ★デミグラスソース 7. ★りんごピューレ 2. ★おろしりんご(ピ) 2. さとう 0.3 油P 0.1	さんま生姜煮 ★さんま生姜煮 1. 個	鶏肉のカレー焼き ★鶏もも肉(下味) 1. 個	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.	いなだの味噌つけ焼き ★いなだ(下味) 1. 個	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.	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.	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.	赤魚の幽庵焼き ★赤魚(下味) 1. 個
キャベツサラダ キャベツ 35. きゅうり 7. 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. 油P 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. ハエツグマヨネーズ(サラダ) 7. 角きざみのり(西) 0.2	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	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	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	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	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. ハエツグマヨネーズ(サラダ) 7.	まめまめサラダ キャベツ 25. にんじん 5. えだまめ(ムキ) 5. 大豆(乾) 5. 米酢 1. 白しょうゆP 2. さとう(サラダ) 0.3 オリーブ油 0.3	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Cコース)

令和8年5月1日金曜 ~ 令和8年5月29日金曜

19(火)	20(水)	21(木)	22(金)	25(月)	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
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	コッペパン
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(むぎ) 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 チンガラパック 5. ポークガラパック 5. こしょう 0.02	若竹汁 鶏ムネ肉 5. ★たけのこ(切) 10. たまねぎ 15. にんじん 10. ★極細キャベツ白 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	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. 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.1 白しょうゆP 0.8 米酢 0.5	クリームシチュー 鶏ムネ肉 10. たまねぎ(むぎ) 30. にんじん 10. じゃが芋(凍) 20. ブロッコリー(凍) 5. ★チンガラスープ 5. ★バター 3. 米粉 4. 牛乳 25. ★生クリーム 8. 塩 0.3 こしょう 0.02 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(むぎ) 4. おろしにんにく 0.05 ★サルサモト(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	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. ★こんにゃく麺 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. 卵焼きねぎソース ★かみ入りたまごやき 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 ハンパングーサラダ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 5. ★さきみフルーツ 5. 白しょうゆP 2.3 白すりごま 1. 米酢 1. ごま油 0.5	きゃ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. だいこん 30. 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 豆乳ブルーベリークレープ ★ブルーベリー(乳糖小変無) 1. 個	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(むぎ) 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 美生柑 美生柑 0.25 個 まめコーンサラダ キャベツ 25. きゅうり 7. 大豆(乾) 3. ホールコーン 5. 白すりごま 1.8 白いりごま 1. ハエツグマヨネーズ(サラダ) 5. さとう 0.5 米酢 1. しょうゆ 1.	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 ハート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 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	ジュリエンスープ 油P 0.5 豚もも肉 10. たまねぎ(むぎ) 20. にんじん 10. キャベツ 30. ★チンガラスープ 5. 塩 0.2 白しょうゆ 4. こしょう 0.02

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。