

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)

令和8年6月1日月曜 ~ 令和8年6月30日火曜

1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	ごはん	コッパパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★まるパン	★ゆかりごはん
つみれ汁 ★たらしりみ 20. ★いわしすり身 15. おろししょうが 0.2 長ねぎ 3. でんぶん 0.7 にんじん 10. だいこん 10. はくさい 20. しめじ 5. 白しょうゆ 3. 酒 1. みりん 1. 塩 0.2 花かつお(ダシ) 1.	蕎麦麵スープ ★こんにやく麵 30. 豚ももひき肉 10. ★なると 7. もやし 20. にんじん 5. 長ねぎ 4.5 おろししょうが 0.3 おろしにんにく 0.3 ホークがラパック 5. チキンがラパック 5. 長ねぎ 0.5 酒 1. 白しょうゆ 3. 塩 0.2 黒こしょう 0.02	野菜スープ ★(練)ウインナー(切) 10. ★(肉)オキザチ(MCC) 5. セロリ 5. ホールコーン 10. たまねぎ 15. にんじん 5. じゃが芋(凍) 20. しょうゆ 3. 塩 0.2 こしょう 0.03 ★チキンがラスープ 5. チリコンカン おろしにんにく 0.2 豚ももひき肉 30. たまねぎ 20. 大豆(乾) 4. ケチャップ 12. さとう 0.5 中濃ソース 2. トマトピューレ 1.5 チリパウダー 0.1 赤ワイン 1.5 塩 0.05 こしょう 0.02 油P 0.5	たぬき汁 こんにやく 15. たまねぎ 10. だいこん 15. ★豆腐(凍) Fe添加 15. 油揚げ 5. にんじん 5. おろししょうが 0.5 長ねぎ 3. 油P 0.5 酒 0.8 みそ 7.3 煮干し 2.	たけのこ汁 たまねぎ 15. にんじん 5. ★たけのこ(切) 10. えのきたけ 7. じゃが芋 20. ★さば缶 7. みそ 8. 煮干し 2. 凍り豆腐と鶏肉の甘辛揚げ ★こおり豆腐 4. 鶏ムネ肉 40. でんぶん 7. 揚げ油 7. さとう 2. しょうゆ 3. みりん 3. 水 2.	肉だんごスープ にんじん 10. たまねぎ 20. はくさい 15. ★肉だんごつくね 30. チキンがラパック 10. 長ねぎ 0.5 塩 0.1 しょうゆ 2.8 酒 1. こしょう 0.02 小松菜 5. かつおおおかか煮 ★かつおおおかか煮 1. 個	キムチ汁 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 15. たまねぎ 15. ★豆腐(凍) Fe添加 20. ★白菜キムチ漬 7. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 2. しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.1 鶏唐揚げ ★鶏むね肉(下味) 2. 個 でんぶん 8. 揚げ油 7.	アスパラコンポータージュ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 20. にんじん 5. ホールコーン 10. コーンペースト 20. アスパラガス 5. ★チキンがラスープ 5. 米粉 3. 牛乳 20. 生クリーム 8. 塩 0.6 こしょう 0.02 ハンバーグトマトソース ★国産ハンバーグ 1. 個 トマト水煮 15. 塩 0.1 ケチャップ 2. さとう 0.5 こしょう 0.01 赤ワイン 1.	ちゃんこ汁 花かつお(ダシ) 1.5 豚肉(肩・もも) 15. はくさい 20. 油揚げ 5. えのきたけ 5. 長ねぎ 5. しらたき 10. しめじ 5. にんじん 5. みりん 1. 酒 1. 白しょうゆ 4.
鶏肉のコンフレック焼き 鶏もも肉 1. 個 塩 0.1 こしょう 0.02 ★エッグケアマヨネーズ 10. ★コーンフレック 4.	キムタク炒め ごま油 0.5 豚もも肉 40. たまねぎ(むぎ) 25. ★白菜キムチ漬 12. ★つぼ漬 8. 酒 0.5	フルーツあえ ★カットベリー(ブドウ) 15. ★黄桃缶 20. ★白桃缶 20. ★あんず缶 25.	いもいもサラダ じゃが芋(凍) 15. さつま芋(凍) 15. きゅうり 7. にんじん 5. キャベツ 8. 海水塩 0.3 こしょう 0.02 米酢 1. 油P 1.	ぷるぷるコンヤク寒天サラダ コンヤク寒天 0.5 キャベツ 25. きゅうり 7. にんじん 5. 米酢 1.5 海水塩 0.2 白しょうゆP 1.5 さとう(サラダ) 0.3 油P 0.5	こんにやくサラダ ★サラダコンヤク 20. きゅうり 5. キャベツ 25. 米酢 1.5 海水塩 0.1 白しょうゆP 2. さとう(サラダ) 0.3 油P 1.	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 シークワサーゼリー ★シークワサーゼリー 1. 個	なないろあげ ★なないろ揚げ 1. 個 揚げ油 8.	まぜっこサラダ キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 10. ★揚げちりめん 3. 白いりごま 1.5 米酢 1. 油P 1. さとう(サラダ) 0.2 白しょうゆP 1.5
かみかみサラダ もやし 30. にんじん 10. わかめ 0.5 カットするめ 3. 米酢 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 1.5 こしょう 0.02 油P 1.	海そうサラダ キャベツ 25. きゅうり 7. にんじん 5. 海そうサラダ 1. 米酢 1. 海水塩 0.3 こしょう 0.02 油P 1.							

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。
 ★のついている食品は「6月分 使用食材原材料一覧表」に掲載のある食品です。(素材100%の食品を除く) ★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Bコース)

令和8年6月1日月曜 ~ 令和8年6月30日火曜

25(木)	26(金)	29(月)	30(火)
B	B	B	B
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
チキンカレー 油P 1. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 鶏ムネ肉 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. ★おろしりんご(ピ) 8. 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	米粉ワタンスープ たまねぎ(むぎ) 20. 豚ももひき肉 10. にんじん 10. しめじ 10. チンゲンサイ 10. 長ねぎ 0.5 ★なると 5. 塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆ 3.5 ★米粉ワタン 8. チンゲンサイ 5. 長ねぎ 2.5	豚汁 ごぼう(切) 5. 突こんにゃく 10. 豚肉(肩・もも) 10. 酒 1. おろししょうが 0.5 たまねぎ 15. にんじん 5. だいこん 10. じゃが芋(切) 20. 煮干し 1.5 みそ 7.3 長ねぎ 5. 焼あじの南蛮だれ ★あじ(下味) 1. 切 しょうゆ 2. さとう 1.5 米酢 1.5 みりん 1.5 長ねぎ 2. 一味唐辛子 0.01	うどん汁 うどん 20. 鶏ムネ肉 10. たまねぎ 20. にんじん 10. ★さかなかまぼこ 7. はくさい 10. 小松菜 5. 花かつお(ダシ) 2. みりん 2. しょうゆ 4. 塩 0.2 信田煮 ★信田袋 1. 個 酒 0.5 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. きんぴらごぼう ごぼう(切) 30. にんじん 15. 豚肉(肩・もも) 10. さとう 1.3 しょうゆ 2.1 みりん 0.4 油P 1. 水 2.5
トマトオムレツ ★(ス)トマトオムレツ 1. 個	はるまき ★春巻き 1. 個 揚げ油 5.		
福神漬あえ キヤベツ 25. きゅうり 7. にんじん 10. ★七福神漬 10. 白しょうゆP 0.5	大根の中華あえ だいこん 35. きゅうり 7. にんじん 10. 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 1. さとう(サタダ) 0.4	ごまさきみあえ きゅうり 7. もやし 30. にんじん 10. ★さきみフルク 15. 白すりごま 1. さとう(サタダ) 0.5 白しょうゆP 1.5 米酢 1. 油P 0.5	

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「6月分 使用食材原材料一覧表」に掲載のある食品です。(素材100%の食品を除く) ★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。