

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7月1日水曜 ~ 令和8年7月31日金曜

1(水)	2(木)	3(金)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	13(月)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
★まるパン	ごはん	ごはん	★ゆかりごはん	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん
きのこ青菜のスープ ★(鎌)ロースハム(切) 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 1. 小松菜 10. おろしにんにく 0.2 ベジダン 3. 星のコロッケ ★星のコロッケ 1. 個 揚げ油 5. 中濃ソースP 3. アスパラサラダ キャベツ(西部) 30. アスパラガス 10. ホールコーン 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.3 こしょう 0.02 さとう(サダ) 0.2	夏野菜カレー 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) 30. たまねぎ(むき) 30. ズッキーニ 5. なす 5. じゃが芋(凍) 20. カレー粉 0.1 ★(ピ)カットマト 15. ケチャップ 5. しょうゆ 1.5 中濃ソース 1. チャツネ 2. 塩 0.2 赤ワイン 1.5 カレールウ 10. 冷凍みかん 冷凍みかん 1. 個 もやしのナムル きゅうり 7. もやし 30. ほうれんそう 5. にんじん 5. 海水塩 0.1 白しょうゆP 2. ごま油 1. 白いりごま 1.	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 7.2 はくさい(西部) 15. たご唐揚げ ★たご唐揚げ 25. ★皮つきポテト 25. 揚げ油 5. カリコリ漬け きゅうり 10. だいこん 25. にんじん 5. 白しょうゆP 1. 塩こんぶ 0.5 海水塩 0.3	具だくさんみそ汁 しめじ 10. だいこん 15. たまねぎ(むき) 10. はくさい(西部) 10. にんじん 10. 豆腐 10. 長ねぎ 5. 煮干し 1.5 みそ 7. 天ぷらまんじゅうと鶏天 ★天ぷらまんじゅう 1. 個 ★鶏むね肉(下味) 1. 個 小麦粉(1kg袋) 6. 揚げ油 5. なめたけあえ キャベツ(西部) 30. きゅうり 7. にんじん 10. ★なめたけ 8. 白しょうゆP 0.8	すまし汁 たまねぎ(むき) 10. にんじん 10. ★なると 10. ★豆腐(凍) Fe添加 25. はくさい(西部) 10. 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. ホキのタルタル焼き ★ホキ(下味) 1. 切 白ワイン 1.3 たまねぎ(むき) 10. ノンエッグマヨネーズ 10. ★シュレットチーズ 7. パセリ(乾) 0.01 紙カップ 1. 枚 もやしのおかかあえ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 5. 白しょうゆP 2. 花かつお(サダ) 0.5	ジュリエンヌスープ 油P 0.3 豚もも肉 10. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. キャベツ(西部) 30. ★チンガラスープ 5. 塩 0.2 白しょうゆ 4. こしょう 0.02 ナスとツナトマトソースパスタ スパゲッティ 10. 塩(ゆで) 0.1 油P 1. なす 10. ★ツナフレーク 8. にんにく 0.2 たまねぎ(むき) 20. ★(ス)オノンソテー(MCC) 8. ケチャップ 10. 中濃ソース 1. トマト 10. ★(ピ)カットマト 15. 赤ワイン 1. バジル(乾) 0.05 黒こしょう 0.01 コーンサラダ もやし 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.	七夕汁 ★極細かまぼこ白 5. ★星形かまぼこ 5. はくさい(西部) 20. えのきたけ 5. たまねぎ(むき) 10. にんじん 10. 長ねぎ 3. だし昆布 0.5 花かつお(ダシ) 1.5 みりん 1. 塩 0.1 白しょうゆ 3.5 酒 1. はるまき ★春巻き 1. 個 揚げ油 5. 五色の短冊サラダ だいこん 20. わかめ 0.3 にんじん 5. ホールコーン 10. ★えだまめ(4キ) 10. 米酢 1. さとう 0.5 白しょうゆP 2.5 油P 1. 海水塩 0.1 七夕ゼリー ★七夕ゼリー 1. 個	豚汁 ごぼう(切) 5. 突こんにやく 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(切) 20. 煮干し 1.5 みそ 7.3 長ねぎ 5. さばの塩焼き ★さば(下味) 1. 切 もやしののり酢あえ もやし 35. きゅうり 5. にんじん 10. 白しょうゆP 2.5 米酢 1. 角きざみのり(西) 0.2 大根とほたての Mayo サラダ だいこん 20. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. ★ほたて貝柱(水) 3. ノンエッグマヨネーズ 7. 白しょうゆP 0.5 花かつお(ダシ) 0.5	みそキムチ汁 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 15. たまねぎ 15. ★豆腐(凍) Fe添加 25. ★白菜キムチ漬 10. 長ねぎ 5. かつお厚削り(ダシ) 1.5 みそ 7. 酒 1. いわし梅煮 ★いわし梅煮 1. 尾

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「7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7月1日水曜 ~ 令和8年7月31日金曜

14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	21(火)	22(水)	23(木)	
B	B	B	B	B	B	B	
★わかめごはん	★ミルクロールパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
蒟蒻麺スープ ★こんにゃく麺 25. ★(鶏)ロースハム(切) 10. ★なると 5. もやし 15. 長ねぎ 5. おろししょうが 0.3 おろしにんにく 0.3 ポークガラパック 5. チキンガラパック 5. 酒 1. しょうゆ 3. 黒こしょう 0.02 ごま油 0.5 塩 0.1	ミネストローネ オリーブ油 0.5 豚もも肉 15. キャベツ(西部) 10. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. じゃが芋(切) 15. セロリー 5. パセリ(乾) 0.03 おろしにんにく 0.4 ベジタシ 3. 赤ワイン 1. ★(ピ)カットマト 25. ケチャップ 3. 塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆ 2. 大豆(乾) 2.	環境にやさしい野菜スープ 油P 0.5 鶏ムネ肉 10. たまねぎ(むき) 20. 茶色えのきたけ 5. にんじん 5. キャベツ(西部) 10. じゃが芋 10. 小松菜 5. チキンガラパック 10. 塩 0.2 白しょうゆ 3.5 こしょう 0.02	コーン入りレタススープ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ(むき) 30. にんじん 10. ホールコーン 10. ★クリームコーン 20. レタス 15. ★チキンガラスープ 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. こしょう 0.02	わかめスープ ★豆腐(凍) Fe添加 25. にんじん 5. たまねぎ(むき) 15. はくさい(西部) 20. ★細切かまぼこ 10. わかめ 0.7 長ねぎ 5. ★チキンガラスープ 5. 塩 0.15 白しょうゆ 3.5 酒 1. こしょう 0.02	厚揚げ汁 厚揚げ 20. 豚もも肉 10. たまねぎ 15. にんじん 5. はくさい(西部) 15. 小松菜 5. 長ねぎ 5. みそ 7.3 煮干し 1.5	いも団子汁 鶏ムネ肉 10. だいこん 20. にんじん 10. えのきたけ 5. ★いも団子 25. みつば 3. 塩 0.1 酒 1. しょうゆ 4. 花かつお(ダシ) 1.5	
鶏唐揚げ ★鶏もも肉(下味) 2. 個 でんぷん 6. 揚げ油 5.	鶏肉のマッシュポテト焼き 鶏ムネ肉 1. 枚 塩 0.25 こしょう 0.01 ★粒入りマスタード 0.6 ★エッグケアマヨネーズ 3.6 白ワイン 0.4 ★粉チーズ 0.9 ★乾燥マッシュポテト 3.6 紙カップ 1. 枚	ドライカレー 油P 1. おろしにんにく 0.4 豚肩ひき肉 30. たまねぎ 20. なす 10. ズッキーニ 10. 大豆(乾) 2. ★えだまめ(4粒) 4. カレー粉 0.8 ケチャップ 3. しょうゆ 1. 塩 0.1 ウスターソースP 3. 赤ワイン 1.	ハンバーグ 豚肩ひき肉 50. 鶏ひき肉 10. たまねぎ(むき) 20. ナツメグ(ヨ) 0.5 豆乳 3. 大豆の華 フレーク 1. ケチャップ 1.5 塩 0.2 こしょう 0.01 ケチャップ 8. 中濃ソース 5. 赤ワイン 0.6 さとう 0.2	ショーロンポー ★ショーロンポー 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆ 1.	うなぎのかば焼き ★うなぎ蒲焼き 1. 個	麩チャンプルー 豚肉(肩・もも) 20. にんじん 10. もやし 20. 冷凍液卵 15. 油P 0.4 しょうゆ 2.5 塩 0.2 こしょう 0.02 花かつお(サラダ) 0.5 ★焼ふ 1.	
春雨サラダ マロニー 5. きゅうり 7. キャベツ(西部) 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	さわやかサラダ キャベツ(西部) 35. きゅうり 5. にんじん 5. ホールコーン 5. ★かんきつドレッシング 8.	だいこんサラダ だいこん 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.	マヨポテトサラダ じゃが芋(凍) 35. にんじん 10. きゅうり 7. こしょう 0.02 白しょうゆP 0.5 米酢 1. ノエッグマヨネーズ(サラダ) 7.	オニドレサラダ キャベツ(西部) 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 0.1 黒こしょう 0.01 さとう(サラダ) 0.8	ごまネーズサラダ キャベツ(西部) 20. きゅうり 7. にんじん 5. さつま芋(凍) 20. ノエッグマヨネーズ(サラダ) 6.5 白すりごま 2. 白しょうゆP 1.5	コールスローサラダ キャベツ(西部) 35. きゅうり 7. にんじん 10. 米酢 0.7 レモン汁(凍) 0.3 油P 1. 海水塩 0.35 こしょう 0.02	
豆乳チョコクレープ ★チョコクレープ(乳卵小麦なし) 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。
 ★のついている食品は「7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。