

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)

2026-07-03 印刷

令和8年8月21日金曜 ～ 令和8年8月31日月曜

1 ページ

21(金)	24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	31(月)		
B	B	B	B	B	B	B		
ごはん	★ひろしごはん	ごはん	★まるパン	ごはん	★わかめごはん	ごはん		
<u>野菜スープ</u> ★(糖)ショルダーベーコン 7. ★(ス)オニオンチー (MCC) 5. セロリー 5. たまねぎ (むき) 15. にんじん 5. じゃが芋 20. レタス 10. ★チンガラスープ 5. 塩 0.2 白しょうゆ 3. こしょう 0.03	<u>肉団子スープ</u> 豚ももひき肉 10. 鶏ひき肉 30. おろししょうが 0.3 えのき氷 1.5 長ねぎ 3. 塩 0.2 でんぷん 0.6 にんじん 8. はくさい (西部) 20. しめじ 5. たまねぎ 10. 小松菜 5. 塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆ 3. かつお厚削り (ダシ) 1.	<u>すまし汁</u> たまねぎ 15. ★ひまわりかまぼこ 10. ★豆腐(凍) Fe添加 15. はくさい (西部) 15. みつば 3. 花かつお (ダシ) 1.5 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2	<u>ポテトスープ</u> ★(糖)ショルダーベーコン 10. たまねぎ 15. にんじん 10. じゃが芋(凍) 30. ほうれんそう 5. ホールコーン 10. ★チンガラスープ 5. 白しょうゆ 3. 塩 0.35 こしょう 0.02	<u>夏野菜カレー</u> 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. かぼちゃ(冷) 20. なす 5. ズッキーニ 5. トマト水煮 10. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. ウスターソースP 1. ガラムマサラ 0.01	<u>豚汁</u> ごぼう(切) 10. 突こんにやく 15. 豚肉(肩・もも) 20. 酒 1. おろししょうが 0.2 たまねぎ 15. にんじん 5. だいこん 10. 煮干し 1.8 みそ 7.3 長ねぎ 5.	<u>具だくさんみそ汁</u> だいこん 15. たまねぎ 15. にんじん 10. ズッキーニ 10. しめじ 5. 豆腐 15. わかめ 0.5 長ねぎ 5. 煮干し 2. みそ 7.3		
<u>けんかつのパルメジアーナ</u> 鶏ムネ肉 1. 枚 バターミックス 3. ★パン粉 5. 揚げ油 4. オリーブ油 0.2 たまねぎ 8. おろしにんにく 0.2 トマト水煮 20. さとう 0.9 塩 0.2 こしょう 0.01 バジル(乾) 0.01 ★シュレットチーズ 6. 紙カップ 1. 枚	<u>スコップコロッケ</u> 油P 0.3 豚ももひき肉 5. たまねぎ 12. にんじん 10. ホールコーン 10. 塩 0.4 こしょう 0.02 マッシュポテト 50. ★パン粉 6. ノンエッグ マヨネーズ 8. 紙カップ 1. 枚	<u>さばの味噌煮</u> ★さばみそ煮 1. 個	<u>鶏肉のマーマレード焼き</u> ★鶏もも肉 (下味) 1. 個 しょうゆ 2. ★マーマレード 10. 白ワイン 3. さとう 1. でんぷん 0.2	<u>オムレツ</u> ★(ス)ブレーンオムレツ 1. 個	<u>はるまき</u> ★春巻き 1. 個 揚げ油 5.	<u>蒸し餃子</u> ★ギョーザ(蒸し) 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.		
<u>サイコロサラダ</u> きゅうり 20. にんじん 10. だいこん 15. ★ごまドレッシング 5.	<u>枝豆サラダ</u> ★えだまめ(塩) 20. わかめ 0.5 キャベツ 20. きゅうり 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 1.5	<u>松本の味 切昆布の煮物</u> 豚肉(肩・もも) 15. 油揚げ 5. じゃが芋 25. なす 10. いんげん(凍) 5. 刻みこんぶ 0.5 油P 1.5 しょうゆ 1.5 みりん 0.9 さとう 0.6 酒 0.6 花かつお(ダシ) 0.3 水 7.5	<u>カラフルサラダ</u> キャベツ (西部) 30. きゅうり 7. 赤パプリカ 4. 黄パプリカ 4. 海水塩 0.1 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 1.5 オリーブ油 0.5	<u>フルーツポンチ</u> ★甘夏みかん缶 20. ★パイナップル缶 20. ★あきない団子 25. ★カットビリアル(イチゴ・風) 20.	<u>マヨポテトサラダ</u> 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.	<u>ブロッコリーサラダ</u> ブロッコリー(凍) 15. キャベツ (西部) 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		
					<u>ぶどうゼリー</u> ★巨峰っこゼリー 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「8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。