

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)

2026-07-03 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

25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	31(月)
C ごはん	C ごはん	C ★わかめごはん	C ★まるパン	C ごはん
具だくさんみそ汁	すまし汁	豚汁	ポテトスープ	夏野菜カレー
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	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	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(むき) 15. にんじん 5. だいこん 10. 煮干し 1.8 みそ 7.3 長ねぎ 5.	★(糖)ショルダーペーコン 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. ★チキンガスープ 5. 白しょうゆ 3. 塩 0.35 こしょう 0.02	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SP 1. ガラマサラ 0.01
蒸し餃子	さばの味噌煮 ★さばみそ煮 1. 個	はるまき ★春巻き 1. 個 揚げ油 5.	鶏肉のマーマレード焼き ★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	オムレツ ★(ス)ブレンネルツ 1. 個
プ`ロッコリーサラダ` プ`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	松本の味 切昆布の煮物 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	マヨポテトサラダ` 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. `ソニック` マヨネーズ` (サラダ`) 7.	カラフルサラダ` 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	フルーツポンチ ★甘夏みかん缶 20. ★パイナップル 20. ★あきない団子 25. ★カットゼリー(サイタマ風) 20.
		ぶどうゼリー ★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。