

アレルギー用 明細献立表(西部学校給食センターAコース)

2026-08-04 印刷

1 ページ

令和8年9月1日火曜 ～ 令和8年9月30日水曜

1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
★アップルパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	コッペパン	★栗ごはん	★わかめごはん	ごはん
<u>野菜スープ</u> セロリー 5. 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 5. たまねぎ(むき) 20. キャベツ(西部) 15. パセリ(乾) 0.03 ★チンガラスープ 5. 塩 0.2 しょうゆ 3. こしょう 0.02	<u>白いスンドゥブ</u> 豚肉(肩・もも) 10. あさり(凍) 7. ★豆腐(凍) Fe添加 25. にんじん 10. たまねぎ 15. はくさい(西部) 25. チンガラパック 10. 長ねぎ 0.3 塩 0.4 白しょうゆ 1.5 こしょう 0.02	<u>乾物たっぷりみそ汁</u> にんじん 10. たまねぎ 10. じゃが芋 20. 切干し大根 1. ★こおり豆腐 1. わかめ 0.2 煮干し 2. みそ 7.3 <u>メダイのマヨコーン焼き</u> ★めだい(下味) 1. 切 ★エッグ・ケアモ 7. ネーズ コーンペースト 8. パセリ(乾) 0.2 紙カップ 1. 枚	<u>豆乳ちゃんぽん</u> おろししょうが 0.3 豚肉(肩・もも) 10. えび 5. にんじん 5. たまねぎ(むき) 20. もやし 10. ★なると 5. ホールコーン 5. きくらげ(切) 0.3 豆乳 20. チンガラパック 10. 酒 1. こしょう 0.02 塩 0.4 白しょうゆ 1.	<u>みそけんちん汁</u> ごぼう(切) 5. にんじん 10. だいこん 15. こんにゃく 10. 油揚げ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 20. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 2. ごま油 0.3 しょうゆ 1. みそ 6. 酒 1. みりん 1.	<u>オニオンスープ</u> ★(ス)おろしソー(MCC) 10. たまねぎ(むき) 25. にんじん 10. しめじ 5. ホールコーン 10. パセリ(乾) 0.03 ★チンガラスープ 8. 塩 0.7 しょうゆ 1. こしょう 0.02 <u>フランクフルト</u> ★フランクフルト (Fe含) 1. 本 <u>ツナサラダ</u> ★ツナフレック 5. キャベツ(西部) 25. 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 <u>梨</u> なし 0.25 個 塩 0.1	<u>具だくさんみそ汁</u> じゃが芋 20. たまねぎ 10. にんじん 10. だいこん 10. 豆腐 20. ★小菊かまぼこ 5. 煮干し 2. みそ 7.3 <u>さんまの甘露煮</u> ★さんま甘露煮 1. 個 <u>菊花あえ</u> もやし 35. ほうれんそう 7. にんじん 5. 菊のり 0.1 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.1 白しょうゆP 0.8 米酢 0.5	<u>苜蓿麵スープ</u> ★こんにゃく麵 30. 豚ももひき肉 10. ★なると 7. もやし 20. にんじん 5. 長ねぎ 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. チンガラパック 5. 酒 1. 塩 0.2 しょうゆ 3. <u>フライドチキン</u> ★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚 オールスパイス 0.01 黒こしょう 0.03 でんぶん 6. 揚げ油 7. <u>春雨サラダ</u> 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 <u>豆乳クリームプリン</u> ★豆乳クリームプリン (乳卵無) 1. 個	<u>さつま汁</u> 鶏ムネ肉 10. にんじん 15. だいこん 15. 突こんにゃく 15. さつま芋 20. 長ねぎ 5. 酒 1. 煮干し 1.5 みそ 7.3 <u>凍り豆腐と豚肉の甘辛揚げ</u> ★こおり豆腐 3. 豚もも肉 40. でんぶん 9. 揚げ油 6. さとう 4. しょうゆ 5. みりん 5. 水 4. <u>ほうれんそうののりマヨサラダ</u> もやし 35. にんじん 5. ほうれんそう 5. きゅうり 7. 白しょうゆP 1. リンゴ酢・マヨネーズ(サラダ) 7. 角ぎざみのり(西) 0.2
<u>ピザボート</u> じゃが芋(凍) 40. オリーブ油 0.3 ★(鎌)シヨル 7. ダーペーコン たまねぎ(むき) 10. ★マッシュルーム(水煮) 5. ケチャップ 3. ★サルサ・モトロー(トマトソース) 12. 塩 0.1 こしょう 0.01 ★シュレットチーズ 7. パセリ(乾) 0.02 紙カップ 1.	<u>ヤンニョムチキン</u> 鶏ムネ肉 50. でんぶん 8. 揚げ油 6. 油P 0.5 おろししょうが 0.2 長ねぎ 1. さとう 2. 白しょうゆ 2.4 ★コチュジャン 0.12 ケチャップ 2.	<u>おかかサラダ</u> キャベツ(西部) 30. きゅうり 7. にんじん 10. 花かつお(サラダ) 0.5 塩こんぶ 0.5 米酢 1.5 油P 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02 さとう 0.5	<u>鶏もも肉のトマトソース</u> ★鶏もも肉(下味) 1. 個 オリーブ油 0.1 おろしにんにく 0.1 たまねぎ(むき) 10. ★(ピ)カットマト 10. ケチャップ 4. さとう 0.3 塩 0.1 こしょう 0.03 バジル(乾) 0.01	<u>たまごの野菜あんかけ</u> ★グリーンオムレツ 1. 個 たまねぎ 5. えのきたけ 3. 白しょうゆ 1.8 さとう 0.8 みりん 1.2 ★チンガラスープ 3. 水 3. でんぶん 0.8				
<u>ブロッコリーサラダ</u> ブロッコリー(凍) 35. 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>大根のナムル</u> だいこん 35. きゅうり 7. にんじん 5. 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 1. さとう(サラダ) 0.4 白いりごま 1.		<u>やみつきキャベツ</u> キャベツ(西部) 35. にんじん 5. きゅうり 7. 塩こんぶ 1.5 ごま油 0.5 おろしにんにく 0.1 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.1	<u>もやしののり酢あえ</u> もやし 35. きゅうり 7. にんじん 10. 白しょうゆP 2.5 米酢 1. 角ぎざみのり(西) 0.2				

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「9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Aコース)

2026-08-04 印刷

2 ページ

令和8年9月1日火曜 ～ 令和8年9月30日水曜

14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	24(木)	25(金)	28(月)	29(火)
A ごはん	A コッペパン	A ごはん	A ごはん	A ごはん	A ごはん	A ごはん	A ごはん	A ★ナン
お月見汁	ミネストローネ	豆腐のみそ汁	ワンタンスープ	キムチ汁	松本豆腐汁	白菜スープ	四川スープ	キーマカレー
花かつお(ダシ) 2.	オリーブ油 0.5	だいこん 20.	油P 0.5	豚肉(肩・もも) 10.	鶏ムネ肉 5.	豚肉(肩・もも) 10.	豚肉(肩・もも) 10.	油P 1.
鶏ムネ肉 10.	豚もも肉 15.	にんじん 5.	たまねぎ(むき) 20.	にんじん 15.	にんじん 10.	にんじん 10.	えのきたけ 5.	おろししょうが 0.2
だいこん 15.	キャベツ(西部) 10.	たまねぎ 10.	豚肉(肩・もも) 10.	たまねぎ(むき) 15.	里いも(凍) 10.	たまねぎ(むき) 20.	にんじん 10.	おろしにんにく 0.2
にんじん 5.	たまねぎ(むき) 20.	えのきたけ 5.	にんじん 10.	★豆腐(凍) Fe添加 15.	★月見ちらし 5.	はくさい(西部) 20.	だいこん 10.	豚ももひき肉 30.
しめじ 10.	にんじん 10.	★豆腐(凍) Fe添加 20.	しめじ 10.	★白菜キムチ漬 10.	かまぼこ	しめじ 5.	★豆腐(凍) Fe添加 10.	たまねぎ(むき) 40.
はくさい(西部) 10.	セロリー 5.	油揚げ 5.	チンガラパック 10.	長ねぎ 5.	豆腐 20.	★なると 7.	チンガラパック 10.	大豆の華 粒 5.
★加々ちおじゃ がもちボール 20.	じゃが芋(凍) 15.	煮干し 2.	長ねぎ 0.3	花かつお(ダシ) 2.	だいこん 15.	塩 0.1	塩 0.1	にんじん 10.
	パセリ(乾) 0.05	みそ 7.3	★なると 5.	しょうゆ 4.	花かつお(ダシ) 2.	白しょうゆ 3.5	しょうゆ 3.5	ピーマン 5.
みつば 3.	おろしにんにく 0.3		塩 0.1	酒 1.	小松菜 5.	白しょうゆ 4.	こしょう 0.02	ズッキーニ 10.
塩 0.1	ベジダン 3.		こしょう 0.02		白しょうゆ 4.	こしょう 0.02	トウモロコシ 0.08	なす 10.
酒 1.	赤ワイン 1.		白しょうゆ 3.5		酒 1.	長ねぎ 4.7	酒 1.	カレー粉 0.05
しょうゆ 4.	★(ピ)カットマト 25.		ワンタン 8.		塩 0.2		みりん 1.	★サバポトローロ (トマトソース) 5.
	ケチャップ 3.	さばのうま煮	チンゲンサイ 5.	ハンバーグ	でんぷん 0.5		でんぷん 0.3	ケチャップ 5.
	塩 0.1	さば 1.		豚肩ひき肉 50.			長ねぎ 4.7	中濃ソース 1.5
	こしょう 0.02	しょうが 2.	麻婆豆腐	鶏ひき肉 10.				塩 0.1
肉団子	白しょうゆ 2.	さとう 5.	おろししょうが 0.3	ナツメグ 0.1				こしょう 0.02
★安曇野産玉ねぎ肉団子 2. 個	大豆(乾) 3.	酒 2.	豚肩ひき肉 30.	たまねぎ(むき) 20.	あじのカレー焼き	鶏肉ときのこの包み揚げ	肉しゅうまい	野菜コロッケ
		みそ 2.5	たまねぎ(むき) 20.	えのき氷 10.	★あじ(下味) 1. 切	★きのこ春巻き 1. 個	★肉シューマイ 3. 個	★野菜コロッケ FeCa(卵なし) 1. 個
		しょうゆ 2.5	★たけのこ(切) 5.	こしょう 0.01		揚げ油 6.	米酢 1.5	揚げ油 6.
		みりん 1.5	★豆腐(凍) Fe添加 40.	大豆の華 フレーク 1.			白しょうゆP 1.	
		水 23.	長ねぎ 5.	豆乳 3.	おてっか	わかめの中華サラダ		
	チキンポテトカツ		みそ 2.	でんぷん 0.1	油P 1.5	★ツナフレーク 5.	マヨかぼちゃサラダ	フルーツあえ
	★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚	和風ポテトサラダ	オイスターソース 0.5	水 4.	豚肉(肩・もも) 15.	わかも 0.5	かぼちゃ(凍) 35.	★みかん缶 15.
えだまめサラダ	バターミックス 5.	じゃが芋(凍) 15.	しょうゆ 2.	たまねぎ(むき) 1.	なす 15.	きゅうり 7.	きゅうり 7.	★白桃缶 20.
キャベツ(西部) 25.	★乾燥マッシュポテ 7.	じゃが芋 20.	酒 2.	おろししょうが 0.2	たまねぎ(むき) 15.	キャベツ(西部) 25.	にんじん 5.	★黄桃缶 20.
きゅうり 7.		にんじん 10.	トウモロコシ 0.1	しょうゆ 2.5	にんじん 10.	にんじん 5.	キャベツ(西部) 10.	★ジャインマスクットゼリー 20.
にんじん 7.	揚げ油 5.	きゅうり 7.	ごま油 0.5	みりん 1.	ピーマン 5.	白しょうゆP 2.5	海水塩 0.1	
★えだまめ(♂) 10.	中濃ソース 3.	角ぎざみのり 0.3	さとう 0.5	★おろしりんご(ピ) 8.	みそ 4.5	さとう(サラダ) 0.2	こしょう 0.02	
米酢 1.	ケチャップ 3.	海水塩 0.2	チンガラパック 1.	さとう 0.5	酒 1.	ごま油 0.5	米酢 1.	
白しょうゆP 2.	さとう 0.2	黒こしょう 0.02	水 5.		さとう 1.	米酢 1.	ノンエッグ マヨネーズ(サラダ) 7.	
さとう(サラダ) 0.3			でんぷん 0.5	もやしの中華あえ				
オリーブ油 0.3	マカロニサラダ		ハンパングーサラダ	きゅうり 10.				
	マカロニ(ツイスト) 7.		もやし 35.	もやし 30.				
	塩(ゆで) 0.15		きゅうり 7.	にんじん 7.				
	キャベツ(西部) 20.		にんじん 5.	海水塩 0.05				
	きゅうり 7.		★さきみフレーク 7.	白しょうゆP 2.				
	にんじん 5.		白しょうゆP 2.3	ごま油 1.				
	★えだまめ(♂) 5.		白ねりごま 1.5	白いりごま 1.				
	オリーブ油 0.7		白すりごま 1.					
	米酢 1.5		米酢 1.					
	塩 0.3		さとう 0.3					
	こしょう 0.02		★ラー油 0.3	お月見豆乳クレープ				
			ごま油 0.3	★カスタード風クレープ(乳卵小麦無) 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「9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Aコース)

令和8年9月1日火曜 ～ 令和8年9月30日水曜

30(水)								
A								
ごはん								
さわに椀								
豚もも肉 10.								
たまねぎ(むき) 20.								
だいこん 15.								
にんじん 10.								
★極細かぼち白 10.								
小松菜 5.								
塩 0.2								
白しょうゆ 3.5								
酒 1.								
花かつお(ダシ) 1.5								
ぶりみそつけ焼き								
★ぶり(下味) 1. 個								
わかめ入りおひたし								
花かつお(ササダ) 0.5								
きゅうり 7.								
キャベツ(西部) 25.								
にんじん 5.								
わかめ 1.								
白しょうゆP 1.5								
海水塩 0.15								

オールスバイス

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「9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。