

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)

2026-08-04 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)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
ごはん	ごはん	ごはん	コッパパン	★わかめごはん	ごはん	ごはん	ごはん	コッパパン
お月見汁 花かつお(ダシ) 2. 鶏ムネ肉 10. だいこん 15. にんじん 5. しめじ 10. はくさい(西部) 10. ★加チおじゃがもちボール 20. みつば 3. 塩 0.1 酒 1. しょうゆ 4.	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. ★極細かぼろ白 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	みそけんちん汁 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. たまごの野菜あんかけ ★プレーンオムレツ 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 ★チキンガラスープ 3. 水 3. でんぷん 0.8 もやしののり酢あえ 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. 角きざみのり(西) 0.2	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. セロリー 5. じゃが芋(凍) 15. パセリ(乾) 0.05 おろしにんにく 0.3 ベジダシ 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) 3. チキンポテトカツ ★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚 バターミックス 5. ★乾燥マッシュポテト 7. 揚げ油 5. 中濃ソース 3. ケチャップ 3. さとう 0.2 マカロニサラダ マカロニ(ツイスト) 7. 塩(ゆで) 0.15 キャベツ(西部) 20. きゅうり 7. にんじん 5. ★えだまめ(ムキ) 5. オリーブ油 0.7 米酢 1.5 塩 0.3 こしょう 0.02	蒟蒻麺スープ ★こんにゃく麺 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. チキンガラパック 5. 長ねぎ 0.5 酒 1. 塩 0.2 しょうゆ 3. フライドチキン ★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚 オールスパイス 0.01 黒こしょう 0.03 でんぷん 6. 揚げ油 7. 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(サダ) 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 油P 0.5 豆乳クリームプリン ★豆乳クリームプリン(乳卵無) 1. 個	松本豆腐汁 鶏ムネ肉 5. にんじん 10. 里いも(凍) 10. ★月見ちらし 7. かまぼこ 豆腐 20. だいこん 15. 花かつお(ダシ) 2. 小松菜 5. 白しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2 でんぷん 0.5 あじのカレー焼き ★あじ(下味) 1. 切 おてっか 油P 1.5 豚肉(肩・もも) 15. なす 15. たまねぎ(むき) 15. にんじん 10. ピーマン 5. みそ 4.5 酒 1. さとう 1.	白菜スープ 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 10. たまねぎ(むき) 20. はくさい(西部) 20. しめじ 5. ★なると 7. チキンガラパック 10. 塩 0.1 白しょうゆ 3.5 こしょう 0.02 長ねぎ 4.7 メダイのマヨコーン焼き ★めだい(下味) 1. 切 ★エッグゲアマヨネーズ 7. コーンペースト 8. パセリ(乾) 0.2 紙カップ 1. 枚 鶏肉ときのこの包み揚げ ★きのご春巻き 1. 個 揚げ油 6. わかめの中華サラダ ★ツナフレーク 5. きゅうり 7. わかめ 0.5 きゅうり 7. キャベツ(西部) 25. にんじん 5. さとう(サダ) 0.2 こしょう 0.02 ごま油 0.5 米酢 1.	乾物たっぷりみそ汁 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 ★(ス)お味噌汁(MCC) 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 ★チキンガラスープ 8. 塩 0.7 しょうゆ 1. こしょう 0.02 フランクフルト ★フランクフルト(Fe含) 1. 本 ツナサラダ ★ツナフレーク 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(サダ) 0.5 梨 なし 0.25 個 塩 0.1 ケチャップ(小袋) ★ケチャップ(小袋) 1. 袋	

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1.0、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。

令和8年9月1日火曜 ～ 令和8年9月30日水曜

2 ページ

14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	24(木)	25(金)	28(月)	29(火)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
★栗ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★ナン	ごはん	★アップルパン	ごはん	ごはん
具だくさんみそ汁	ワンタンスープ	豆乳ちゃんぽん	白いスンドゥブ	キーマカレー	四川スープ	野菜スープ	さつま汁	キムチ汁
じゃが芋 20.	油P 0.5	おろししょうが 0.3	豚肉(肩・もも) 10.	油P 1.	豚肉(肩・もも) 10.	セロリー 5.	鶏ムネ肉 10.	豚肉(肩・もも) 10.
たまねぎ(むき) 10.	たまねぎ 20.	豚肉(肩・もも) 10.	あさり(凍) 7.	おろししょうが 0.2	えのきたけ 5.	豚肉(肩・もも) 10.	にんじん 15.	にんじん 15.
にんじん 10.	豚肉(肩・もも) 10.	えび 5.	★豆腐(凍) Fe添加 25.	おろしにんにく 0.2	にんじん 10.	にんじん 5.	だいこん 15.	たまねぎ(むき) 15.
だいこん 10.	にんじん 10.	にんじん 5.	にんじん 10.	豚ももひき肉 30.	だいこん 10.	たまねぎ(むき) 20.	突こんにゃく 15.	★豆腐(凍) Fe添加 15.
豆腐 20.	しめじ 10.	たまねぎ 20.	たまねぎ 15.	たまねぎ(むき) 40.	★豆腐(凍) Fe添加 10.	キャベツ(西部) 15.	さつま芋 20.	★白菜キムチ漬 10.
★小菊かまぼこ 5.	チンガラパック 10.	もやし 10.	はくさい(西部) 25.	大豆の華 粒 5.	チンガラパック 10.	パセリ(乾) 0.03	長ねぎ 5.	長ねぎ 5.
煮干し 2.	長ねぎ 0.3	★なると 5.	チンガラパック 10.	にんじん 10.	塩 0.1	★チンガラスープ 5.	酒 1.	花かつお(ダシ) 2.
みそ 7.3	★なると 5.	ホールコーン 5.	長ねぎ 0.3	ピーマン 5.	しょうゆ 3.5	塩 0.2	煮干し 1.5	しょうゆ 4.
	塩 0.1	きくらげ(切) 0.3	塩 0.4	ズッキーニ 10.	こしょう 0.02	しょうゆ 3.	みそ 7.3	酒 1.
	こしょう 0.02	豆乳 20.	白しょうゆ 1.5	なす 10.	トゥバンジャン 0.08	こしょう 0.02		
	白しょうゆ 3.5	チンガラパック 10.	こしょう 0.02	カレー粉 0.05	酒 1.			
	ワントン 8.	酒 1.		★サバポモトーロ (トマトソース) 5.	みりん 1.			
	チンゲンサイ 5.	こしょう 0.02		ケチャップ 5.	でんぶん 0.3			
さんまの甘露煮		塩 0.4		中濃ソース 1.5	長ねぎ 4.7			ハンバーグ
★さんま甘露煮 1. 個		白しょうゆ 1.		塩 0.1			凍り豆腐と豚肉の甘辛揚	豚肩ひき肉 50.
	麻婆豆腐		ヤンニョムチキン	こしょう 0.02		ピザポテ		鶏ひき肉 10.
	おろししょうが 0.3		鶏ムネ肉 50.	赤ワイン 1.5		じゃが芋(凍) 40.	★こおり豆腐 3.	ナツメグ 0.1
	豚肩ひき肉 30.		でんぶん 8.	カレールウ 11.		オリーブ油 0.3	豚もも肉 40.	たまねぎ(むき) 20.
	たまねぎ(むき) 20.		揚げ油 6.		肉しゅうまい 2. 個	★(鎌)ショル	でんぶん 9.	えのき氷 10.
	★たけのこ(切) 5.		油P 0.5			ダーベーコン 7.	揚げ油 6.	塩 0.1
菊花あえ	★豆腐(凍) Fe添加 40.	鶏もも肉のトマトソース	おろししょうが 0.2	野菜コック		たまねぎ(むき) 10.	さとう 4.	こしょう 0.01
もやし 35.	長ねぎ 5.	★鶏もも肉(下味) 1. 個	長ねぎ 1.	★野菜コックFeCa (卵なし) 1. 個	★肉シューマイ 2. 個	★マッシュルーム(水煮) 5.	しょうゆ 5.	大豆の華 フレーク 1.
ほうれんそう 7.	みそ 2.	オリーブ油 0.1	さとう 2.	揚げ油 6.	米酢 1.5	★ケチャップ 3.	みりん 5.	豆乳 3.
にんじん 5.	オイスターソース 0.5	おろしにんにく 0.1	白しょうゆ 2.4		白しょうゆP 1.	★サバポモトーロ (トマトソース) 12.	水 4.	でんぶん 0.1
菊のり 0.1	しょうゆ 2.	たまねぎ(むき) 10.	★コチュジャン 0.12					水 4.
塩こんぶ 0.7	酒 2.	★(ピ)カットマト 10.	ケチャップ 2.	フルーツあえ	マヨかぼちゃサラダ	塩 0.1	ほうれんそうののりマヨサラダ	たまねぎ(むき) 1.
海水塩 0.1	トゥバンジャン 0.1	ケチャップ 4.		★みかん缶 15.	かぼちゃ(凍) 35.	こしょう 0.01	もやし 35.	おろししょうが 0.2
白しょうゆP 0.8	ごま油 0.5	さとう 0.3		★白桃缶 20.	きゅうり 7.	★シュレットチーズ 7.	にんじん 5.	しょうゆ 2.5
米酢 0.5	さとう 0.1	こしょう 0.03		★黄桃缶 20.	にんじん 5.	パセリ(乾) 0.02	きゅうり 7.	みりん 1.
	チンガラパック 1.	バジル(乾) 0.01		★ジャインマスクットゼリー 20.	キャベツ(西部) 10.	紙カップ 1. 枚	白しょうゆP 1.	★おろしりんご(ピ) 8.
	水 5.		大根のナムル		海水塩 0.1			さとう 0.5
	でんぶん 0.5		だいこん 35.		こしょう 0.02	ブロッコリーサラダ	ほうれんそう 5.	
			きゅうり 7.		米酢 1.	ブロッコリー(凍) 35.	きゅうり 7.	もやしの中華あえ
			にんじん 5.		ノンエッグ マヨネーズ (サラダ) 7.	ホールコーン 10.	白しょうゆP 1.	きゅうり 10.
			白しょうゆP 2.			にんじん 5.	7.	もやし 30.
			海水塩 0.1			海水塩 0.2	ノンエッグ マヨネーズ (サラダ)	にんじん 7.
			ごま油 1.			米酢 1.	角きざみのり(西) 0.2	海水塩 0.05
			さとう(サラダ) 0.4			さとう(サラダ) 0.5		白しょうゆP 2.
			白いりごま 1.			白しょうゆP 1.		ごま油 1.
						オリーブ油 0.5		白いりごま 1.
								お月見豆乳クレープ
								★カスタード 風クレープ 1. 個
								(乳卵小麦無)

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。

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)

2026-08-04 印刷

令和8年9月1日火曜 ～ 令和8年9月30日水曜

30(水)								
C								
ごはん								
豆腐のみそ汁								
だいこん 20.								
にんじん 5.								
たまねぎ 10.								
えのきたけ 5.								
★豆腐(凍) Fe添加 20.								
油揚げ 5.								
煮干し 2.								
みそ 7.3								
さばのうま煮								
さば 1. 切								
しょうが 2.								
さとう 5.								
酒 2.								
みそ 2.5								
しょうゆ 2.5								
みりん 1.5								
水 25.								
和風ポテトサラダ								
じゃが芋(凍) 15.								
じゃが芋 20.								
にんじん 10.								
きゅうり 7.								
角きざみのり 0.3								
海水塩 0.2								
黒こしょう 0.02								
油P 1.7								
米酢 1.5								
白しょうゆP 1.								

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。