

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)

2026-10-01 印刷

令和8年11月1日曜 ～ 令和8年11月30日月曜

1 ページ

2(月)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん
オニオンスープ ★(ス)おニオgetter(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 ★チキンガラスープ 8. 塩 0.7 しょうゆ 1. こしょう 0.02	白菜スープ 豚肉(肩・もも) 5. にんじん 5. たまねぎ(むき) 10. はくさい(西部) 40. パセリ(乾) 0.03 チキンガラパック 10. 塩 0.1 しょうゆ 3.5 こしょう 0.02	カレーうどん汁 うどん 15. 豚肉(肩・もも) 5. にんじん 10. たまねぎ(むき) 20. しめじ 10. 長ねぎ 5. 油揚げ 5. 花かつお(ダシ) 1.5 カレー粉 0.2 みりん 1.5 さとう 0.5 白しょうゆ 3. カレールウ 7.	大根のみそ汁 にんじん 10. だいこん 40. わかめ 0.6 油揚げ 5. えのきたけ 5. 煮干し 1.5 みそ 7.3 小松菜 5. パ-と豚肉のごまがらめ ★豚レバー(下味) 25. 豚もも肉(揚げがらめ用) 40. でんぷん 12. 揚げ油 7. 酒 1.5 しょうゆ 3. さとう 1.5 みりん 1. トウバンゾヤン 0.05 白いりごま 1.5	ポテトスープ ★(鎌)シヨルダ-ベーコン 10. たまねぎ(むき) 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. ★チキンガラスープ 5. 白しょうゆ 3.5 塩 0.1 こしょう 0.02 ハンバーグ 豚肩ひき肉 50. 鶏ひき肉 10. ナツメグ 0.1 たまねぎ(むき) 20. えのき氷 10. 塩 0.1 こしょう 0.01 大豆の華 フレーク 1. 豆乳 3. 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	じゃがいものみそ汁 じゃが芋 20. えのきたけ 5. たまねぎ(むき) 10. だいこん 20. にんじん 15. 長ねぎ 5. 煮干し 1.5 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 1.5 みりん 1.5 水 23. キャベツのマヨサラダ キャベツ(西部) 30. きゅうり 7. にんじん 10. ホールコーン 5. さとう(サダダ) 0.5 白しょうゆP 1.5 ノンエッグマヨネーズ(サダダ) 5.	野菜スープ ★(鎌)シヨルダ-ベーコン 5. ★(ス)おニオgetter(MCC) 5. セロリー 5. たまねぎ(むき) 15. にんじん 5. じゃが芋(凍) 20. ★チキンガラスープ 5. 塩 0.2 白しょうゆ 3. こしょう 0.02 チリコンカン おろしにんにく 0.2 豚ももひき肉 30. たまねぎ(むき) 20. 大豆(乾) 8. ケチャップ 15. さとう 0.5 中濃ソース 2. トマトピューレ 1.6 カレー粉 0.13 赤ワイン 1.5 塩 0.1 こしょう 0.02 油P 0.5	凍り豆腐の味噌汁 だいこん 15. にんじん 10. はくさい(西部) 25. 油揚げ 5. こおり豆腐 1.5 わかめ 0.1 煮干し 1.5 みそ 7.3 赤魚の香味焼き 赤魚 1. 個 油P 0.1 しょうゆ 2.5 さとう 0.9 酒 0.5 米酢 1. みりん 1.5 長ねぎ 3. おろしにんにく 0.1 おろししょうが 0.1	よせ鍋汁 鶏ムネ肉 8. にんじん 10. はくさい(西部) 15. えのきたけ 5. たら 15. しらたき 15. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 2. 塩 0.2 白しょうゆ 3.5 酒 1. みりん 1. 蒸し餃子 ★ギョ-ザ(蒸し) 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1. 梅ゆかりあえ だいこん 35. きゅうり 7. にんじん 5. ★乾燥梅 0.1 ゆかり 0.5 海水塩 0.1 米酢 0.5
バスフィッシュのトマトソース ★バスフィッシュ(下味) 1. 切 バターミックス 3. ★パン粉 5. 揚げ油 4. オリーブ油 0.2 おろしにんにく 0.2 トマト水煮 10. さとう 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01 バジル(乾) 0.01	照り焼きチキン ★鶏むね肉(下味) 1. 個 しょうゆ 1.5 みりん 2. さとう 1.5 でんぷん 0.5 水 1. ツナサラダ ★ツナフレーク 5. キャベツ(西部) 30. 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(サダダ) 0.5	いわし生姜煮 ★いわし生姜煮 1. 尾 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	元気サラダ キャベツ(西部) 25. きゅうり 7. ホールコーン 10. にんじん 3. 花かつお(サダダ) 0.5 ★角チーズ 5. 塩こんぶ 0.2 米酢 1.5 油P 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02 さとう 0.5	もやしのからしあえ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 10. 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.1 ★からし 0.05 さとう(サダダ) 0.05	豆乳りんごタルト ★リンゴタルト(乳脂小麦なし) 1. 個	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	ほうれんそうのりマヨサラダ 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. ノンエッグマヨネーズ(サダダ) 7. 角さざみのり(西) 0.2	
海そうサラダ キャベツ(西部) 25. きゅうり 7. にんじん 5. 海そうサラダ 1. 米酢 1. 海水塩 0.3 こしょう 0.02 油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「11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)

2026-10-01 印刷

令和8年11月1日曜 ～ 令和8年11月30日月曜

2 ページ

16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	ごはん	★メロンパン	ごはん	ごはん	ごはん	コッペパン	ごはん	★五平餅
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(ﾀﾞｼ) 1.5	ふのみそ汁 ★白玉ふ 1. たまねぎ(むき) 15. にんじん 8. えのきたけ 5. だいこん 10. はくさい(西部) 20. 煮干し 1.5 みそ 7.3 きんぴらバーグ ★きんぴら包み焼 1. 個 でんぷん 0.2 長ねぎ 1. 白しょうゆ 1. さとう 0.6 みりん 1.5 水 3. 野沢菜ポテトサラダ じゃが芋 10. じゃが芋(凍) 15. にんじん 5. キャベツ(西部) 15. ★野沢菜漬 5. さとう(ﾗﾀﾞﾞ) 0.4 白しょうゆP 1. 米酢 0.2 ﾌｨｴｯｸﾞ ｻﾓｰﾈｽﾞ (ﾗﾀﾞﾞ) 7. 花かつお(ﾗﾀﾞﾞ) 0.5	ABCスープ 油P 0.5 ★(鯖)ｼｵｰﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ 7. セロリー 3. たまねぎ 20. にんじん 10. キャベツ(西部) 20. ホールコーン 10. 塩 0.2 こしょう 0.02 しょうゆ 3. ★ﾍﾞﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5. マカロニ(ABC) 5. メンチカツ ★メンチカツ 1. 個 揚げ油 5. 中濃ソースP 8. じゃこサラダ キャベツ(西部) 30. にんじん 5. きゅうり 7. ★揚げちりめん 3. オリーブ油 0.7 米酢 1.5 塩 0.3 こしょう 0.02	薄塩にやさしい秋の具だくさんみそ汁 さつま芋 25. はくさい(西部) 20. にんじん 10. 茶色えのきたけ 5. 長ねぎ 5. 油揚げ 5. 煮干し 1.5 みそ 7.3 凍り豆腐と豚肉の甘辛揚げ こおり豆腐 3. 豚もも肉 40. でんぷん 9. 揚げ油 6. さとう 2. しょうゆ 5. みりん 5. にんにく 0.1 水 4. 奈川産きゃべつと保平かぶ 赤かぶ(保平かぶ) 15. さとう(ﾗﾀﾞﾞ) 0.5 塩 0.05 米酢 1. だいこん 10. キャベツ(西部) 20. 白しょうゆP 1.8 塩 0.15	秋野菜カレー 油P 1. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 鶏ムネ肉 15. たまねぎ(むき) 40. にんじん 10. さつま芋(凍) 20. しめじ 5. ごぼう(切) 5. れんこん(切) 5. トマト水煮 10. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. ★りんごピューレ 5. カレールウ 9. しょうゆ 2. ウスターソースP 1. ガラムマサラ 0.01 御浜町のみかん みかん 1. 個 まめコーンサラダ キャベツ(西部) 25. きゅうり 7. 大豆(乾) 3. ホールコーン 5. 白すりごま 1.8 白いりごま 1. ﾌｨｴｯｸﾞ ｻﾓｰﾈｽﾞ (ﾗﾀﾞﾞ) 5. さとう 0.5 米酢 1. しょうゆ 1.	具だくさん豚汁 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 20. 煮干し 1.5 みそ 7. かごかますの塩麹焼き ★かごかます(下味) 1. 切 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(ﾗﾀﾞﾞ) 0.5	コーンスープ 鶏ムネ肉 10. たまねぎ(むき) 30. にんじん 5. しめじ 5. ｺｰﾝﾍﾟｰｽﾄ 20. ホールコーン 10. ★ﾍﾞﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5. 白しょうゆ 3.5 塩 0.1 こしょう 0.02 パセリ(乾) 0.03 ピザフランク ★ﾌﾗﾝｸﾌﾙﾄ(Fe含) 1. 本 オリーブ油 0.5 たまねぎ(むき) 10. おろしにんにく 0.1 トマト水煮 15. さとう 0.15 塩 0.15 オレガノ 0.01 こしょう 0.01 バジル(乾) 0.01 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰﾗﾀﾞﾞ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(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(ﾗﾀﾞﾞ) 0.5 白しょうゆP 1. オリーブ油 0.5	肉だんごスープ にんじん 10. たまねぎ(むき) 20. はくさい(西部) 15. ★肉だんごつくね 25. ★豆腐(凍) Fe添加 10. ﾍﾞﾝｶﾞﾗｯｸ 10. 塩 0.1 しょうゆ 2. 酒 1. こしょう 0.02 はるまき ★春巻き 1. 個 揚げ油 5. 和風卵焼き ★たまごやき(ひじき) 1. 個 たくあん漬けあえ ★細切たくあん 10. キャベツ(西部) 30. にんじん 10. 白しょうゆP 0.8 花かつお(ﾗﾀﾞﾞ) 0.3 千草あえ ★ささみﾌﾚｯｸ 8. わかめ 0.5 はくさい(西部) 30. にんじん 10. 米酢 1. 白しょうゆP 2.5 さとう(ﾗﾀﾞﾞ) 0.3	かつおと昆布のすまし汁 えのきたけ 10. たまねぎ(むき) 15. にんじん 5. だいこん 15. 豆腐 20. 小松菜 5. だし昆布 1.7 花かつお(ﾀﾞｼ) 0.5 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.2

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「11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)

2026-10-01 印刷

令和8年11月1日日曜 ～ 令和8年11月30日月曜

3 ページ

30(月)								
B								
★わかめごはん								
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.							
花かつお(ダシ)	1.5							
しょうゆ	4.							
酒	1.							
山賊焼き								
★鶏むね肉(下味)	1. 枚							
でんぷん	8.							
揚げ油	6.							
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							
豆乳みかんクレープ								
★みかんクレープ(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「11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。