

令和7年5月1日木曜 ～ 令和7年5月31日土曜

2025-04-08 印刷

1 ページ

1(木)	2(金)	7(水)	8(木)	9(金)	12(月)	13(火)	14(水)	15(木)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	★わかめごはん	★たけのこごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★背割コッペパン	ごはん	ごはん
ハヤシライス	厚揚げの味噌汁	ABCスープ	野菜スープ	豚汁	チキンカレー	きのこ青菜のスープ	若竹汁	蒟蒻麺スープ
油P 1.	たまねぎ 10.	油P 0.5	豚肉(肩・もも) 10.	油P 0.5	油P 1.	鶏ムネ肉 10.	鶏ムネ肉 5.	★こんにゃく麺 30.
豚肉(肩・もも) 35.	にんじん 10.	★(雞)ショルダーベーコン 7.	たまねぎ 15.	ごぼう(凍) 5.	おろししょうが 0.2	しめじ 10.	★たけのこ(切) 10.	豚肉(肩・もも) 10.
たまねぎ(むき) 40.	はくさい 25.	セロリー 3.	しめじ 10.	突こんにゃく 10.	おろしにんにく 0.2	えのきたけ 5.	たまねぎ 15.	★なると 10.
にんじん 10.	厚揚げ 20.	たまねぎ 20.	にんじん 10.	豚肉(肩・もも) 10.	たまねぎ(むき) 40.	にんじん 5.	にんじん 10.	にんじん 10.
おろしにんにく 0.3	長ねぎ 5.	にんじん 10.	ホールコーン 10.	酒 1.	鶏ムネ肉 25.	セロリー 2.	だいこん 10.	たまねぎ 20.
セロリー 5.	煮干し 1.5	キャベツ 20.	チキンガラスープ 5.	おろししょうが 0.5	塩 0.2	油P 0.5	わかめ 0.7	長ねぎ 5.
しめじ 10.	みそ 7.5	塩 0.2	塩 0.1	たまねぎ 15.	にんじん 20.	塩 0.2	白しょうゆ 3.5	おろししょうが 0.3
じゃが芋(凍) 20.		こしょう 0.02	白しょうゆ 4.5	にんじん 5.	じゃが芋(凍) 30.	黒こしょう 0.02	酒 1.	おろしにんにく 0.3
赤ワイン 4.		しょうゆ 3.	こしょう 0.02	だいこん 10.	ケチャップ 5.	しょうゆ 1.	塩 0.2	ポークガラパック 5.
★ハヤシルウ 10.		チキンガラスープ 5.	小松菜 5.	じゃが芋 20.	おろしりんご(ピ) 5.	小松菜 10.	花かつお(タシ) 2.	チキンガラパック 5.
ケチャップ 2.		マカロニ(ABC) 5.		煮干し 1.5	チャツネ 1.5	おろしにんにく 0.2		酒 1.
パセリ(乾) 0.03				みそ 7.5	しょうゆ 1.5	チキンガラスープ 5.		しょうゆ 4.
塩 0.2				長ねぎ 5.	ウスターソースP 2.			黒こしょう 0.02
こしょう 0.02					garam masala 0.01			
チキンガラスープ 5.					★カレールウ 11.			
トマト水煮 15.					★カレー粉(アロマ) 0.02			
しょうゆ 0.5								
中濃ソース 5.								

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。

令和7年5月1日木曜 ～ 令和7年5月31日土曜

2 ページ

16(金)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	26(月)	27(火)	28(水)
A ごはん	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 ★コッペパン	A ごはん
大根のみそ汁 にんじん 10. だいこん 30. わかめ 0.6 豆腐(凍) Fe添加 20. 油揚げ 5. 煮干し 1.5 みそ 7.5 小松菜 5.	白菜スープ 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 5. たまねぎ(むき) 10. はくさい 20. しめじ 10. パセリ(乾) 0.03 チンゲンサイ 10. 塩 0.35 しょうゆ 3. こしょう 0.02	ミネストローネ オリーブ油 0.5 おろしにんにく 0.4 セロリー 5. 豚もも肉 15. 酒 1. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. じゃが芋 20. 大豆(乾) 7. トマト水煮 25. ケチャップ 3. ベジダン 3. 白しょうゆ 2. 塩 0.1 こしょう 0.02 パセリ(乾) 0.03	ちゃんぽんスープ おろししょうが 0.5 ★なると 5. たまねぎ(むき) 20. にんじん 5. キャベツ 20. もやし 10. チンゲンサイ 5. 豚肉(肩・もも) 15. きくらげ(切) 0.3 油P 0.5 白しょうゆ 3.5 酒 1. 塩 0.3 チンゲンサイ 5. ポークガラパック 5. こしょう 0.02	じゃが芋のみそ汁 だいこん 10. じゃが芋 20. にんじん 10. たまねぎ 10. 豆腐(凍) Fe添加 20. わかめ 0.5 煮干し 2. みそ 7.5	山菜汁 にんじん 10. はくさい 15. ★細切カボチャ 10. ★山菜水煮 10. だいこん 15. 白しょうゆ 4. 塩 0.3 酒 1. 花かつお(ダシ) 2.	豚肉ともやしのスープ 油P 0.3 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 10. もやし 20. えのきたけ 5. 塩 0.4 こしょう 0.02 しょうゆ 2.5 チンゲンサイ 5.	オニオンスープ 油P 0.5 鶏ムネ肉 10. ★(ス)オニオン(MCC) 10. たまねぎ(むき) 25. にんじん 10. ホールコーン 10. パセリ(乾) 0.03 チンゲンサイ 5. 塩 0.7 しょうゆ 1. こしょう 0.02	切干大根のみそ汁 切干し大根 3. たまねぎ(むき) 10. にんじん 10. しめじ 5. 豆腐(凍) Fe添加 20. 長ねぎ 5. 煮干し 1.5 みそ 7.5
ホキフライ ホキ 1. バターミックス 5. ★パン粉 6. 揚げ油 6. 中濃ソースP 4.	チンジャオロース おろししょうが 0.5 豚肉(肩・もも) 45. たまねぎ(むき) 25. たけのこ(切) 7. ピーマン 5. 油P 1. さとう 1. しょうゆ 3. オイスターソース 1. 酒 2. でんぶん 0.5	鶏肉のマーマレード焼き ★鶏ムネ肉(下味) 1. しょうゆ 2.5 おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.2 ★マーマレード 6. 白ワイン 3. さとう 1.	キャベツ入りつくね ★キャベツ入りつくね 1. 長ねぎ 5. さとう 0.6 しょうゆ 1.5 みりん 2. 水 3. でんぶん 0.25	ちくわの蒲揚げ ★ちくわ(切) 2. でんぶん 5. 揚げ油 5. しょうゆ 3. さとう 2. みりん 3. 水 2.	たらのおいよ焼 たら 1. こしょう 0.01 オイスターソース 1. 酒 0.4 ノンエッグ マヨネーズ 7. おかから 1.5 紙カップ 1.	メンチカツ ★メンチカツ 1. 揚げ油 5. 中濃ソースP 8.	トマトソースペンネ マカロニ(ペンネ) 10. 油P 1. おろしにんにく 0.3 たまねぎ(むき) 8. 豚肩ひき肉 20. ケチャップ 10. 中濃ソース 1. トマト水煮 15. 塩 0.1 赤ワイン 1.	赤魚のねぎねぎソース 赤魚 1. 長ねぎ 3. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 さとう 0.8 しょうゆ 2.4 酒 1.2 トウモロコシ 0.05
ごぼうとツナのサラダ ごぼう(凍) 15. ホールコーン 10. にんじん 8. きゅうり 7. ★ツナフレーク 5. 米酢 1.2 白しょうゆP 1. ノンエッグ マヨネーズ(サラダ) 5. さとう 0.2	わかめの中華サラダ わかめ 0.3 きゅうり 5. だいこん 35. にんじん 5. 白しょうゆP 2. さとう(サラダ) 0.4 ごま油 1. 米酢 1.	オニドレサラダ キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 5. ホールコーン 5. たまねぎ 2. 油P 0.6 白しょうゆP 2. 海水塩 0.15 黒こしょう 0.01 さとう 0.8	五目豆 油P 1. 鶏ムネ肉 15. 酒 1. ★さつま揚げ(切) 10. ごぼう 10. にんじん 10. 突こんにゃく 10. 大豆(乾) 5. いんげん(凍) 5. 水 30. しょうゆ 4. さとう 1.2 みりん 1.	チーズおかかあえ キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 5. ★角チーズ 5. 花かつお(サラダ) 0.5 米酢 1. 油P 1. さとう(サラダ) 0.2 白しょうゆP 1.5	こんぶあえ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 10. 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.1 白しょうゆP 1. 米酢 0.5	アスパラサラダ キャベツ 25. ホールコーン 5. アスパラガス 10. にんじん 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.3 こしょう 0.02 さとう(サラダ) 0.2	まめまめサラダ キャベツ 25. きゅうり 7. えだまめ(4キ) 5. 大豆(ドライパック) 10. 米酢 1. 白しょうゆP 2. さとう(サラダ) 0.3 オリーブ油 0.3	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. ノンエッグ マヨネーズ(サラダ) 7.

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。

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)

2025-04-08 印刷

令和7年5月1日木曜 ～ 令和7年5月31日土曜

3 ページ

29(木)	30(金)							
A	A							
ごはん	ごはん							
<u>ワンタンスープ</u> 油P 0.3 たまねぎ 20. 豚ももひき肉 10. にんじん 10. だいこん 10. チンガスープ 7. ★なると 5. 塩 0.2 こしょう 0.02 白しょうゆ 4. ★ワンタン 8. にら 3.	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. かつお厚削り(ダシ) 2. <u>レバーと豚肉のケチャップ和え</u> ★豚レバー(下味) 25. 豚もも肉(揚げがらめ用) 40. でんぶん 12. 揚げ油 7. 中濃ソース 4. ケチャップ 7. さとう 1. 水 2. カレー粉 0.15 <u>春雨サラダ</u> マロニー 5. きゅうり 7. キャベツ 15. にんじん 5. ★(嫌)ロースハム(切) 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>鶏肉の北京ダックソースがけ</u> 鶏肉モモ(皮付き) 1. 個 酒 1. こしょう 0.01 ★テンメンジャン 3. はちみつ 0.5 白しょうゆ 1.2 酒 0.7 さとう 0.7 ごま油 0.4 水 1.2 でんぶん 0.25								
<u>もやし中華あえ</u> もやし 35. きゅうり 7. にんじん 10. 白しょうゆP 2.5 ごま油 1. さとう(サラダ) 0.4								

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。