

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

[illegible]

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。

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)

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

2 ページ

16(金)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	26(月)	27(火)	28(水)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	ごはん	★たけのこごはん	★コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★コッペパン
ハヤシライス 油P 1. 豚肉(肩・もも) 35. たまねぎ(むき) 40. にんじん 10. おろしにんにく 0.3 セロリー 5. しめじ 10. じゃが芋(凍) 20. 赤ワイン 4. ★ハヤシルウ 10. ケチャップ 2. パセリ(乾) 0.03 塩 0.2 こしょう 0.02 チキン ^ア ラスープ ^ア 5. トマト水煮 15. しょうゆ 0.5 中濃ソース 5. やさしいグラタン ★やさしい ^ア グラ ^ア (乳小変なし) 1. 個	切干大根のみそ汁 切干し大根 3. たまねぎ 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 赤魚のねぎねぎソース 赤魚 1. 個 長ねぎ 3. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 油P 0.3 さとう 0.8 しょうゆ 2.4 酒 1.2 トウバン ^ア ン ^ア ン 0.05 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 ^ア マヨネーズ ^ア (サラダ ^ア) 7.	ABCスープ 油P 0.5 ★(凍)シヨル ^ア ダー ^ア ベー ^ア ゴン 7. セロリー 3. たまねぎ 20. にんじん 10. キャベツ 20. 塩 0.2 こしょう 0.02 しょうゆ 3. チキン ^ア ラスープ ^ア 5. マカロニ(ABC) 5. 山賊焼き ★鶏むね肉(下味) 1. 枚 でんぶん 8. 揚げ油 6. ブロッコリーサラダ^ア 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 ^ア) 0.5 白しょうゆP 1. オリーブ油 0.5 かしわもち ★かしわもち 1. 個	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. ベジダシ 3. 白しょうゆ 2. 塩 0.1 こしょう 0.02 パセリ(乾) 0.03 鶏肉のマーマレード焼き ★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚 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. 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 いちごジャム ★いちごジャム 1. 個	蒟蒻麺スープ ★こんにやく ^ア 麺 30. 豚肉(肩・もも) 10. ★なると 10. にんじん 10. たまねぎ 20. 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 ^ア ガラ ^ア パック 5. チキン ^ア ガラ ^ア パック 5. 酒 1. しょうゆ 4. 黒こしょう 0.02 蒸し餃子 ★ギョーザ(蒸し) 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1. もやしのナムル きゅうり 10. もやし 30. ほうれんそう 5. にんじん 5. 海水塩 0.05 白しょうゆP 2. ごま油 1. ★ラー油 0.05 白いりごま 1. ひじきサラダ キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. さとう(サラダ ^ア) 0.3 白しょうゆP 1. 油P 0.5 米酢 1. 海水塩 0.3 ひじき 0.3 しょうゆ 0.5 酒 0.5 さとう 0.5	チキンカレー 油P 1. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 たまねぎ(むき) 40. 鶏ムネ肉 25. 塩 0.2 にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. ケチャップ 5. おろしりんご(ピ) 5. チャツネ 1.5 しょうゆ 1.5 ウスターソースP 2. ガラムマサラ 0.01 ★カレー ^ア ルウ 11. ★カレー粉(アロマ) 0.02 煮たまご ★ゆでたまご 1. 個 しょうゆ 2.6 みりん 1.2 黒砂糖 2.5 水 12.	山菜汁 にんじん 10. はくさい 15. ★細切 ^ア カマ ^ア ボ ^ア コ 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. たらのオイ^アマヨ^ア焼き たら 1. 切 こしょう 0.01 オイスターソース 1. 酒 0.4 ノンエッグ ^ア マヨネーズ ^ア 7. おから 1.5 紙カップ 1. 枚 チーズおかかサラダ 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 ^ア) 0.5 米酢 1. 油P 1. さとう(サラダ ^ア) 0.2 白しょうゆP 1.5	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 ちくわの蒲揚げ ★ちくわ(切) 2. 個 でんぶん 5. 揚げ油 5. しょうゆ 3. さとう 2. みりん 3. 水 2. 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	オニオンスープ 油P 0.5 鶏ムネ肉 10. ★(ス)オニオン ^ア チー ^ア (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 チキン ^ア ラスープ ^ア 5. 塩 0.7 しょうゆ 1. こしょう 0.02 トマトソースパンネ マカロニ(パ ^ア 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.

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

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)

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)							
B	B							
ごはん	ごはん							
<u>いも団子汁</u>	<u>ちゃんぽんスープ</u>							
鶏ムネ肉 10.	おろししょうが 0.5							
だいこん 20.	★なると 5.							
にんじん 10.	たまねぎ(むき) 20.							
えのきたけ 5.	にんじん 5.							
★いも団子 25.	キャベツ 20.							
みつば 3.	もやし 10.							
塩 0.1	チンゲンサイ 5.							
酒 1.	豚肉(肩・もも) 15.							
しょうゆ 4.	きくらげ(切) 0.3							
かつお厚削り(ﾀﾞｼ) 2.	油P 0.5							
	白しょうゆ 3.5							
	酒 1.							
	塩 0.3							
	ﾁｷﾝｶﾞﾗﾊﾟｯｸ 5.							
	ﾎｰｸｶﾞﾗﾊﾟｯｸ 5.							
	こしょう 0.02							
<u>ﾚﾊﾞｰと豚肉のﾁｬｯﾌﾟ和え</u>								
★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.								
中濃ソース 4.								
ケチャップ 7.	<u>キャベツ入りつくね</u>							
さとう 1.	★キャベツ入りつくね 1. 個							
水 2.	長ねぎ 5.							
カレー粉 0.15	さとう 0.6							
	しょうゆ 1.5							
	みりん 2.							
	水 3.							
	でんぷん 0.25							
<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.	<u>五目豆</u>							
★(録)ロースハム(切) 5.	油P 1.							
米酢 1.	鶏ムネ肉 15.							
さとう(サラダ) 0.5	酒 1.							
白しょうゆP 2.	★さつま揚げ(切) 10.							
海水塩 0.1	ごぼう 10.							
油P 0.5	にんじん 10.							
	突ごんにやく 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.							

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