

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)

2025-05-07 印刷

令和7年6月1日日曜　～　令和7年6月30日月曜

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。

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)

2025-05-07 印刷

令和7年6月1日日曜　～　令和7年6月30日月曜

2 ページ

13(金)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	23(月)	24(火)	25(水)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	ごはん	★コッパパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★まるパン	ごはん
<u>四川スープ</u> 豚肉(肩・もも) 10. えのきたけ 5. にんじん 10. もやし 15. 豆腐(凍) Fe添加 20. チンガ [*] ラパック 10. 塩 0.3 しょうゆ 4. こしょう 0.02 トウバンジヤン 0.08 酒 1. みりん 1. でんぶん 1. 小松菜 5.	<u>具だくさんみそ汁</u> だいこん 20. たまねぎ 10. にんじん 10. えのきたけ 5. 豆腐(凍) Fe添加 20. 油揚げ 5. わかめ 0.3 煮干し 2. みそ 7.5 長ねぎ 5. <u>ホキフライ</u> 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 5. <u>新たまサラダ</u> 新たまねぎ 10. キャベツ 25. きゅうり 10. にんじん 5. 花かつお(サダ) [*] 0.5 白しようゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 1. さとう(サダ) [*] 0.4	<u>レタスとコーンのスープ</u> 鶏ムネ肉 10. たまねぎ(むき) 15. にんじん 5. しめじ 5. コンパート 20. ホールコーン 15. チンガラスープ 5. 白しようゆ 3.5 塩 0.1 こしょう 0.02 パセリ(乾) 0.03 レタス 20. <u>チリコンカン</u> 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 <u>かぼちゃサラダ</u> かぼちや(凍) 30. きゅうり 7. キャベツ 10. にんじん 5. 海水塩 0.3 こしょう 0.02 米酢 1. 油P 1.	<u>担々蕎麦麵スープ</u> 鶏ひき肉 10. トウバンジヤン 0.15 おろしにんにく 0.3 にんじん 10. もやし 10. ★なると 5. チングエンサイ 5. ★こんにゃく麺 25. チンガラパック 5. ボークガラパック 5. 油P 0.5 酒 1. 黒こしょう 0.03 白しようゆ 2. みそ 6. 白すりごま 2. 白ねりごま 1. <u>はるまし</u> ★春巻き 1. 揚げ油 5. <u>ツナと大根のサラダ</u> ★ツナフレック 7. だいこん 30. きゅうり 5. にんじん 5. 油P 0.3 米酢 2. こしょう 0.03 白しようゆP 2. さとう(サダ) [*] 0.3	<u>いも団子汁</u> 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(ダシ) 2.2 <u>オムレット肉みそがけ</u> ★プレーンオムレツ 1.個 豚肩ひき肉 7. 大豆の華粒 1.2 たまねぎ(むき) 8. おろししょうが 0.3 みそ 3. さとう 1. みりん 0.5 酒 0.2 でんぶん 0.2 水 4. <u>マヨポテトサラダ</u> 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 [*] 7.	<u>さわに椀</u> 豚もも肉 10. たまねぎ(むき) 20. だいこん 15. にんじん 10. ★細切カマボコ 5. 小松菜 5. 塩 0.2 白しょうゆ 3.5 酒 1. 花かつお(ダシ) 2.1 <u>鶏肉のきのこあんかけ</u> 鶏ムネ肉 1.個 しめじ 3. たまねぎ(むき) 2. おろししょうが 0.2 しょうゆ 2.5 みりん 0.5 さとう 2. でんぶん 0.2 <u>こんにゃく寒天の酢の物</u> キャベツ 20. きゅうり 7. にんじん 10. ★コンニャク寒天 0.5 米酢 2. 海水塩 0.25 白しようゆP 2. さとう(サダ) [*] 1.	<u>みそちゃんこ</u> 花かつお(ダシ) 2. 鶏ムネ肉 15. はくさい 20. 油揚げ 5. しめじ 5. 長ねぎ 5. しらたき 20. にんじん 5. みりん 1. 酒 1. みそ 7.5 <u>キンタクごはんの具</u> ごま油 0.5 豚もも肉 40. たまねぎ 20. ★白菜キムチ漬 12. ★つぼ漬 8. 酒 0.5 <u>ほうれんそうのりマヨサラダ[*]</u> もやし 35. にんじん 5. ほうれんそう 5. きゅうり 7. 白しようゆP 1. ノンエッグマヨネーズ [*] 7. 角きざみのり(西) 0.2	<u>ミネストローネ</u> 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 20. にんじん 10. キャベツ 10. 大豆(乾) 5. じゃが芋(凍) 10. トマト水煮 25. ケチャップ 3. チンガラスープ 5. 白しようゆ 2. 塩 0.1 こしょう 0.02 パセリ(乾) 0.03 <u>野菜コロッケ</u> ★野菜コロッケ(卵なし) 1.個 揚げ油 5. 中濃ソースP 5. <u>フルーツジュレ</u> ★みかん缶 25. ★黄桃缶 25. ★カットベリー(サイダー風) 10. ★レモンベリー 10.	<u>ワカメスープ</u> 豆腐(凍) Fe添加 20. にんじん 10. もやし 10. ★細切カマボコ 5. わかめ 0.6 長ねぎ 3. チンガラパック 10. 白しようゆ 3.5 酒 1. こしょう 0.02 塩 0.1 <u>あんなかけ肉団子</u> ★五目野菜肉だんご 3.個 <u>だいこんのナムル</u> だいこん 35. 小松菜 10. にんじん 5. 白しようゆP 2.5 ごま油 1. 白いりごま 0.5

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。

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)

2025-05-07 印刷

令和7年6月1日日曜 ～ 令和7年6月30日月曜

3 ページ

26(木)	27(金)	30(月)						
A	A	A						
ごはん	ごはん	ごはん						
<u>たけのこ汁</u> たまねぎ 15. ★細たけ(切) 20. えのきたけ 5. じゃが芋 20. ★さば缶 5. みそ 7.5 長ねぎ 5. 煮干し 1.5	<u>かみなり汁</u> ★ゆしどうふ 30. 突こんにゃく 10. にんじん 10. はくさい 15. たまねぎ(むき) 20. 塩 0.2 しょうゆ 3.5 酒 0.5 花かつお(ダシ) 1.5 油P 0.2 長ねぎ 5.	<u>ポークカレー</u> 油P 1. おろししょうが 0.2 おろしにんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 15. たまねぎ(むき) 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 30. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. おろしりんご(ピ) 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. ウスターソースP 1. ガラムマサラ 0.01						
<u>厚揚げのそぼろあんかけ</u> 厚揚げ1/3カット 1. 個 豚肩ひき肉 15. おろししょうが 0.3 しょうゆ 2. さとう 1. みりん 2. 酒 1. でんぷん 0.2	<u>さばのうま煮</u> さば 1. 切 しょうが 2. さとう 5. 酒 2. みそ 1.5 しょうゆ 3. みりん 2. 水 25.	<u>チキンカツ</u> ★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚 バターミックス 5. パン粉 6. 揚げ油 5. 中濃ソースP 3.						
<u>磯香あえ</u> もやし 35. ほうれんそう 5. にんじん 5. 白しょうゆP 2. 角きざみのり(西) 0.2	<u>アスパラガスのごまあえ</u> もやし 30. アスパラガス 7. にんじん 5. 白すりごま 3. さとう(サダ) 1.2 白しょうゆP 2.	<u>春雨サラダ</u> マロニー 5. きゅうり 7. キャベツ 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						
		<u>あじさいゼリー</u> ★あじさいゼリー 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