

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)

2025-05-09 印刷

令和7年6月1日日曜 ～ 令和7年6月30日日曜

1 ページ

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)
C	C	C	C	C	C	C	C	C
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★ココアパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
<u>豆乳スープ</u> 油P 0.5 豚肉(肩・もも) 10. 酒 1. しめじ 7. たまねぎ 25. ホールコーン 10. にんじん 10. 豆乳 15. 白しょうゆ 4. 塩 0.2 こしょう 0.03 パセリ(乾) 0.03 チンガ ^ラ スープ 5.	<u>みそキムチ汁</u> 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 10. たまねぎ 15. 豆腐(凍) Fe添加 20. ★白菜キムチ漬 10. 長ねぎ 5. 煮干し 2.1 みそ 6. 酒 1. <u>ショーロンポー</u> ★ショ ^ー ロンポー 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	<u>凍り豆腐の味噌汁</u> たまねぎ 10. にんじん 10. はくさい 20. こおり豆腐 1.5 油揚げ 10. 小松菜 5. 煮干し 2.4 みそ 7.5 <u>かごかますの塩麴焼き</u> ★かごかます(下味) 1. 切	<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 ^ホ コ 5. わかめ 0.6 長ねぎ 3. チンガ ^ラ パック 10. 白しょうゆ 3.5 酒 1. こしょう 0.02 塩 0.1 <u>あんかけ肉団子</u> ★五目野菜肉だんご 2. 個	<u>オニオンスープ</u> 豚肉(肩・もも) 10. ★(ス)オニ ^ン ツ ^ー (MCC) 10. たまねぎ 20. にんじん 10. ホールコーン 10. チンガ ^ラ スープ 8. 塩 0.7 しょうゆ 1. こしょう 0.02 パセリ(乾) 0.05 <u>鶏肉パン粉焼き</u> 鶏ムネ肉 1. 枚 塩 0.15 こしょう 0.02 ノンエッグマヨネーズ 4. パン粉 10. パセリ(乾) 0.02 <u>チーズサラダ</u> キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 3. ★角チーズ 7. 油P 1. 米酢 1. さとう 0.2 海水塩 0.3 こしょう 0.02	<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 トウハ ^ン ジ ^ャ ン 0.08 酒 1. みりん 1. でんぶん 1. 小松菜 5. <u>蒸し餃子</u> ★ギョ ^ー ザ(蒸し) 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	<u>担々蕎麦麺スープ</u> 鶏ひき肉 10. トウハ ^ン ジ ^ャ ン 0.15 おろしにんにく 0.3 もやし 10. にんじん 10. ★なると 5. チンゲンサイ 5. ★こんにゃく麺 25. チンガ ^ラ パック 5. ポ ^ー クガ ^ラ パック 5. 油P 0.5 酒 1. 黒こしょう 0.03 白しょうゆ 2. みそ 6. 白すりごま 2. 白ねりごま 1. <u>はるまき</u> ★春巻き 1. 個 揚げ油 5.	<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>厚揚げのそぼろあんかけ</u> 厚揚げ1/4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. でんぶん 0.2 <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) 0.02	<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 20. 塩 0.2 しょうゆ 3.5 酒 0.5 花かつお(ダ ^シ) 1.7 油P 0.2 長ねぎ 5. <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>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>いかカツ</u> ★イカカツ 1. 個 揚げ油 7.		<u>きんぴらごぼう</u> ごぼう(凍) 30. にんじん 15. 豚肉(肩・もも) 10. さとう 1.3 しょうゆ 2.1 みりん 0.4 油P 1. 水 2.5	<u>だいごんのナムル</u> だいごん 35. 小松菜 10. にんじん 5. 白しょうゆP 2.5 ごま油 1. 白いりごま 0.5		<u>大根の中華あえ</u> だいごん 35. きゅうり 7. にんじん 5. 白しょうゆP 2. きゅうり 5. 海水塩 0.1 ごま油 1. さとう(サ ^ダ) 0.4	<u>ツナと大根のサラダ</u> ★ツナフレーク 7. だいごん 30. きゅうり 5. にんじん 5. 油P 0.3 米酢 2. こしょう 0.03 白しょうゆP 2. さとう(サ ^ダ) 0.3		
<u>キャベツの中華漬け</u> キャベツ 30. きゅうり 7. にんじん 8. ごま油 1. 米酢 1.5 さとう(サ ^ダ) 0.2 白しょうゆP 1.3 海水塩 0.1 白いりごま 0.5 トウハ ^ン ジ ^ャ ン 0.02	<u>もやしのり酢あえ</u> もやし 35. きゅうり 7. にんじん 10. 白しょうゆP 2.5 米酢 1. 角きざみのり(西) 0.2							

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。

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)

2025-05-09 印刷

2 ページ

令和7年6月1日日曜 ～ 令和7年6月30日月曜

[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することがあります。

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Cコース)

2025-05-09 印刷

令和7年6月1日日曜 ～ 令和7年6月30日日曜

3 ページ

26(木)	27(金)	30(月)						
C	C	C						
ごはん	★まるパン	ごはん						
<u>具だくさんみそ汁</u>	<u>ポトフ</u>	<u>白菜のスープ</u>						
だいこん 20.	油P 0.5	豚肉(肩・もも) 10.						
たまねぎ 10.	セロリー 3.	たまねぎ 15.						
にんじん 10.	たまねぎ 20.	にんじん 5.						
えのきたけ 5.	にんじん 10.	はくさい 15.						
豆腐(凍) Fe添加 20.	★(緑)ウインナー(切) 10.	しめじ 7.						
油揚げ 5.	じゃが芋 20.	チンガスープ 5.						
わかめ 0.3	キャベツ 20.	塩 0.2						
煮干し 2.	白ワイン 1.	白しょうゆ 3.5						
みそ 7.5	塩 0.3	こしょう 0.02						
長ねぎ 5.	こしょう 0.02	酒 1.						
	チンガスープ 5.							
	白しょうゆ 3.							
		<u>鶏肉のアップルソース</u>						
<u>ホキフライ</u>		鶏ムネ肉 1. 枚						
ホキ 1. 切		おろししょうが 0.2						
バターミックス 5.	<u>フライドチキン</u>	たまねぎ(むき) 4.						
パン粉 6.	★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚	しょうゆ 2.4						
揚げ油 6.	黒こしょう 0.01	みりん 1.2						
中濃ソースP 5.	米粉 2.	さとう 0.8						
	でんぷん 6.	おろしりんご(ピ) 7.						
	揚げ油 7.							
<u>新たまサラダ</u>		<u>梅ドレサラダ</u>						
新たまねぎ 10.		キャベツ 25.						
キャベツ 25.	<u>コーンサラダ</u>	きゅうり 5.						
きゅうり 10.	キャベツ 30.	にんじん 10.						
にんじん 5.	きゅうり 5.	だいこん 10.						
花かつお(サラダ) 0.5	ホールコーン 10.	★ねり梅 1.5						
白しょうゆP 2.	にんじん 3.	さとう(サラダ) 0.3						
海水塩 0.1	米酢 1.	白しょうゆP 0.7						
	こしょう 0.02	油P 0.7						
	海水塩 0.3	こしょう 0.01						
	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。