

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)

2026-08-04 印刷

1 ページ

令和8年9月1日火曜　～　令和8年9月30日水曜

1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	コッペパン	★わかめごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★アップルパン	ごはん	ごはん
白菜スープ 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 10. たまねぎ 20. はくさい(西部) 20. しめじ 5. ★なると 7. チンガラパック 10. 塩 0.1 白しょうゆ 3.5 こしょう 0.02 長ねぎ 4.7	オニオンスープ ★(ス)オニオンテ(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 ★チンガラスープ 8. 塩 0.7 しょうゆ 1. こしょう 0.02	蒟蒻麺スープ ★こんにやく麺 30. 豚ももひき肉 10. ★なると 7. もやし 20. にんじん 5. 長ねぎ 5. おろしにんにく 0.3 ポークガラパック 5. チンガラパック 5. 酒 1. 塩 0.2 しょうゆ 3.	豆腐のみそ汁 だいこん 20. にんじん 5. たまねぎ 10. えのきたけ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 20. 油揚げ 5. 煮干し 2. みそ 7.3	乾物たっぷりみそ汁 にんじん 10. たまねぎ 10. じゃが芋 20. 切干し大根 1. ★こおり豆腐 1. わかめ 0.2 煮干し 2. みそ 7.3	白いスンドゥブ 豚肉(肩・もも) 10. あさり(凍) 7. ★豆腐(凍) Fe添加 25. にんじん 10. たまねぎ(むき) 15. はくさい(西部) 25. チンガラパック 10. 長ねぎ 0.3 塩 0.4 白しょうゆ 1.5 こしょう 0.02	野菜スープ セロリー 5. 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 5. たまねぎ 20. キャベツ(西部) 15. パセリ(乾) 0.03 ★チンガラスープ 5. 塩 0.2 しょうゆ 3. こしょう 0.02	みそけんちん汁 ごぼう(切) 5. にんじん 10. だいこん 15. こんにやく 10. 油揚げ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 20. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 2. ごま油 0.3 しょうゆ 1. みそ 6. 酒 1. みりん 1.	豆乳ちゃんぽん おろししょうが 0.3 豚肉(肩・もも) 10. えび 5. にんじん 5. たまねぎ 20. もやし 10. ★なると 5. ホールコーン 5. きくらげ(切) 0.3 豆乳 20. チンガラパック 10. 酒 1. こしょう 0.02 塩 0.4 白しょうゆ 1.
鶏肉ときのこの包み揚げ ★きのこ春巻き 1. 個 揚げ油 6.	フランクフルト ★フランクフルト(Fe含) 1. 本	フライドチキン ★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚 オーレスパイス 0.01 黒こしょう 0.03 でんぷん 6. 揚げ油 7.	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 2.5 みりん 1.5 水 25.	メダイのマヨコーン焼き ★めだい(下味) 1. 切 ★エッグケアマヨネーズ 7. コーンペースト 8. パセリ(乾) 0.2 紙カップ 1. 枚	ヤンニョムチキン 鶏ムネ肉 50. でんぷん 8. 揚げ油 6. 油P 0.5 おろししょうが 0.2 長ねぎ 1. さとう 2. 白しょうゆ 2.4 ★コチュジャン 0.12 ケチャップ 2.	ピザボート じゃが芋(凍) 40. オリーブ油 0.3 ★(鎌)ショルダーベーコン 7. たまねぎ(むき) 10. ★マッシュルーム(水煮) 5. ケチャップ 3. ★サルサボットーロ(トマトソース) 12. 塩 0.1 こしょう 0.01 ★シュレットチーズ 7. パセリ(乾) 0.02 紙カップ 1. 枚	たまごの野菜あんかけ ★プレーンオムレツ 1. 個 たまねぎ 5. えのきたけ 3. 白しょうゆ 1.8 さとう 0.8 みりん 1.2 ★チンガラスープ 3. 水 3. でんぷん 0.8	鶏もも肉のトマトソース ★鶏もも肉(下味) 1. 個 オリーブ油 0.1 おろしにんにく 0.1 たまねぎ(むき) 10. ★(ビ°)カットトマト 10. ケチャップ 4. さとう 0.3 塩 0.1 こしょう 0.03 バジル(乾) 0.01
わかめの中華サラダ ★ツナフレック 5. わかめ 0.5 きゅうり 7. キャベツ(西部) 25. にんじん 5. 白しょうゆP 2.5 さとう(サラダ) 0.2 こしょう 0.02 ごま油 0.5 米酢 1.	ツナサラダ ★ツナフレック 5. キャベツ(西部) 25. 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(サラダ) 0.5	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	和風ポテトサラダ じゃが芋(凍) 15. じゃが芋 20. にんじん 10. きゅうり 7. 角きざみのり 0.3 海水塩 0.2 黒こしょう 0.02 油P 1.7 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	おかかサラダ キャベツ(西部) 30. きゅうり 7. にんじん 10. 花かつお(サラダ) 0.5 塩こんぶ 0.5 米酢 1.5 油P 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02 さとう 0.5	大根のナムル だいこん 35. きゅうり 7. にんじん 5. 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 1. さとう(サラダ) 0.4 白いりごま 1.	ブロッコリーサラダ 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) 0.5 白しょうゆP 1. オリーブ油 0.5	もやしののり酢あえ 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	やみつきキャベツ キャベツ(西部) 35. にんじん 5. きゅうり 7. 塩こんぶ 1.5 ごま油 0.5 おろしにんにく 0.1 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.1
	ケチャップ(小袋) ★ケチャップ(小袋) 1. 袋	豆乳クリームプリン ★豆乳クリームプリン(乳卵無) 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。

★のついている食品は「9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)

2026-08-04 印刷

令和8年9月1日火曜 ～ 令和8年9月30日水曜

2 ページ

14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	24(木)	25(金)	28(月)	29(火)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	ごはん	コッパパン	ごはん	ごはん	ごはん	★栗ごはん	ごはん	ごはん
キムチ汁 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 15. たまねぎ(むき) 15. ★豆腐(凍) Fe添加 15. ★白菜キムチ漬 10. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 2. しょうゆ 4. 酒 1.	四川スープ 豚肉(肩・もも) 10. えのきたけ 5. にんじん 10. だいこん 10. ★豆腐(凍) Fe添加 10. チンガラパック 10. 塩 0.1 しょうゆ 3.5 こしょう 0.02 トウバンジャン 0.08 酒 1. みりん 1. でんぶん 0.3 長ねぎ 4.7	ミネストローネ オリーブ油 0.5 豚もも肉 15. キャベツ(西部) 10. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. セロリー 5. じゃが芋(凍) 15. パセリ(乾) 0.05 おろしにんにく 0.3 ベジダシ 3. 赤ワイン 1. ★(ピ)カットトマト 25. ケチャップ 3. 塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆ 2. 大豆(乾) 3.	さわに椀 豚もも肉 10. たまねぎ 20. だいこん 15. にんじん 10. ★極細かぼちゃ白 10. 小松菜 5. 塩 0.2 白しょうゆ 3.5 酒 1. 花かつお(ダシ) 1.5	お月見汁 花かつお(ダシ) 2. 鶏ムネ肉 10. にんじん 15. だいこん 15. にんじん 5. しめじ 10. はくさい(西部) 10. ★加味炒おじゃがもちボール 20. みつば 3. 塩 0.1 酒 1. しょうゆ 4.	さつま汁 鶏ムネ肉 10. にんじん 15. だいこん 15. 突こんにゃく 15. さつま芋 20. 長ねぎ 5. 酒 1. 煮干し 1.5 みそ 7.3	具だくさんみそ汁 じゃが芋 20. たまねぎ 10. にんじん 10. だいこん 10. 豆腐 20. ★小菊かまぼこ 5. 煮干し 2. みそ 7.3	松本豆腐汁 鶏ムネ肉 5. にんじん 10. 里いも(凍) 10. ★月見ちらし 5. かまぼこ 豆腐 20. だいこん 15. 花かつお(ダシ) 2. 小松菜 5. 白しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2 でんぶん 0.5	ワントンスープ 油P 0.5 たまねぎ(むき) 20. 豚肉(肩・もも) 10. にんじん 10. しめじ 10. チンガラパック 10. 長ねぎ 0.3 ★なると 5. 塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆ 3.5 ワントン 8. チンゲンサイ 5.
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. でんぶん 0.1 水 4. たまねぎ(むき) 1. おろししょうが 0.2 しょうゆ 2.5 みりん 1. ★おろしりんご(ピ) 8. さとう 0.5	肉しゅうまい ★肉シューマイ 2. 個 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	チキンポテトカツ ★鶏ムネ肉(下味) 1. 枚 バターミックス 5. ★乾燥マッシュポテ 7. 揚げ油 5. 中濃ソース 3. ケチャップ 3. さとう 0.2	わかめ入りおひたし 花かつお(サラダ) 0.5 きゅうり 7. キャベツ(西部) 25. にんじん 5. わかめ 1. 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.15	えだまめサラダ キャベツ(西部) 25. きゅうり 7. にんじん 7. ★えだまめ(ムキ) 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	凍り豆腐と豚肉の甘辛揚 ★こおり豆腐 3. 豚もも肉 40. でんぶん 9. 揚げ油 6. さとう 4. しょうゆ 5. みりん 5. 水 4.	さんまの甘露煮 ★さんま甘露煮 1. 個 菊花あえ もやし 35. ほうれんそう 7. にんじん 5. 菊のり 0.1 塩こんぶ 0.7 海水塩 0.1 白しょうゆP 0.8 米酢 0.5	あじのカレー焼き ★あじ(下味) 1. 切 おてっか 油P 1.5 豚肉(肩・もも) 15. なす 15. たまねぎ(むき) 15. にんじん 10. ピーマン 5. みそ 4.5 酒 1. さとう 1.	麻婆豆腐 おろししょうが 0.3 豚肩ひき肉 30. たまねぎ(むき) 20. ★たけのこ(切) 5. ★豆腐(凍) Fe添加 40. 長ねぎ 5. みそ 2. オイスターソース 0.5 しょうゆ 2. 酒 2. トウバンジャン 0.1 ごま油 0.5 さとう 0.5 チンガラパック 1. 水 5. でんぶん 0.5
もやしの中華あえ きゅうり 10. もやし 30. にんじん 7. 海水塩 0.05 白しょうゆP 2. ごま油 1. 白いりごま 1.	マヨかぼちゃサラダ かぼちゃ(凍) 35. きゅうり 7. にんじん 5. キャベツ(西部) 10. 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.	マカロニサラダ マカロニ(サイスト) 7. 塩(ゆで) 0.15 キャベツ(西部) 20. きゅうり 7. にんじん 5. ★えだまめ(ムキ) 5. オリーブ油 0.7 米酢 1.5 塩 0.3 こしょう 0.02	 	 	ほうれんそうののりマヨサラダ 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(サラダ) 7. 角きざみのり(西) 0.2	 	 	パンパンジーサラダ もやし 35. きゅうり 7. にんじん 5. ★ささみフレーク 7. 白しょうゆP 2.3 白ねりごま 1.5 白すりごま 1. 米酢 1. さとう 0.3 ★ラー油 0.3 ごま油 0.3
お月見豆乳クレープ ★カスタード風クレープ(乳卵小麦無) 1. 個								

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。

★のついている食品は「9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)

2026-08-04 印刷

令和8年9月1日火曜 ～ 令和8年9月30日水曜

3 ページ

30(水)								
B								
★ナン								
キーマカレー								
油P	1.							
おろししょうが	0.2							
おろしにんにく	0.2							
豚ももひき肉	30.							
たまねぎ(むき)	40.							
大豆の華粒	5.							
にんじん	10.							
ピーマン	5.							
ズッキーニ	10.							
なす	10.							
カレー粉	0.05							
★サルサ ^ホ モト ^ー ロ	5.							
(トマトソース)								
ケチャップ	5.							
中濃ソース	1.5							
塩	0.1							
こしょう	0.02							
赤ワイン	1.5							
カレールウ	11.							
野菜コロッケ								
★野菜コロッケFeCa	1.	個						
(卵なし)								
揚げ油	6.							
フルーツあえ								
★みかん缶	15.							
★白桃缶	20.							
★黄桃缶	20.							
★シャインマスカット	20.							
ゼリー								

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「9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。