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)

2026-10-01 印刷

令和8年11月1日日曜 ～ 令和8年11月30日月曜

2(月)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	★わかめごはん	ごはん	ごはん	ごはん	コッペパン	★五平餅	ごはん	ごはん
よせ鍋汁	**キムチ汁**	**凍り豆腐の味噌汁**	**白菜スープ**	**ふのみそ汁**	**コーンスープ**	**かつおと昆布のすまし汁**	**じゃがいものみそ汁**	**オニオンスープ**
鶏ムネ肉 8.	豚肉(肩･もも) 10.	だいこん 15.	豚肉(肩･もも) 5.	★白玉ふ 1.	鶏ムネ肉 10.	えのきたけ 10.	じゃが芋 20.	★(ｽ)ｵﾆｵﾝｿﾃｰ(MCC) 10.
にんじん 10.	にんじん 15.	にんじん 10.	にんじん 5.	たまねぎ(むき) 15.	たまねぎ(むき) 30.	たまねぎ(むき) 15.	えのきたけ 5.	たまねぎ(むき) 25.
はくさい(西部) 15.	たまねぎ(むき) 15.	はくさい(西部) 25.	たまねぎ(むき) 10.	にんじん 8.	にんじん 5.	にんじん 5.	たまねぎ(むき) 10.	にんじん 10.
えのきたけ 5.	★豆腐(凍) Fe添加 25.	油揚げ 5.	はくさい(西部) 40.	えのきたけ 5.	しめじ 5.	だいこん 15.	だいこん 20.	しめじ 5.
たら 15.	★白菜キムチ漬 10.	こおり豆腐 1.5	パセリ(乾) 0.03	だいこん 10.	ｺｰﾝﾍﾟｰｽﾄ 20.	豆腐 20.	にんじん 15.	ホールコーン 10.
しらたき 15.	長ねぎ 5.	わかめ 0.1	ﾁｷﾝｶﾞﾗﾊﾟｯｸ 10.	はくさい(西部) 20.	ホールコーン 10.	小松菜 5.	長ねぎ 5.	パセリ(乾) 0.03
長ねぎ 5.	花かつお(ﾀﾞｼ) 1.5	煮干し 1.5	塩 0.1	煮干し 1.5	★ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5.	だし昆布 1.7	煮干し 1.5	★ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 8.
花かつお(ﾀﾞｼ) 2.	しょうゆ 4.	みそ 7.3	しょうゆ 3.5	みそ 7.3	白しょうゆ 3.5	花かつお(ﾀﾞｼ) 0.5	みそ 7.3	塩 0.7
塩 0.2	酒 1.		こしょう 0.02		塩 0.1	白しょうゆ 3.5		しょうゆ 1.
白しょうゆ 3.5					こしょう 0.02	酒 1.		こしょう 0.02
酒 1.					パセリ(乾) 0.03	塩 0.2		
みりん 1.								
				きんぴらバーグ			**さばのうま煮**	
		赤魚の香味焼き	**照り焼きチキン**	★きんぴら包み焼 1. 個			さば 1. 切	**バサフィッシュのトマトソース**
	山賊焼き	赤魚 1. 個	★鶏むね肉(下味) 1. 個	でんぷん 0.2			しょうが 2.	★ﾊﾞｻﾌｨｯｼｭ(下味) 1. 切
	★鶏むね肉(下味) 1. 枚	油P 0.1	しょうゆ 1.5	長ねぎ 1.	**ピザフランク**		さとう 5.	バターミックス 3.
	でんぷん 8.	しょうゆ 2.5	みりん 2.	白しょうゆ 1.	★ﾌﾗﾝｸﾌﾙﾄ(Fe含) 1. 本	**和風卵焼き**	酒 2.	★パン粉 5.
	揚げ油 6.	さとう 0.9	さとう 1.5	さとう 0.6	オリーブ油 0.5	★たまごやき(ひじき) 1. 個	みそ 2.5	揚げ油 4.
蒸し餃子		酒 0.5	でんぷん 0.5	みりん 1.5	たまねぎ(むき) 10.		しょうゆ 1.5	オリーブ油 0.2
★ギョーザ(蒸し) 3. 個		米酢 1.	水 1.	水 3.	おろしにんにく 0.1		みりん 1.5	おろしにんにく 0.2
米酢 1.5		みりん 1.5			トマト水煮 15.		水 23.	トマト水煮 10.
白しょうゆP 1.		長ねぎ 3.			さとう 0.15			さとう 0.5
		おろしにんにく 0.1			塩 0.15			塩 0.1
	春雨サラダ	おろししょうが 0.1			オレガノ 0.01			こしょう 0.01
	マロニー 5.				こしょう 0.01	**千草あえ**		バジル(乾) 0.01
	きゅうり 7.		**もやしのこんぶあえ**	**野沢菜ポテトサラダ**	バジル(乾) 0.01	★ささみﾌﾚｰｸ 8.		
	ｷｬﾍﾞﾂ(西部) 20.		もやし 35.	じゃが芋 10.		わかめ 0.5	**キャベツのマヨサラダ**	
	にんじん 5.		きゅうり 7.	じゃが芋(凍) 15.		はくさい(西部) 30.	ｷｬﾍﾞﾂ(西部) 30.	
	米酢 1.		にんじん 10.	にんじん 5.		にんじん 10.	きゅうり 7.	
梅ゆかりあえ	さとう(ｻﾗﾀﾞ) 0.5		塩こんぶ 0.7	ｷｬﾍﾞﾂ(西部) 15.		米酢 1.	にんじん 10.	
だいこん 35.	白しょうゆP 2.		海水塩 0.1	★野沢菜漬 5.		白しょうゆP 2.5	ホールコーン 5.	**海そうサラダ**
きゅうり 7.	海水塩 0.1		白しょうゆP 0.8	さとう(ｻﾗﾀﾞ) 0.4	**ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｻﾗﾀﾞ**	さとう(ｻﾗﾀﾞ) 0.3	さとう(ｻﾗﾀﾞ) 0.5	ｷｬﾍﾞﾂ(西部) 25.
にんじん 5.	油P 0.5	**ほうれんそうののりﾏﾖｻﾗﾀﾞ**	米酢 0.5	白しょうゆP 1.	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ(凍) 15.		白しょうゆP 1.5	きゅうり 7.
★乾燥梅 0.1		もやし 35.		米酢 0.2	ｷｬﾍﾞﾂ(西部) 20.		ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ(ｻﾗﾀﾞ) 5.	にんじん 5.
ゆかり 0.5		にんじん 5.		ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ(ｻﾗﾀﾞ) 7.	ホールコーン 10.			海そうサラダ 1.
海水塩 0.1		ほうれんそう 5.		花かつお(ｻﾗﾀﾞ) 0.5	にんじん 5.			米酢 1.
米酢 0.5		きゅうり 7.			海水塩 0.2			海水塩 0.3
		白しょうゆP 1.			米酢 1.			こしょう 0.02
		ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ(ｻﾗﾀﾞ) 7.			さとう(ｻﾗﾀﾞ) 0.5			油P 1.
	豆乳みかんクレープ	角きざみのり(西) 0.2			白しょうゆP 1.			
	★みかんｸﾚｰﾌﾟ(乳卵小麦なし) 1. 個				オリーブ油 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「１１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Aコース)

2026-10-01 印刷

令和8年11月1日日曜 ～ 令和8年11月30日月曜

16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	★メロンパン	ごはん	ごはん	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん
環境にやさしい秋の具だくさんみそ汁	**ABCスープ**	**いも団子汁**	**秋野菜カレー**	**具だくさん豚汁**	**野菜スープ**	**肉だんごスープ**	**ポテトスープ**	**大根のみそ汁**
さつま芋 25.	油P 0.5	鶏ムネ肉 10.	油P 1.	ごぼう(切) 5.	★(鎌)ショルダーベーコン 5.	にんじん 10.	★(鎌)ショルダーベーコン 10.	にんじん 10.
はくさい(西部) 20.	★(鎌)ショルダーベーコン 7.	だいこん 20.	おろししょうが 0.2	突こんにゃく 10.	★(ｽ)ｵﾆｵﾝｿﾃｰ(MCC) 5.	たまねぎ(むき) 20.	たまねぎ 15.	だいこん 40.
にんじん 10.	セロリー 3.	にんじん 10.	おろしにんにく 0.2	豚肉(肩･もも) 20.	セロリー 5.	はくさい(西部) 15.	にんじん 10.	わかめ 0.6
茶色えのきたけ 5.	たまねぎ(むき) 20.	えのきたけ 5.	鶏ムネ肉 15.	酒 1.	たまねぎ(むき) 15.	★肉だんごつくね 25.	じゃが芋(凍) 30.	油揚げ 5.
長ねぎ 5.	にんじん 10.	★いも団子 25.	たまねぎ(むき) 40.	おろししょうが 0.5	にんじん 5.	★豆腐(凍) Fe添加 10.	ほうれんそう 5.	えのきたけ 5.
油揚げ 5.	キャベツ(西部) 20.	みつば 3.	にんじん 10.	たまねぎ 15.	じゃが芋(凍) 20.	ﾁｷﾝｶﾞﾗﾊﾟｯｸ 10.	ホールコーン 10.	煮干し 1.5
煮干し 1.5	ホールコーン 10.	塩 0.1	さつま芋(凍) 20.	にんじん 5.	★ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5.	塩 0.1	★ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5.	みそ 7.3
みそ 7.3	塩 0.2	酒 1.	しめじ 5.	だいこん 10.	塩 0.2	しょうゆ 2.	白しょうゆ 3.5	小松菜 5.
	こしょう 0.02	しょうゆ 4.	ごぼう(切) 5.	じゃが芋 20.	白しょうゆ 3.	酒 1.	塩 0.1	
	しょうゆ 3.	花かつお(ﾀﾞｼ) 1.5	れんこん(切) 5.	煮干し 1.5	こしょう 0.02	こしょう 0.02	こしょう 0.02	
	★ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ 5.		トマト水煮 10.	みそ 7.				
	マカロニ(ABC) 5.		塩 0.2					
			カレー粉 0.05					**ﾚﾊﾞｰと豚肉のごまがらめ**
			ケチャップ 5.					★豚レバー(下味) 25.
			★りんごピューレ 5.					豚もも肉(揚げがらめ用) 40.
凍り豆腐と豚肉の甘辛揚げ		**ホッケの塩焼き**	カレールウ 9.		**チリコンカン**	**はるまき**	**ハンバーグ**	でんぷん 12.
こおり豆腐 3.		★ホッケ(下味) 1. 個	しょうゆ 2.	**かごかますの塩麹焼き**	おろしにんにく 0.2	★春巻き 1. 個	豚肩ひき肉 50.	揚げ油 7.
豚もも肉 40.			ｳｽﾀｰｿｰｽP 1.	★かごかます(下味) 1. 切	豚ももひき肉 30.	揚げ油 5.	鶏ひき肉 10.	酒 1.5
でんぷん 9.			ガラムマサラ 0.01		たまねぎ(むき) 20.		ナツメグ 0.1	しょうゆ 3.
揚げ油 6.	**メンチカツ**				大豆(凍) 15.		たまねぎ(むき) 20.	さとう 1.5
さとう 2.	★メンチカツ 1. 個				ケチャップ 15.		えのき氷 10.	みりん 1.
しょうゆ 5.	揚げ油 5.				さとう 0.5		塩 0.1	ﾄｳﾊﾞﾝｼﾞｬﾝ 0.05
みりん 5.	中濃ソースP 8.				中濃ソース 2.		こしょう 0.01	白いりごま 1.5
にんにく 0.1		**ごまあえ**			トマトﾋﾟｭｰﾚ 1.6	**たくあん漬けあえ**	大豆の華 フレーク 1.	
水 4.		もやし 35.	**御浜町のみかん**		カレー粉 0.13	★細切たくあん 10.	豆乳 3.	
		にんじん 10.	みかん 1. 個	**もやしのおかかあえ**	赤ワイン 1.5	キャベツ(西部) 30.	塩 0.2	
		きゅうり 7.		もやし 35.	塩 0.1	にんじん 10.	こしょう 0.01	
	じゃこサラダ	白すりごま 3.		きゅうり 7.	こしょう 0.02	白しょうゆP 0.8	ケチャップ 8.	
奈川産きゃべつと保平かぶ	キャベツ(西部) 30.	さとう(ｻﾗﾀﾞ) 1.2		にんじん 5.	油P 0.5	花かつお(ｻﾗﾀﾞ) 0.3	中濃ソース 5.	**元気サラダ**
赤かぶ(保平かぶ) 15.	にんじん 5.	白しょうゆP 2.5		白しょうゆP 2.			赤ワイン 0.6	キャベツ(西部) 25.
さとう(ｻﾗﾀﾞ) 0.5	きゅうり 7.			花かつお(ｻﾗﾀﾞ) 0.5			さとう 0.2	きゅうり 7.
塩 0.05	★揚げちりめん 3.							ホールコーン 10.
米酢 1.	オリーブ油 0.7		**まめコーンサラダ**					にんじん 3.
だいこん 10.	米酢 1.5		キャベツ(西部) 25.		**コールスローサラダ**	**豆乳りんごタルト**		花かつお(ｻﾗﾀﾞ) 0.5
キャベツ(西部) 20.	塩 0.3	**納豆**	きゅうり 7.		キャベツ(西部) 35.	★ﾘﾝｺﾞﾀﾙﾄ(乳卵小麦なし) 1. 個		★角チーズ 5.
白しょうゆP 1.8	こしょう 0.02	★納豆 1. 個	大豆(乾) 3.		きゅうり 7.		**もやしのからしあえ**	塩こんぶ 0.2
塩 0.15			ホールコーン 5.		にんじん 10.		もやし 35.	米酢 1.5
			白すりごま 1.8		米酢 0.7		小松菜 5.	油P 1.
			白いりごま 1.		レモン汁(凍) 0.3		にんじん 10.	海水塩 0.25
			ﾉﾝｴｯｸﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ(ｻﾗﾀﾞ) 5.		油P 1.		白しょうゆP 1.5	こしょう 0.02
			さとう 0.5		海水塩 0.35		海水塩 0.1	さとう 0.5
			米酢 1.		こしょう 0.02		★からし 0.05	
			しょうゆ 1.				さとう(ｻﾗﾀﾞ) 0.05	

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「１１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Aコース)

令和8年11月1日日曜 ～ 令和8年11月30日月曜

30(月)								
A								
ごはん								
カレーうどん汁 うどん 15. 豚肉(肩･もも) 5. にんじん 10. たまねぎ(むき) 20. しめじ 10. 長ねぎ 5. 油揚げ 5. 花かつお(ﾀﾞｼ) 1.5 カレー粉 0.2 みりん 1.5 さとう 0.5 白しょうゆ 3. カレールウ 7. **いわし生姜煮** ★いわし生姜煮 1. 尾 **なめたけあえ** キャベツ(西部) 30. きゅうり 7. にんじん 10. ★なめたけ 8. 白しょうゆP 0.8								

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「１１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。