

[illegible]

明細献立表（8東部）

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)	30(月)
A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	ごはん	★メロンパン	ごはん	ごはん	ごはん	背割りコッペパン	★わかめごはん	ごはん	ごはん
ポークカレー しょうが 0.2 にんにく 0.2 豚肩ロース 30. たまねぎ 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 25. 油P 1. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. ★りんごピューレ 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01	白菜肉団子汁 にんじん 10. たまねぎ 15. はくさい 20. ★ミートソーシ(乳卵小麦なし) 25. かつお厚削り(ダシ) 1.8 酒 1. 白しょうゆ 3. 塩 0.3 でんぷん 1. 長ねぎ 3.	ミネストローネ にんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 10. たまねぎ 20. にんじん 10. じゃが芋(凍) 15. 大豆(凍) 10. パセリ 0.2 トマト水煮 10. ケチャップ 10. オリーブオイル 5. 塩 0.6 こしょう 0.02	かきたま汁 ★細切カボチャ 5. たまねぎ 20. えのきたけ 5. にんじん 10. ★冷凍液卵 20. 小松菜 3. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 1.8 でんぷん 0.5	ごまキムチ汁 豚肉(肩・もも) 15. たまねぎ 10. だいこん 20. しめじ 5. 豆腐 20. ★白菜キムチ漬 5. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 6.5 ★白ねりごま 2.	かつお昆布だしのすまし汁 ★かまぼこ 7. にんじん 10. はくさい 20. えのきたけ 5. 豆腐 20. みつば 3. 塩 0.25 酒 1. 白しょうゆ 3.5 かつお厚削り(ダシ) 1.8 だし昆布 0.2	野菜スープ 豚もも肉 10. たまねぎ 20. にんじん 10. チンゲンサイ 3. キャベツ 30. オリーブオイル 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3.5 こしょう 0.02	ABCスープ 豚もも肉 10. セロリ 2. たまねぎ 20. にんじん 10. キャベツ 10. ホールコーン 5. 塩 0.5 こしょう 0.02 白しょうゆ 2.5 オリーブオイル 5. マカロニ(ABC) 5.	厚揚げのみそ汁 だいこん 20. にんじん 10. たまねぎ 10. しめじ 5. 厚揚げ 20. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	さわに椀 豚肉(肩・もも) 10. たけのこ(切) 10. にんじん 10. だいこん 15. えのきたけ 5. ★細切カボチャ 5. しらたき 5. 小松菜 3. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 1.8
りんご りんご 0.25 個 塩	赤魚のもみじおろしソース 赤魚 1. 個 だいこん 10. さとう 1.5 白しょうゆ 3. 米酢 1. にんじん 1.5	ハンバーグ 照り焼きソース ★国産ハンバーグ 1. 個 しょうゆ 1.5 みりん 1.5 さとう 0.5 酒 1. 水 5. でんぷん 0.3	和風梅子キン 鶏もも肉 1. 個 でんぷん 7. 揚げ油 6. 白しょうゆ 1. さとう 3. みりん 5. ★ねり梅 2. 水 1.	さんまのみぞれ煮 ★さんまみぞれ煮 1. 個	ほっけの西京焼き ★ホッケ(下味) 1. 個	ワンクフルトマトソース ★ワンクフルト(Fe含) 1. 本 トマトピューレ 4. ケチャップ 2. 中濃ソース 2. さとう 0.3	山賊焼き ★鶏肉(下味) 1. 枚 でんぷん 8. 揚げ油 6.	肉どんぶり 豚肩ロース 35. しらたき 15. たまねぎ 35. いんげん(凍) 5. 油P 0.5 さとう 1.7 しょうゆ 3.5 酒 0.8 みりん 1.	ちくわの蒲揚げ ★ちくわ(切) 2. 個 でんぷん 4. 揚げ油 5. さとう 1.5 しょうゆ 2.5 みりん 2.5 水 4.5 白いいりごま 0.5
福神漬あえ キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. ★七福神漬 10. 白しょうゆP 0.5	和風おさつサラダ さつま芋(凍) 35. きゅうり 5. にんじん 5. 海水塩 0.2 白しょうゆP 1. 油P 1. 米酢 1.	マカロニマヨサラダ マカロニ(ツイスト) 7. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 3. ★マヨネーズ(サラダ) 5. 黒こしょう 0.02 白しょうゆP 1. 海水塩 0.2	ごまじゃこあえ だいこん 35. きゅうり 5. にんじん 5. ★しらす干し 1. 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.1 白いいりごま 1.	おかかあえ はくさい 35. きゅうり 5. にんじん 5. 小松菜 5. 花かつお(サダ) 0.8 白しょうゆP 2.5	五目きんぴら 豚もも肉 10. ごぼう(切) 15. 突こんにゃく 10. 大豆(ドライパック) 10. にんじん 10. いんげん(凍) 5. さとう 1.5 しょうゆ 3. みりん 1. ごま油 0.5 酒 1.	かぼちゃのサダ かぼちゃ(冷) 35. きゅうり 5. にんじん 5. 海水塩 0.3 黒こしょう 0.02 油P 1. 米酢 1.	春雨サラダ マロニー 5. きゅうり 5. キャベツ 20. にんじん 3. 米酢 1. さとう 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 0.5 白いいりごま 1.	なめたけあえ キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ★なめたけ 5. 白しょうゆP 0.8	ゆかりあえ もやし 35. にんじん 5. きゅうり 5. 小松菜 5. ゆかり 0.5 海水塩 0.1 米酢 0.5
							豆乳いちごクレープ ★豆乳いちごクレープ 1. 個 (乳卵小麦なし)		

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。

令和8年度11月分 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

以下の食品は、アレルギー症状誘発の原因となりにくく、主治医の指示がない限り、除去する必要がないものです。 【卵】卵殻カルシウム【乳】乳糖、乳清焼成カルシウム【小麦】しょうゆ、酢、みそ【大豆】大豆油、しょうゆ、みそ【ごま】ごま油【魚類】かつおだし、いりこだし、魚醤【肉】エキス		
松本市東部学校給食センター		
食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
主食、デザート等(アレルギー対応食提供対象外)		
【基本】ごはん	松本市産コシヒカリ100%の無洗米(金芽米)です	
【基本】コッペパン 切り込み丸パン 背割りコッペパン	小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング	小麦、乳
豆乳いちごグループ (乳卵小麦なし)	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、米粉、水あめ、植物油(大豆の成分を含む)、いちご、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、いちご果汁、ぶどう糖、大豆粉、レモン果汁、しょうゆ(小麦不使用)、トレハロース、加工でんぷん、乳化剤(大豆の成分を含む)、ゲル化剤、香料、ビタミンC、安定剤、酸味料、メタリン酸ナトリウム、カラメル色素、紅麴色素、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、カロチノイド色素(内容量30g)	大豆
メロンパン	基本のコッペパンの生地を丸型に成型し、メロンビスをのせて焼いたパン メロンビスの原材料は小麦粉、砂糖、マーガリン(乳、大豆の成分を含む)、塩、膨張剤、香料(乳の成分を含む)	小麦、乳、大豆
わかめごはん	金芽米、塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス	
副食に使用する食品		
いも団子FeCa南瓜入り	じゃがいも、じゃがいもでんぷん、かぼちゃ、塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄	
えだまめ(㍒)	えだまめ、塩	大豆
えびシュマイ	えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、でんぷん、デキストリン、砂糖、塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たんぱく加水分解物(小麦の成分を含む)、酵母エキス、香辛料、ピロリン酸鉄、小麦粉	えび、小麦
かまぼこ	魚肉すりみ(すけそうたら、他)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、魚介エキス	
国産ハンバーグ	鶏肉、豚肉、たまねぎ、粒状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、難消化性デキストリン、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、果糖ぶどう糖液糖、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、塩、酵母エキス、加工油脂、チキンブイヨン、加工でんぷん、クエン酸鉄ナトリウム	鶏肉、豚肉、大豆
根菜入り平つくね	鶏肉、ごぼう、たまねぎ、れんこん、里芋、豚脂、でんぷん、粉末状大豆たんぱく、砂糖、しょうゆ(小麦不使用)、食物繊維、ドロマイト、塩、発酵調味料、こんにゃく粉、香辛料	鶏肉、豚肉、大豆
さんまみぞれ煮	さんま、だいこん、砂糖、しょうゆ、じゃがいもでんぷん、みりん、塩	小麦、大豆
七福神漬け	だいこん、うり、きゅうり、れんこん、なす、しょうが、なた豆、砂糖、しょうゆ、醸造酢、塩、酸味料、香料(大豆の成分を含む)	小麦、大豆
信田袋	豆腐、油揚げ、冷凍魚肉すり身、コーン油、にんじん、じゃがいもでんぷん、ひじき、砂糖、トレハロース、和風だしの素、塩、塩化マグネシウム、豆腐用凝固剤	大豆
(鎌)ショルダーベーコン	豚肉、塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス	豚肉
しらす干し	カタクチイワシ、塩	
ちくわ(切)	魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、キントキダイ、さんま、他)、じゃがいもでんぷん、米油、みりん、食塩、全糖ぶどう糖、砂糖	
ツナフレーク	きはだまぐろ、米油、塩	
豆腐(凍)Fe添加	大豆、でんぷん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄	大豆
鶏肉(下味) ＜山賊焼き用＞	鶏肉、しょうが、にんにく、しょうゆ、酒	鶏肉、小麦、大豆
鶏もも肉(下味) ＜鶏肉の香味焼き用＞	鶏肉、しょうゆ(小麦不使用)、しょうが、酒、にんにく	鶏肉、大豆
なめたけ	えのきたけ、しょうゆ、水あめ、砂糖、発酵調味料、酵母エキス、塩、こんぶエキス、魚醤、魚介エキス、pH調整剤、酸化防止剤	小麦、大豆
なると	魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、他)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、着色料	
ねり梅	梅、塩	
白菜キムチ漬	はくさい、たまねぎ、塩漬にんじん、砂糖、塩、りんご、にんにく、昆布エキス、しょうゆ、カツオエキス(さばの成分を含む)、しょうが、唐辛子、調味料、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素、ホップ抽出物、シヨ糖脂脂肪酸エステル	りんご、小麦、大豆、さば
ワンフルト(Fe含)	豚肉、塩、砂糖、白こしょう、カルワイ、マスタード、パン酵母	豚肉
細切かぼこ	魚肉すりみ(すけそうたら、他)、塩、砂糖、魚肉エキス、加工でんぷん	
ホッケ(下味)	ホッケ、みそ、砂糖、米発酵調味料、塩、豚ゼラチン、香辛料、増粘剤	大豆、ゼラチン
ミートボール(乳卵小麦なし)	鶏肉、豚肉、たまねぎ、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、還元水あめ、塩、チキンオイル、香辛料、大豆油、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム	鶏肉、豚肉、大豆
野菜コロッケFeCa(卵なし)	じゃがいも、たまねぎ、ごぼう、砂糖、にんじん、米油、酵母エキス、塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、パン粉、バターミックス(でんぷん、塩、香辛料、植物繊維、酵母エキス、加工でんぷん、増粘剤)	小麦
りんごピューレ	りんご、酸化防止剤	りんご
素材100%の食品	コーンペースト【とうもろこし】	
	白ねりごま【いりごま】	
	冷凍液卵【鶏卵】	

☆ すべての海産物には「えび・かに・いか・たこ」が含まれる可能性があることをご承知おきください。 ☆ 食品はあいうえお順になっています。
☆ 上記にはコンタミネーションに関する情報はありません。 ☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。