

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)

2026-09-04 印刷

令和8年10月1日木曜 ～ 令和8年10月31日土曜

1 ページ

1(木)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	13(火)	14(水)	15(木)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
ごはん	ごはん	★チャーメン	ごはん	ごはん	★五目ごはん	コッパパン	ごはん	ごはん
きのこ青菜のスープ	もったいないみそ汁	八宝汁	ABCスープ	豚汁	白菜そぼろ汁	春雨とほうれん草のスープ	根菜汁	具だくさんみそ汁
★(鰯)ロースハム(切) 10. しめじ 10. えのきたけ 5. にんじん 5. セロリー 2. 油P 0.5 塩 0.2 黒こしょう 0.02 しょうゆ 1. 小松菜 10. おろしにんにく 0.2 ベジダシ 2.	キャベツ (西部) 20. にんじん皮つき 10. ★豆腐(凍) Fe添加 20. 長ねぎ 5. わかめ 0.5 ★カチリ 3. みそ 3. みそ 3.5	しょうが 0.5 にんにく 0.3 豚肉(肩・もも) 10. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. キャベツ (西部) 20. ホールコーン 10. 塩 0.2 こしょう 0.02 しょうゆ 3. ★チンガラスープ 5. マカロニ(ABC) 5.	★(鰯)ショlagーペーコン 10. セロリー 3. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. キャベツ (西部) 20. ホールコーン 10. 塩 0.2 こしょう 0.02 しょうゆ 3. ★チンガラスープ 5. マカロニ(ABC) 5.	ごぼう(切) 5. 突こんにやく 10. 豚肉(肩・もも) 15. 酒 1. おろししょうが 0.5 たまねぎ(むき) 15. にんじん 5. じゃが芋 20. 煮干し 1.5 みそ 7. 長ねぎ 5.	鶏ひき肉 20. しめじ 5. えのきたけ 5. にんじん 10. おろししょうが 0.2 油P 0.3 塩 0.2 白しょうゆ 4. みりん 0.5 チンガラパック 8. 長ねぎ 0.3 ★チンガラスープ 2. はくさい(西部) 30. 酒 0.5 でんぶん 1.	★肉だんご 15. たまねぎ(むき) 15. にんじん 10. はくさい(西部) 15. ほうれんそう 5. マロニー 3. ★チンガラスープ 5. 白しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2 こしょう 0.02	鶏ムネ肉 10. にんじん 10. 里いも(凍) 15. だいこん 15. ★いちようかまぼこ 5. 突こんにやく 5. 大豆(乾) 5. 花かつお(ダシ) 2. 白しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2 でんぶん 0.5 小松菜 5.	じゃが芋(切) 25. たまねぎ(むき) 15. はくさい(西部) 10. にんじん 10. 油揚げ 5. 長ねぎ 5. わかめ 0.3 煮干し 1.5 みそ 8.
シェパードパイ	鶏肉のアップルソースかけ	★鶏もも肉(下味) 1. 個 おろししょうが 0.2 たまねぎ(むき) 4. しょうゆ 2.4 みりん 1.2 さとう 0.8 ★りんごピューレ 7.	豚キムチ炒め ごま油 0.5 おろしにんにく 0.3 豚もも肉 30. しめじ 10. たまねぎ(むき) 20. ★白菜キムチ漬 20. しょうゆ 0.5 オイスターソース 0.3 塩 0.05	さんまの蒲揚げ さんま 1. 個 でんぶん 6. 揚げ油 6. しょうゆ 2.5 さとう 2.5 みりん 2.5 水 1.5 でんぶん 0.5 白いりごま 0.5	たまごやき ★たまごやき 1. 個	ポテのチーズ焼き ★(鰯)ショlagーペーコン 6. ★じゃが芋チルド 40. ★バター 3. ★シュレットチーズ 6. パセリ(乾) 0.03 塩 0.02 こしょう 0.1 紙カップ 1. 枚	あんかけ肉団子 ★松本一本ねぎ肉団子 2. 個	さばのみそ煮 さば 1. しょうが 3. 酒 3. みそ 3.6 さとう 3. みりん 1.5 水 23.
マッシュポテト 25. ★乾燥マッシュポテト 8. 牛乳 9. ★バター 1. 塩 0.1 こしょう 0.1 豚ももひき肉 18. おろしにんにく 0.3 にんじん 6. たまねぎ(むき) 18. 油P 0.4 赤ワイン 0.6 ケチャップ 6. トマトピューレ 5.5 塩 0.05 ウスターソースP 0.6 紙カップ 1. 枚	マヨポテトサラダ じゃが芋(凍) 35. にんじん 10. きゅうり 7. 海水塩 0.1 こしょう 0.02 白しょうゆP 1. 米酢 1. ノンエッグマヨネーズ(サラダ) 7.	きなこ揚げパン ★ミニまるパン 1. 個 揚げ油 2.5 きな粉 3. 上白糖 4.5 塩 0.05	ほうれんそうのりマヨサラダ 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	おろしあえ だいこん 40. にんじん 5. ★えだまめ(ムキ) 8. 白しょうゆP 2.5 米酢 1.	じゃこサラダ キャベツ(西部) 30. にんじん 5. きゅうり 7. ★揚げちりめん 5. 米酢 1. さとう(サラダ) 0.5 白しょうゆP 2. ごま油 0.5	フルーツあえ ★みかん缶 20. ★パイ缶 20. ★黄桃缶 20. ★カットベリー(ラフランス) 20.	もやしのささみあえ もやし 30. きゅうり 7. にんじん 5. ほぐしきさみ 5. 白しょうゆP 2.3 白すりごま 1. 米酢 1. ごま油 0.5	だいこんのこんぶあえ だいこん 35. きゅうり 7. にんじん 5. 白しょうゆP 1.5 塩こんぶ 0.4 海水塩 0.1
コールスローサラダ キャベツ(西部) 35. きゅうり 7. にんじん 10. 米酢 0.7 レモン汁(凍) 0.3 油P 1. 海水塩 0.35 こしょう 0.02			スティックケーキ ★豆乳スティックケーキ(乳卵小麦なし) 1. 個					
ふりかけ ★ふりかけ(のり) 1. 袋								

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「10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)

2026-09-04 印刷

令和8年10月1日木曜 ～ 令和8年10月31日土曜

2 ページ

16(金)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	26(月)	27(火)	28(水)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
★わかめごはん	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★ハンバーグパン	ごはん
キムチ汁	わかめスープ	ジュリエンスープ	あおさのみそ汁	豆腐のみそ汁	バターチキンカレー	ぎぶ汁	骨格ポタージュ	みそラーメンスープ
豚肉(肩・もも) 10. にんじん 10. たまねぎ 15. ★豆腐(凍) Fe添加 25. ★白菜キムチ漬 10. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 1.5 みそ 7. 酒 1.	★豆腐(凍) Fe添加 25. にんじん 5. たまねぎ(むき) 15. えのきたけ 5. ★細切かぼちゃ 10. 長ねぎ 5. わかめ 0.7 チンガラパッ 10. 長ねぎ 0.3 塩 0.15 白しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.01	油P 0.3 豚もも肉 10. たまねぎ(むき) 20. にんじん 10. キャベツ(西部) 30. ★チンガラスープ 5. 塩 0.2 白しょうゆ 4. こしょう 0.02	えのきたけ 10. じゃが芋 20. だいこん 15. ★豆腐(凍) Fe添加 15. 長ねぎ 5. 煮干し 1.5 みそ 7.3 あおさのり 0.2	だいこん 20. えのきたけ 5. ★豆腐(凍) Fe添加 25. 長ねぎ 5. 油揚げ 5. わかめ 0.3 煮干し 1.5 みそ 3. みそ 4.	鶏モモ肉 40. じゃが芋(凍) 30. たまねぎ(むき) 40. にんじん 20. ★(ピ)カットトマト 12.5 ケチャップ 2. おろしにんにく 0.7 ★バター 3. カレールウ 12. 牛乳 5. ★生クリーム 3. 塩 0.2 こしょう 0.1	干しいたけスライス 0.5 にんじん 5. だいこん 15. ごぼう(切) 5. 鯖チキ(カット) 10. じゃが芋 20. 厚揚げ 20. 油P 1. さとう 2. しょうゆ 6. 長ねぎ 5. 煮干し 1.5 だし昆布 1.	しめじ 5. たまねぎ(むき) 20. にんじん 5. ★コーン・ペースト 20. ホールコーン 10. ★コンソメ 0.3 ★バター 3. 米粉 4. 牛乳 25. ★生クリーム 5. 塩 0.3 こしょう 0.02	豚肉(肩・もも) 10. トウバン・ジャン 0.15 おろしにんにく 0.2 おろししょうが 0.5 にんじん 5. もやし 10. ホールコーン 5. チンゲンサイ 5. ★ちゃんぽん麺 20. チンガラパッ 5. ポークガラパッ 5. 油P 0.5 酒 1. 黒こしょう 0.03 しょうゆ 1. みそ 6.5 一味唐辛子 0.01
山賊焼き		サルサフランク	肉どんぶり	さわらの西京焼き		チキン南蛮	ドラキュラビーンズ	
★鶏むね肉(下味) 1. 枚 でんぶん 8. 揚げ油 6.	豚肉の中華炒め おろししょうが 0.5 おろしにんにく 0.5 豚もも肉 50. まこもだけ 10. しめじ 10. たまねぎ(むき) 20. 油P 0.5 酒 1.5 さとう 2.5 みりん 0.5 みそ 2. しょうゆ 2.5 トウバン・ジャン 0.25	★フランクフルト(Fe含) 1. 本 オリーブ油 0.1 たまねぎ 4. にんにく 0.05 ★サルサ・モト・ロ (トマトソース) 7. さとう 0.07 塩 0.07 こしょう 0.01 でんぶん 0.05 チリパウダー 0.03 水 0.15	豚肉(肩・もも) 40. しらたき 15. たまねぎ(むき) 20. にんじん 5. しめじ 5. 油P 1. さとう 1.7 しょうゆ 2. 酒 0.8 みりん 1.	★鯖西京味噌漬け 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「10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)

2026-09-04 印刷

令和8年10月1日木曜 ～ 令和8年10月31日土曜

3 ページ

29(木)		30(金)							
A		A							
ごはん		ごはん							
<u>ごまみそ汁</u>		<u>はりはり汁</u>							
しらたき	10.	豚もも肉	15.						
にんじん	5.	長ねぎ	5.						
さつま芋	15.	はくさい(西部)	20.						
はくさい(西部)	15.	水菜	5.						
厚揚げ	10.	★豆腐(凍) Fe添加	20.						
たまねぎ(むき)	10.	白しょうゆ	4.						
煮干し	1.5	酒	1.						
みそ	7.	みりん	1.						
白すりごま	1.5	花かつお(ﾀﾞｼ)	1.5						
長ねぎ	5.	大豆ゆで汁	3.						
<u>豚肉の生姜焼き</u>		<u>ちくわの南蛮揚げ</u>							
★豚ロース肉(下味)	1. 枚	★ちくわ(切)	2. 個						
		でんぷん	5.						
		揚げ油	6.						
		しょうゆ	2.						
		さとう	1.5						
		米酢	1.5						
		みりん	1.5						
		長ねぎ	2.						
		一味唐辛子	0.01						
<u>塩丸いかの酢の物</u>									
キャベツ(西部)	25.								
きゅうり	7.								
わかめ	0.5								
★塩いか	10.								
米酢	2.								
白しょうゆP	2.								
さとう(サﾗﾀﾞ)	1.								
		<u>もやしののり酢あえ</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。

★のついている食品は「10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