

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)

2026-09-04 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)	2(金)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	13(火)	14(水)
B	B	B	B	B	B	B	B	B
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★チャーメン	ごはん	ごはん	ごはん	コッペパン
きのこ青菜のスープ ★(鶏)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. 塩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.	鶏ごぼう汁 鶏モモ肉 10. にんじん 15. たまねぎ 20. しめじ 10. ごぼう(切) 10. 長ねぎ 5. 花かつお(ダシ) 1.5 白しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2	ABCスープ ★(鶏)ショリダ―バーコン 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. ★チキンガラスープ 5. マカロニ(ABC) 5.	豆腐のみそ汁 はくさい(西部) 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.	八宝汁 しょうが 0.5 にんにく 0.3 豚肉(肩・もも) 10. たまねぎ 20. にんじん 10. はくさい(西部) 20. もやし 10. きくらげ(切) 0.3 ★なると 5. いか 10. 油P 1. 白しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2 ★チキンガラスープ 3. ポークガラスープ 3. でんぷん 2. こしょう 0.03	根菜汁 鶏ムネ肉 10. にんじん 10. 里も(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 でんぷん 0.5 小松菜 5.	わかめスープ ★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. ★細切かぼこ 10. 長ねぎ 5. わかめ 0.7 ｷﾝｸﾞﾗﾊﾞｯｸ 10. 長ねぎ 0.3 塩 0.15 白しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.01	豚汁 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 15. にんじん 5. じゃが芋 20. 煮干し 1.5 みそ 7. 長ねぎ 5.	春雨とほうれん草のスープ ★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. ★チキンガラスープ 5. 白しょうゆ 4. 酒 1. 塩 0.2 こしょう 0.02
シェパードパイ 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	ホキフライ ★ホキフライ(即なし) 1. 個 揚げ油 6. 中濃ソースP 5.	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	さわらの西京焼き ★鯖西京味噌漬け 1. 個	やみつきキャベツ きゅうり 7. キャベツ(西部) 35. にんじん 5. 白しょうゆP 1. 塩こんぶ 0.3 海水塩 0.15 ごま油 0.3	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	あんかけ肉団子 ★松本一本ねぎ 2. 個 肉団子	さんまの蒲揚げ さんま 1. 個 でんぷん 6. 揚げ油 6. しょうゆ 2.5 さとう 2.5 みりん 2.5 水 1.5 でんぷん 0.5 白いりごま 0.5	ポテトのチーズ焼き ★(鶏)ショリダ―バーコン 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
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	わさレモンサラダ キャベツ(西部) 35. きゅうり 10. にんじん 5. レモン汁(凍) 1. 油P 1. 海水塩 0.1 こしょう 0.01 ★練りわさび 0.3	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 7. マヨネーズ(サラダ) 7. 角きざみのり(西) 0.2	だいコーンサラダ だいこん 30. きゅうり 5. ホールコーン 10. にんじん 3. 米酢 0.5 こしょう 0.02 海水塩 0.3 油P 1.	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	もやしのささみあえ もやし 30. きゅうり 7. にんじん 5. ほぐしささみ 5. 白しょうゆP 2.3 白すりごま 1. 米酢 1. ごま油 0.5	ナムル もやし 35. きゅうり 7. にんじん 7. 白いりごま 1. ごま油 0.5 海水塩 0.2 白しょうゆP 1.5	おろしあえ だいこん 40. にんじん 5. ★えだまめ(缶) 8. 白しょうゆP 2.5 米酢 1.	フルーツあえ ★みかん缶 20. ★パイナップル缶 20. ★黄桃缶 20. ★カットゼリー(ラフランス) 20.
ふりかけ ★ふりかけ(のり) 1. 袋		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						

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「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。

令和8年10月1日木曜　～　令和8年10月31日土曜

2 ページ

[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 B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

28(水)	29(木)	30(金)						
B	B	B						
★パ ^o ンパ ^o キンパン	ごはん	ごはん						
骨髄ポタージュ	はりはり汁	もったいないみそ汁						
しめじ 5.	豚もも肉 15.	キャベツ (西部) 20.						
たまねぎ (むき) 20.	長ねぎ 5.	にんじん皮つき 10.						
にんじん 5.	はくさい (西部) 20.	★豆腐(凍) Fe添加 20.						
★コーン ^o ースト 20.	水菜 5.	長ねぎ 5.						
ホールコーン 10.	★豆腐(凍) Fe添加 20.	わかめ 0.5						
★コンソメ 0.3	白しょうゆ 4.	★カチリ 3.						
★バター 3.	酒 1.	みそ 3.						
米粉 4.	みりん 1.	みそ 3.5						
牛乳 25.	花かつお(ダシ) 1.5							
★生クリーム 5.								
塩 0.3								
こしょう 0.02								

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。