

令和6年度1月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

※以下の点にご注意ください※

・料理名の前に記載されているマーク(○●●●□)は、個別食缶のふたの色(または形)です。

・以下のような海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやかに、いか、たこなど)が混入している可能性があります。
(例)ちりめんじゃこ、煮干し、海藻類(わかめ、ひじき、刻みのり、海藻ミックス、もずく、青のり)等

・魚肉練り製品(かまぼこやさつま揚げ等)の原料となる魚肉にはえびやかに、いか、たこ等を捕食している魚を使用している場合があります。

・ちりめんじゃこや煮干し等には魚卵が含まれることがあります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。**揚げ油の使用回数は献立名の横に記載**していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材原材料表をご覧ください。
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

・果物、野菜の料理のうち、加熱調理を行っていない食品には、料理名に

1/9 (木)		1/10 (金)		1/14 (火)		1/15 (水)		1/16 (木)	
○ ご飯 豆乳 ● 七草汁 □ 鯖の柚子味噌だれがけ ● 煮しめ		○ ゆかりご飯 豆乳 ● 肉じゃが ● きゅうりともやしの塩昆布和え ● おしるこ		○ ご飯 豆乳 ● トックスープ ● 回鍋肉 ● ぼんかん(生)		○ きなご揚げパン【揚げ油①】 豆乳 ● ボークビーンズ ● キャベツとブロッコリーのサラダ		○ ご飯 ココア豆乳 ● ぎぶ汁 □ チキン南蛮とタルタルソース【揚げ油②】 ● 日向夏ゼリー	
食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	72.00	米粉丸パン 5個入	55.00	精白米(慣行)	55.00
大豆飲料 200ml	216.00	ゆかりご飯の素	0.80	大豆飲料 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	110.00	月 大豆飲料(ココア味) 125ml	133.00
水	125.00	大豆飲料 200ml	216.00	豚かた小間	20.00	米粉丸パン 5個入	110.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
かつお節 厚削り だし用	3.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.40	しょうが	0.30	米粉丸パン 5個入	165.00	さがきごぼう(短)	5.00
だいこん	25.00	しょうが	0.50	清酒	1.00	揚げサラダ油	5.00	にんじん	10.00
かぶ	15.00	豚かた小間	15.00	水	130.00	上白糖	8.00	だいこん	15.00
油揚げ 100g	8.00	たまねぎ	55.00	スープストックチキン(学)	2.00	きな粉	5.00	じゃがいも	15.00
本みりん	1.00	にんじん	18.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00	食塩	0.05	干ししいたけ(スライス)	0.30
食塩	0.15	しらたき カット	27.00	にんじん	10.00	大豆飲料 200ml	216.00	水	110.00
うすくちしょうゆ	3.50	じゃがいも	55.00	たけのこ水煮	15.00	豆乳クリーム油 500g	1.00	だし昆布	1.10
月 刻み七草(乾燥) 50g袋	0.70	水	13.50	きくらげ(乾) 短冊切り	0.50	にんにく	0.50	かつお節 厚削り だし用	2.20
さわら切り身 50g	50.00	清酒	1.50	緑豆もやし	20.00	豚かた1cm角	20.00	さつま揚げ	5.00
さわら切り身 50g	50.00	本みりん	1.50	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	白ワイン	0.50	冷凍生揚げ(さいの目)	25.00
さわら切り身 60g	60.00	三温糖	2.00	食塩	0.10	セロリ	1.00	かぼちゃ	15.00
清酒	2.00	こいくちしょうゆ 1.8L	6.00	白こしょう	0.03	たまねぎ	40.00	食塩	0.17
しょうが	0.60	緑豆もやし	33.70	トックもち	15.00	にんじん	15.00	こいくちしょうゆ 1.8L	4.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.60	きゅうり	23.70	長ねぎ	10.00	ぶなしめじ バラ	10.00	長ねぎ	5.00
三温糖	1.30	食塩	0.07	ごま油	0.50	水	15.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00
ゆず果汁 500ml	1.00	塩昆布(刻み)300g	1.50	豚かた小間	40.00	スープストックチキン(学)	1.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00
白味噌(減塩)	4.00	ごま油	1.10	清酒	2.00	レンズ豆	5.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00
本みりん	2.00	あずき(乾)	9.00	しょうが	0.40	じゃがいも	40.00	鶏むね皮なし切り身 60g	60.00
水	9.00	水	30.00	にんにく	0.20	大豆水煮	15.00	清酒	1.00
清酒	1.00	水	10.00	トウバンジャン 130g	0.10	カットトマト 1.5kg	8.00	しょうが	0.50
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	上白糖	8.00	にんじん	5.00	トマトケチャップ 285g	9.50	米粉	3.00
鶏むね皮なし1.5cm角	20.00	食塩	0.10	干ししいたけ(スライス)	0.80	無着色ウスターソース(学)	2.50	でん粉	7.00
にんじん	15.00	白玉もち(冷凍)	25.00	キャベツ	45.00	上白糖	0.50	揚げサラダ油	5.00
こんにゃく(1.5cm角切り)	15.00			さつま揚げ	20.00	ブラックペッパー	0.03	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40
ごぼう 洗い	7.00			食塩	0.07	食塩	0.15	上白糖	1.80
たけのこ水煮	7.00			ブラックペッパー	0.03	にんじん	5.00	清酒	1.20
干ししいたけ(1/4カット)	1.00			清酒	1.40	キャベツ	30.00	本みりん	0.60
れんこん	10.00			オイスターソース	1.50	冷凍ホールコーン	5.00	水	1.20
さといも いちょう切り(2cm×2cm×1.5cm幅)	10.00			赤味噌(減塩)	1.75	ブロッコリー	10.00	穀物酢	1.20
月 揚げボール	30.00			テンメンジャン	0.60	サラダ油(米) 1.5kg	3.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.40
水	25.00			上白糖	1.90	穀物酢	2.50	たまねぎ	10.00
三温糖	2.00			こいくちしょうゆ 1.8L	0.70	食塩	0.40	水	8.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00			でん粉	1.00	白こしょう	0.02	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	8.00
本みりん	1.20			水	1.00	レモン汁 120ml	0.02	大豆ヨーグルト	0.40
冷凍さやいんげん 3cmカット	8.00			ぼんかん M	40.00	上白糖	0.16	月 国産日向夏ゼリー	50.00

令和6年度1月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

1/17（金）		1/20（月）		1/21（火）		1/22（水）		1/23（木）		1/24（金）	
○ ご飯 豆乳 ● 小松菜と油揚げの味噌汁 □ 鯖の生姜焼き ● カレーきんぴら		○ じゃこねぎチャーハン 豆乳 ● キムチスープ □ ぎょうざバーグ ● フルーツ豆乳ヨーグルト		○ 鶏肉のあんかけ丼(麦ご飯) ● (あんかけの具) 豆乳 ● 小松菜とえのきののり和え ● でこぼん(生)		○ シーフード豆乳クリームスパゲッティ(玄米麺) ● (豆乳クリームソース) フルーツミックス豆乳 ● ポテトサラダ		○ ご飯 豆乳 ● かぶとさつま芋の味噌汁 □ ふく☆うまきびなごあげ【揚げ油③】 ● こんにやくサラダ		○ ご飯 豆乳 ● しらたま汁 □ 銀銚の塩焼き ● 白菜と小松菜のおひたし	
食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	玄米麺 200g	60.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00
大豆飲料 200ml	216.00	ごま油	0.50	米粒麦	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	6.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00
水	120.00	長ねぎ	7.00	水	40.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	3.00	水	110.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
煮干し だし用	2.20	ちりめんじゃこ	2.50	かつお節 厚削り だし用	1.20	にんにく	0.50	煮干し だし用	2.20	豚かた小間	17.00
だいこん	15.00	食塩	0.05	鶏もも皮なし小間	33.00	たまねぎ	45.00	かぶ	30.00	清酒	1.00
木綿豆腐 300g	25.00	清酒	1.50	鶏むね皮なし小間	20.00	にんじん	10.00	さつまいも	35.00	にんじん	7.00
油揚げ 100g	7.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.75	清酒	2.00	月 酒蒸しほたてがい(冷凍)	13.00	油揚げ 100g	7.00	ささがきごぼう(短)	10.00
白味噌(減塩)	3.80	ブラックペッパー	0.02	にんじん	10.00	水	45.00	赤味噌(減塩)	3.80	水	100.00
赤味噌(減塩)	3.80	大豆飲料 200ml	216.00	たまねぎ	60.00	スープストックチキン(学)	1.50	白味噌(減塩)	3.80	煮干し だし用	2.40
こまつな	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	干ししいたけ(スライス)	0.50	レンズ豆	5.00	長ねぎ	6.00	だいこん	18.00
備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	1.40	鶏むね皮なし小間	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	7.00	調整豆乳 1L	55.00	きびなご	30.00	じゃがいも	15.00
長ねぎ	10.00	にんにく	0.20	本みりん	1.00	米粉	5.00	しょうが	0.20	油揚げ 100g	10.00
さば切り身 40g	40.00	しょうが	0.30	上白糖	1.00	豆乳クリーム油 500g	4.00	にんにく	0.20	干ししいたけ(スライス)	0.30
さば切り身 40g	40.00	水	110.00	さつま揚げ	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	7.00	酒かす	1.00	FD非常用野菜お味噌汁(粉末みそ)	2.00
さば切り身 40g	40.00	スープストックチキン(学)	1.00	生揚げ	35.00	食塩	0.60	水	1.20	白味噌(減塩)	1.00
さば切り身 60g	60.00	えのきたけ 1/3カット パラ	10.00	冷凍ホールコーン	15.00	白ごしょう	0.03	こいくちしょうゆ 1.8L	1.50	赤味噌(減塩)	1.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.20	木綿豆腐 300g	20.00	でん粉	2.50	冷凍いか短冊	13.00	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	3.00	白玉もち(冷凍)	25.00
本みりん	1.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	白ワイン	2.00	でん粉	10.00	長ねぎ	5.00
清酒	1.00	えのきたけ 1/3カット パラ	10.00	えのきたけ 1/3カット パラ	10.00	ほうれんそう	8.00	揚げサラダ油	6.00	甘塩ぎんざけ切り身 40g	40.00
しょうが	1.00	キャベツ	40.00	キャベツ	40.00	月 大豆飲料(フルーツミックス味) 200ml	216.00	こんにやく寒天 100g	0.40	甘塩ぎんざけ切り身 40g	40.00
サラダ油(米) 1.5kg	1.00	緑豆はるさめ 5cmカット	3.00	こまつな	7.00	じゃがいも	35.00	三色サラダこんにやく	8.00	甘塩ぎんざけ切り身 40g	40.00
豚かたせん切り	10.00	はくさい	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.60	にんじん	10.00	だいこん	25.00	甘塩ぎんざけ切り身 60g	60.00
清酒	0.50	にら	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.60	きゅうり	10.00	こまつな	13.00	清酒	2.00
切りごぼう きんぴら用	15.00	豚もも挽き	40.00	穀物酢	2.60	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	7.00	にんじん	5.00	はくさい	35.00
糸こんにやく カット	15.00	月 おから	1.50	食塩	0.13	食塩	0.10	サラダ油(米) 1.5kg	2.50	にんじん	5.00
にんじん	15.00	食塩	0.15	白ごしょう	0.02			こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	こまつな	15.00
れんこん	7.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.25	上白糖	0.20			穀物酢	2.50	こいくちしょうゆ 1.8L	2.20
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	清酒	0.45	刻みりのり 20g袋	1.00			食塩	0.10	本みりん	1.50
上白糖	1.00	炒めたたまねぎ(冷凍) 1kg	7.50	でこぼん 2L	40.00			白ごしょう	0.02	かつお節糸削り 30g袋	1.00
本みりん	2.00	キャベツ	15.00					粉からし	0.02		
カレー粉 100g	0.15	しょうが	0.08					上白糖	0.16		
		ごま油	0.03								
		でん粉	3.00								
		サラダ油(米) 1.5kg	2.00								
		水	5.20								
		こいくちしょうゆ 1.8L	1.40								
		本みりん	0.65								
		上白糖	1.30								
		でん粉	0.20								
		大豆ヨーグルト	50.00								
		上白糖	2.50								
		ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00								

令和6年度1月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

1/27（月）		1/28（火）		1/29（水）		1/30（木）		1/31（金）	
○ ご飯 豆乳 ● 打ち豆と大根の味噌汁 □ 和風豆腐グラタン ● 千草和え		○ ご飯 豆乳 ● 酒粕入り豚汁 □ めばるのにんにく醤油揚げ【揚げ油④】 ● 東京産糸寒天のサラダ		○ 味噌つけ麺(米粉中華麺) ● (つけ汁) 豆乳 ● 青のりポテト ● フルーツ白玉		○ カレーライス(麦ご飯) ● (カレー) ココア豆乳 □ チキンカツ【揚げ油⑤】 ● ひよこ豆のサラダ		○ ご飯 豆乳 ● わかめと玉ねぎの味噌汁 □ おろしハンバーグ ● ごま和え	
食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	73.00	中華めん(米粉)	85.00	精白米(慣行)	60.00	精白米(慣行)	65.00
大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.50	米粒麦	5.00	大豆飲料 200ml	216.00
水	110.00	豚かた小間	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	110.00
煮干し だし用	2.20	清酒	0.50	にんにく	0.50	にんにく	0.50	煮干し だし用	2.20
だいこん	35.00	ささがきごぼう(短)	8.00	しょうが	0.30	しょうが	0.50	たまねぎ	30.00
じゃがいも	40.00	だいこん	20.00	鶏むね皮なし小間	25.00	カレー粉 100g	0.10	ぶなしめじ バラ	8.00
月 打ち豆(乾)	8.00	水	110.00	清酒	1.00	クミンパウダー 100g	0.07	冷凍生揚げ(さいの目)	25.00
赤味噌(減塩)	3.80	煮干し だし用	3.00	トウバンジャン 130g	0.10	コリアンダーパウダー 100g	0.07	白味噌(減塩)	3.40
白味噌(減塩)	3.80	にんじん	10.00	豚もも挽き	10.00	鶏もも挽き	5.00	赤味噌(減塩)	3.40
長ねぎ	10.00	じゃがいも	20.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00	たまねぎ	25.00	カットわかめ	0.50
月 押し豆腐 (80%)	24.00	油揚げ 100g	5.00	水	80.00	にんじん	25.00	豚もも挽き	40.00
大豆ミート(ミンチ)	4.00	ぶなしめじ バラ	10.00	スープストックチキン(学)	1.30	じゃがいも	40.00	月 押し豆腐 (80%)	17.00
にんじん	4.00	FD非常用野菜お味噌汁(粉末みそ)	2.00	緑豆もやし	20.00	白こしょう	0.02	コーンフレーク	5.00
干しいたけ(スライス)	0.50	赤味噌(減塩)	1.00	白こしょう	0.05	水	60.00	調製豆乳 200ml	3.80
むき枝豆(冷凍)	4.00	白味噌(減塩)	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	スープストックチキン(学)	1.50	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00
無調整豆乳 1L	25.00	酒かす	1.50	本みりん	1.50	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	食塩	0.25
スープストックチキン(学)	0.30	長ねぎ	7.00	FD非常用野菜お味噌汁(粉末みそ)	2.00	レンズ豆	5.00	白こしょう	0.03
白味噌(減塩)	1.00	めばる切り身 40g	40.00	赤味噌(減塩)	3.00	おろしりんご(レトルト)	2.00	ナツメグパウダー	0.03
食塩	0.10	めばる切り身 40g	40.00	長ねぎ	10.00	米粉	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50
豆乳クリーム油 500g	2.00	めばる切り身 60g	40.00	チンゲンサイ	12.00	サラダ油(米) 1.5kg	6.00	上白糖	1.25
米粉	2.00	清酒	2.00	冷凍ホールコーン	7.00	カレー粉 100g	0.20	本みりん	0.60
玄米シュレット(200g)	3.00	食塩	0.05	大豆飲料 200ml	216.00	無着色ウスターソース(学)	3.00	だいこん	25.00
紙カップ 100ml	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	豆乳クリーム油 500g	2.50	トマトケチャップ 285g	2.00	穀物酢	0.60
にんじん	7.00	本みりん	1.00	食塩	0.30	カレーフレーク(アレルギー用) 1kg	4.00	清酒	0.60
油揚げ 100g	10.00	にんにく	0.50	青のり	0.40	ピュアココア	0.15	でん粉	0.30
緑豆はるさめ 5cmカット	4.00	でん粉	10.00	じゃがいも	50.00	ガラマサラパウダー 100g	0.02	にんじん	5.00
糸こんにゃく カット	10.00	揚げサラダ油	4.00	白玉もち(冷凍)	25.00	月 大豆飲料(ココア味) 125ml	133.00	こんにゃく寒天 100g	0.30
こまつな	13.00	糸寒天(学) 100g	0.50	水	10.00	鶏むね皮なし切り身 30g	30.00	緑豆もやし	35.00
ごま油	2.00	にんじん	5.00	上白糖	2.00	鶏むね皮なし切り身 30g	30.00	こまつな	15.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.70	はくさい	30.00	白ワイン	1.00	鶏むね皮なし切り身 30g	30.00	白すりごま	3.00
本みりん	0.90	こまつな	15.00	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50
上白糖	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	2.50			白ワイン	1.60	上白糖	1.50
一味唐辛子	0.01	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00			食塩	0.05	本みりん	1.50
		穀物酢	2.50			白こしょう	0.02	白ねりごま	2.50
		食塩	0.10			米粉	4.00		
		白こしょう	0.02			コーンフレーク	10.00		
		粉からし	0.02			揚げサラダ油	4.00		
		上白糖	0.18			蒸しひよこまめ	8.00		
						キャベツ	35.00		
						にんじん	7.00		
						きゅうり	15.00		
						ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80		
						穀物酢	1.90		
						食塩	0.30		
						白こしょう	0.02		
						上白糖	0.20		
						こいくちしょうゆ 1.8L	0.60		
						にんにく	0.05		
						粉からし	0.02		