

令和7年度11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「(生)」と表示してあります。

11/4 (火)		11/5 (水)		11/6 (木)		11/7 (金)		11/10 (月)	
○ 十三夜ご飯 豆乳 ● いちよのすまし汁 □ さんまの塩焼き ● じゃが芋のうま煮		○ ココア揚げパン【揚げ油①】 豆乳 ● 米粉マカロニスープ ● ツナサラダ ● ラ・フランスゼリー		○ 大根の葉でかさ増ししたご飯 豆乳 ● もやしと油揚げの味噌汁 □ 白身魚の甘辛あんかけ【揚げ油②】 ● 大根と人参の煮物		○ ごぼうとひよこ豆のドライカレー(ターメリックライス) ● (ドライカレー) 豆乳 ● かみかみサラダ ● 花みかん(生)		○ プテラバット(ネパール風チャーハン) 豆乳 ● トウクバ □ サーモンのスパイス焼き ● ポテトサラダ	
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)	67.00	米粉丸パン 5個入	55.00	精白米(慣行)	67.00	精白米(慣行)	67.00	精白米(カリフォルニア米)	57.00
むき栗(生)	15.00	米粉丸パン 5個入	110.00	だいごん菓	2.50	米粒麦	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
清酒	1.00	米粉丸パン 5個入	110.00	食塩	0.10	ターメリックパウダー	0.08	ごま油	0.50
食塩	0.40	米粉丸パン 5個入	110.00	白いりごま	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	しょうが	0.20
むき枝豆(冷凍)	3.00	揚げサラダ油	5.00	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	にんにく	0.40	にんにく	0.20
月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	ピュアココア	2.50	水	120.00	しょうが	0.40	豚かたせん切り	15.00
水	110.00	上白糖	8.00	煮干し だし用	2.40	セロリー	4.00	たまねぎ	10.00
だしパック	2.50	食塩	0.05	じゃがいも	30.00	豚もも挽き	25.00	にんじん	5.00
にんじん	5.00	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	緑豆もやし	20.00	赤ワイン	1.50	スープストックチキン(学)	0.30
たまねぎ	10.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	7.00	油揚げ	7.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00	食塩	0.30
月 ちらしかまぼこ(いちよう)	10.00	にんにく	0.20	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.75	ごぼう 洗い	15.00	こしょう 100g	0.03
木綿豆腐 300g	30.00	セロリー	2.00	赤味噌(減塩)	3.80	たまねぎ	50.00	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
食塩	0.20	たまねぎ	30.00	白味噌(減塩)	3.80	エリンギ ホール	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
うすくちしょうゆ	2.50	水	90.00	パンガシウス切り身 40g	40.00	にんじん	20.00	しょうが	0.20
清酒	1.00	スープストックチキン(学)	1.50	パンガシウス切り身 40g	40.00	食塩	0.60	にんにく	0.20
でん粉	1.00	にんじん	10.00	パンガシウス切り身 40g	40.00	こしょう 100g	0.08	鶏もも皮なし小間	15.00
冷凍カットわかめ	2.00	月 米粉マカロニ(ハート形)	7.50	パンガシウス切り身 60g	60.00	カレー粉 100g	0.70	たまねぎ	20.00
さんま筒切り 40g チルド	40.00	カットトマト 1.5kg	15.00	食塩	0.20	上白糖	0.40	にんじん	10.00
さんま筒切り 40g チルド	40.00	トマトピューレ 1kg	4.00	清酒	3.00	トマトケチャップ 285g	8.80	セロリー	0.50
さんま筒切り 40g チルド	40.00	トマトケチャップ 285g	6.00	しょうが	1.00	無着色中濃ソース(学)	4.00	冷凍カットトマト 1kg	8.00
さんま筒切り 50g チルド	50.00	無着色ウスターソース(学)	1.50	でん粉	8.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.60	水	130.00
食塩	0.20	ローリエパウダー	0.02	揚げサラダ油	4.00	蒸しひよこまめ	12.00	スープストックチキン(学)	1.50
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	食塩	0.10	こいくちしょうゆ 1.8L	2.20	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	食塩	0.10
清酒	3.00	こしょう 100g	0.02	本みりん	1.00	ごま油	1.00	こしょう 100g	0.02
サラダ油(米) 1.5kg	0.40	上白糖	1.00	上白糖	2.00	ちりめんじゃこ	4.00	クミンパウダー 100g	0.07
しょうが	0.30	じゃがいも	30.00	水	8.00	油揚げ	6.00	一味唐辛子 10g	0.01
豚もも挽き	10.00	バセリ	0.50	でん粉	0.30	だいごん	35.00	無調整豆乳 200ml	5.00
清酒	0.40	にんじん	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	こまつな	8.00	月 クイッティオ(平麺ビーフン)	15.00
にんじん	8.00	キャベツ	30.00	だいごん	30.00	サラダ油(米) 1.5kg	3.00	サーモントラウト切り身 40g	40.00
たまねぎ	20.00	冷凍ホールコーン	5.00	にんじん	15.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	サーモントラウト切り身 40g	40.00
じゃがいも	45.00	きゅうり	5.00	月 冷凍生揚げ(さいの目・1cm角)	20.00	穀物酢	3.00	サーモントラウト切り身 40g	40.00
さつま揚げ	15.00	まぐろ油漬レトルト(フレック、ライト)	15.00	水	10.00	こしょう 100g	0.02	サーモントラウト切り身 60g	60.00
水	8.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	3.36	三温糖	1.00	上白糖	0.19	食塩	0.20
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	穀物酢	2.28	うすくちしょうゆ	3.00	みかん S	30.00	こしょう 100g	0.03
三温糖	1.20	食塩	0.36	清酒	1.00			白ワイン	2.00
冷凍さやいんげん 3cmカット	4.00	こしょう 100g	0.02	和風だしの素	0.50			パブリカパウダー	0.05
		上白糖	0.24					チリパウダー	0.05
		こいくちしょうゆ 1.8L	0.72					ガーリックパウダー	0.05
		にんにく	0.06					じゃがいも	40.00
		粉からし	0.02					にんじん	5.00
		月 ラ・フランスゼリー	40.00					きゅうり	10.00
								ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	8.50
								食塩	0.10

令和7年度11月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

11/11 (火)		11/12 (水)		11/13 (木)		11/14 (金)		11/17 (月)		11/18 (火)	
○ご飯 豆乳 ●豚汁 □ふく☆うまからあげ【揚げ油③】 ●キャベツと海藻のサラダ		○煮干しだしの韓国うどん 豆乳 □さめの香味ソース【揚げ油④】 ●トマト肉じゃが ●みかんゼリー		○さつま芋ご飯 豆乳 ●鶏ごぼう汁 □ししゃものさざれ焼き ●大根と豚肉の炒め煮		○ご飯 フルーツミックス豆乳 ●かぼちゃと玉ねぎの味噌汁 □和風ハンバーグ ●ひじきとツナの和え物		○ご飯 豆乳 ●中華コーンスープ ●回鍋肉 ●手作りヨーグルト風味ゼリー		○ご飯 豆乳 ●だんご汁 □鶏天【揚げ油⑤】 ●あいませ	
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)	67.00	水	110.00	精白米(慣行)	57.00	精白米(慣行)	67.00	精白米(慣行)	67.00	精白米(慣行)	70.00
月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	煮干し だし用	4.00	さつま芋	20.00	大豆飲料(フルーツミックス味) 200ml	216.00	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	月 蒸しかまぼこ(スライス)	10.00	清酒	1.00	水	100.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	100.00
しょうが	0.50	にんじん	10.00	食塩	0.40	煮干し だし用	2.30	大豆ミート(ミンチ)	3.00	煮干し だし用	2.40
豚かた小間	15.00	ぶなしめじ バラ	7.00	黒いりごま	0.50	かぼちゃ	15.00	たまねぎ	15.00	にんじん	10.00
ごぼう 洗い	5.00	油揚げ	8.00	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	たまねぎ	15.00	スープストックチキン(学)	1.70	ささがきごぼう	5.00
糸こんにゃく カット	5.00	コチュジャン	1.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	木綿豆腐 300g	20.00	水	100.00	さといも いちょう切り(2cm×2cm×1cm幅)	30.00
にんじん	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	しょうが	0.50	油揚げ	6.00	クリームコーン 1kg	45.00	油揚げ	5.00
だいこん	20.00	月 クイッティオ(平麺ビーフン)	40.00	鶏むね皮なし小間	15.00	ぶなしめじ バラ	10.00	うすくちしょうゆ	1.00	月 麦みそ	7.00
じゃがいも	20.00	カットわかめ	0.10	清酒	1.00	白味噌(減塩)	3.80	食塩	0.10	白玉粉	15.00
煮干し だし用	90.00	長ねぎ	5.00	にんじん	10.00	赤味噌(減塩)	3.80	こしょう 100g	0.03	月 絹ごし豆腐	10.00
油揚げ	7.00	ごま油	0.60	ささがきごぼう(短)	10.00	豚もも挽き	62.00	冷凍ホールコーン	10.00	長ねぎ	5.00
木綿豆腐 300g	15.00	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	糸こんにゃく カット	10.00	月 おから	5.00	でん粉	0.80	鶏むね皮なし2cm角	50.00
赤味噌(減塩)	3.80	もうかざめ1.5cm角切り チルド	50.00	水	100.00	無調整豆乳 200ml	4.00	しょうが	0.30	清酒	0.80
白味噌(減塩)	3.80	清酒	1.00	だしパック	2.50	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	15.00	こまつな	7.00	しょうが	0.50
長ねぎ	8.00	こしょう 100g	0.02	木綿豆腐 300g	20.00	食塩	0.25	長ねぎ	5.00	うすくちしょうゆ	1.00
鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	でん粉	10.00	油揚げ	5.00	こしょう 100g	0.03	サラダ油(米) 1.5kg	1.00	食塩	0.15
鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	揚げサラダ油	7.00	えのきたけ 1/3カット バラ	5.00	ナツメグパウダー	0.03	しょうが	0.40	米粉	5.00
鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	ごま油	0.75	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.75	サラダ油(米) 1.5kg	1.00	にんにく	0.40	揚げサラダ油	5.00
鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	長ねぎ	7.50	こいくちしょうゆ 1.8L	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.75	トウバンジャン 130g	0.15	サラダ油(米) 1.5kg	0.40
しょうが	0.20	しょうが	0.45	食塩	0.15	上白糖	2.25	豚かた小間	40.00	にんじん	5.00
にんにく	0.20	清酒	1.50	長ねぎ	10.00	本みりん	0.90	にんじん	20.00	切り干し大根	5.50
酒かす	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.30	からぶとししゃも(メス、卵あり) 生干し	40.00	だいこん	37.50	干ししいたけ(スライス)	0.80	干ししいたけ(スライス)	0.50
水	1.20	穀物酢	3.00	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	3.00	穀物酢	0.90	キャベツ	45.00	押し豆腐 (80%)	10.00
ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	3.00	上白糖	2.25	清酒	1.00	清酒	0.90	食塩	0.20	糸こんにゃく カット	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.50	水	10.50	粒入りマスタード 90g	1.00	乾燥ひじき	0.60	ブラックペッパー	0.02	月 ゆでぜんまい	3.00
でん粉	6.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.40	こしょう 100g	0.01	にんじん	5.00	清酒	1.40	上白糖	1.50
揚げサラダ油	4.00	しょうが	0.60	コーンフレーク	10.00	はくさい	20.00	オイスターソース	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	4.00
にんじん	5.00	豚かた小間	20.00	パセリチップ	0.04	こまつな	10.00	赤味噌(減塩)	3.00	本みりん	0.80
キャベツ	30.00	たまねぎ	30.00	しょうが	0.50	まぐろ油漬レトルト(フレック、ライト)	10.00	テンメンジャン	0.40	和風だしの素	0.30
きゅうり	10.00	にんじん	10.00	豚ばら小間	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	3.00	上白糖	1.00	水	8.00
海藻ミックス	1.20	カットトマト 1.5kg	10.00	清酒	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	白すりごま	0.50
サラダ油(米) 1.5kg	3.00	じゃがいも	40.00	にんじん	10.00	穀物酢	3.00	でん粉	0.50		
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	水	15.00	だいこん	45.00	食塩	0.12	水	1.00		
穀物酢	3.00	和風だしの素	0.20	水	10.00	こしょう 100g	0.02	水	15.00		
食塩	0.12	清酒	1.50	和風だしの素	0.50	上白糖	0.19	粉寒天	0.15		
こしょう 100g	0.02	本みりん	1.50	本みりん	0.80			上白糖	8.00		
粉からし	0.02	三温糖	2.00	三温糖	0.80			レモン汁 120ml	1.00		
上白糖	0.19	こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50			無調整豆乳 1L	33.00		
		むき枝豆(冷凍)	3.00					水	10.00		
		国産みかんゼリー	40.00					ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00		

令和7年度11月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

11/19 (水)		11/20 (木)		11/21 (金)		11/25 (火)		11/26 (水)		11/27 (木)	
○ ツナれんこんおろしスパゲッティ(玄米麺) ● (おろしソースと刻みのり) 豆乳 □ 揚げごぼう青のり風味【揚げ油⑥】 ● 糸寒天のサラダ		○ ビーンズカレー(麦ご飯) ● (ビーンズカレー) 豆乳 ● キャベツとにんじんのサラダ ● 花みかん(生)		○ 五穀ご飯 豆乳 ● 沢煮椀 □ 鮭の塩こうじ焼き ● 厚揚げのそぼろ煮		○ チキンピラフ 豆乳 ● ポトフ □ かぼちゃのツナコロック【揚げ油⑦】 ● りんご(生)		○ 米粉スライスパン コーヒー豆乳 ● レンズ豆のポターージュ □ シシカバブ ● ひよこ豆のサラダ		○ ビビンバ(肉ご飯) ● (ゆで野菜と味噌だれ) 豆乳 ● 米粉ワンタンスープ ● はちみつレモンゼリー	
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	食 品 名	純使用 g
月 玄米バスタ スパゲッティ	52.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	62.00	精白米(慣行)	57.00	米粉スライスパン 16枚入	50.63	精白米(慣行)	65.00
サラダ油(米) 1.5kg	6.00	米粒麦	7.00	月 五穀米	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	米粉スライスパン 16枚入	67.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
だいこん	80.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	食塩	0.20	鶏もも皮なし小間	20.00	米粉スライスパン 16枚入	84.38	にんにく	0.10
水	10.00	にんにく	0.30	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	白ワイン	1.00	米粉スライスパン 16枚入	101.25	しょうが	0.30
れんこん	5.00	しょうが	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	にんじん	3.00	大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00	豚かた挽き	25.00
清酒	2.00	クミンパウダー 100g	0.07	豚ももせん切り	12.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	清酒	1.00
こいくちしょうゆ 1.8L	7.00	コリアンダーパウダー 100g	0.07	水	110.00	スープストックチキン(学)	0.30	たまねぎ	60.00	三温糖	1.00
穀物酢	2.00	カレー粉 100g	0.20	かつお節 厚削り だし用	3.00	食塩	0.60	スープストックチキン(学)	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
三温糖	2.00	豚レバーチップ 500g	1.00	だいこん	30.00	こしょう 100g	0.02	水	60.00	本みりん	0.80
まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	30.00	鶏むね皮なし挽き	20.00	にんじん	10.00	むき枝豆(冷凍)	3.00	調製豆乳 1L	60.00	トウバンジャン 130g	0.08
刻みのり 20g袋	1.00	たまねぎ	30.00	えのきたけ 1/3カット パラ	10.00	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	白いんげん豆ペースト	40.00	緑豆ちやし	38.00
月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	にんじん	15.00	油揚げ	5.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	10.00	レンズ豆	10.00	こまつな	7.00
揚げサラダ油	5.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00	月 ちらしまぼこ(もみじ)	5.00	月 カットウインナー 1cm	10.00	米粉	2.00	にんじん	10.00
切りごぼう 斜め4mm厚	30.00	スープストックチキン(学)	1.50	食塩	0.40	セロリー	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	4.00	赤味噌(減塩)	9.60
米粉	5.00	水	60.00	うすくちしょうゆ	3.00	たまねぎ	40.00	食塩	0.40	三温糖	4.80
でん粉	3.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	こしょう 100g	0.02	にんじん	20.00	こしょう 100g	0.03	本みりん	3.00
食塩	0.10	おろしりんご(レトルト)	2.00	こまつな	10.00	水	70.00	パセリ	0.70	水	4.20
青のり	0.05	じゃがいも	36.00	さけ切り身 40g	40.00	スープストックチキン(学)	1.00	豚もも挽き	30.00	月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
こんにゃく寒天 100g	0.50	レンズ豆	5.00	さけ切り身 40g	40.00	じゃがいも	50.00	にんにく	0.10	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんじん	5.00	蒸しひよこまめ	10.00	さけ切り身 40g	40.00	キャベツ	30.00	コーンフレーク	2.50	しょうが	0.30
キャベツ	15.00	エリンギ ホール	10.00	さけ切り身 60g	60.00	食塩	0.20	無調整豆乳 200ml	1.90	豚ばら小間	15.00
冷凍ホールコーン	5.00	トマトケチャップ 285g	3.00	月 塩こうじ	4.00	ブラックペッパー	0.03	ズッキーニ	5.00	水	120.00
こまつな	10.00	無着色中濃ソース(学)	3.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	白ワイン	1.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	12.50	スープストックチキン(学)	2.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	3.36	米粉	5.00	しょうが	0.30	かぼちゃペースト	45.00	食塩	0.13	にんじん	10.00
穀物酢	3.00	サラダ油(米) 1.5kg	10.00	豚もも挽き	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	こしょう 100g	0.02	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00
上白糖	0.90	カレー粉 100g	0.45	たまねぎ	20.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	15.00	ターメリックパウダー	0.02	食塩	0.10
粉からし	0.01	ピュアココア	0.20	にんじん	5.00	まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	5.00	クミンパウダー 100g	0.02	こしょう 100g	0.03
こしょう 100g	0.02	ガラムマサラパウダー 100g	0.02	大豆ミート(ミンチ)	3.00	乾燥マッシュポテト	5.00	蒸しひよこまめ	8.00	清酒	1.00
食塩	0.48	こしょう 100g	0.02	だし汁	7.00	食塩	0.40	キャベツ	35.00	米粉ワンタン	17.00
		食塩	0.45	本みりん	0.70	こしょう 100g	0.02	にんじん	7.00	はくさい	20.00
		月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	上白糖	1.00	揚げサラダ油	6.00	きゅうり	15.00	ぶなしめじ パラ	10.00
		キャベツ	30.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	りんご	20.00	にんにく	0.06	ごま油	0.50
		にんじん	10.00	月 冷凍生揚げ(さいの目・1cm角)	50.00	食塩	0.05	穀物酢	2.28	月 はちみつレモンゼリー	40.00
		こまつな	5.00	でん粉	0.60			食塩	0.36		
		冷凍ホールコーン	7.00	むき枝豆(冷凍)	4.00			こしょう 100g	0.02		
		サラダ油(米) 1.5kg	3.60					上白糖	0.24		
		穀物酢	3.00					こいくちしょうゆ 1.8L	0.72		
		食塩	0.48					粉からし	0.02		
		こしょう 100g	0.02								
		粉からし	0.02								
		上白糖	0.19								
		みかん S	30.00								

令和7年度11月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

11/28（金）	
○ 中華丼(麦ご飯) ● (中華丼の具) 豆乳 ● 春雨の中華サラダ ● 花みかん(生)	
食 品 名	純使用 g
精白米(慣行)	67.00
米粒麦	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんにく	0.50
しょうが	0.50
豚かた小間	15.00
豚ばら小間	17.00
清酒	1.00
たまねぎ	35.00
たけのこ水煮	10.00
にんじん	15.00
干しいたけ(スライス)	0.40
水	40.00
スープストックチキン(学)	1.00
食塩	0.50
こしょう 100g	0.03
こいくちしょうゆ 1.8L	4.00
はくさい	50.00
チンゲンサイ	10.00
月 ちらしかまぼこ(いちょう)	10.00
冷凍いか短冊	20.00
清酒	1.00
ごま油	0.50
でん粉	4.00
月 大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
きくらげ(乾) 短冊切り	0.50
緑豆はるさめ 5cmカット	6.00
にんじん	10.00
ごまつな	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.60
穀物酢	3.60
上白糖	0.90
ごま油	2.10
みかん S	30.00