

## 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」と表示してあります。

行っていない食品には、料理名に「(生)」と表示しております。

11/4 (火)		11/5 (水)		11/6 (木)		11/7 (金)		11/10 (月)		
○十三夜ご飯 豆乳 ●いちらうのすまし汁 □さんまの塩焼き ●じゃが芋のうま煮		○コカオ揚げパン【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)		○ブテラバット(ネバール風チャーハン) 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		食品名		食品名		食品名		食品名		
精白米(慣行) むき栗(生) 清酒 食塩 むき枝豆(冷凍)		67.00 15.00 1.00 0.40 3.00		米粉丸パン5個入 米粉丸パン5個入 米粉丸パン5個入 米粉丸パン5個入 揚げサラダ油		55.00 110.00 110.00 110.00 5.00		精白米(慣行) だいこん葉 食塩 白いりごま 月 大豆飲料(プレーン) 200ml		
月 大豆飲料(プレーン) 200ml		216.00		ピュアココア 上白糖 食塩		2.50 8.00 0.05		水 煮干しだし用 じゃがいも 緑豆もやし 油揚げ		
水 だしパック にんじん たまねぎ 月 ちらしあまぼご(いちらう) 木綿豆腐 300g 食塩 うすくちしようゆ 清酒 でん粉 冷凍カットわかめ		110.00 2.50 5.00 10.00 10.00 30.00 0.20 2.50 1.00 1.00 2.00		216.00		216.00		120.00 2.40 30.00 20.00 7.00		
月 ベーコンせん切り 8mm幅		7.00		月 大豆飲料(プレーン) 200ml		216.00		精白米(カリフォルニア米) 米粒麦 ターメリックパウダー サラダ油(米) 1.5kg ごま油 しょうが にんにく 豚かたせん切り たまねぎ にんじん スープストックチキン(学) 食塩 こしょう 100g		
月 ペークンせん切り 8mm幅		7.00		にんにく セロリー 赤味噌(減塩) 白味噌(減塩)		0.20 2.00 30.00		7.00 0.75 3.80 3.80		
月 米粉マカロニ(ハート形)		90.00		水 スープストックチキン(学) にんじん 月 米粉マカロニ(ハート形)		90.00 1.50 10.00 7.50		パンガシウス切り身 40g パンガシウス切り身 40g パンガシウス切り身 40g パンガシウス切り身 60g		
さんま筒切り 40g チルド さんま筒切り 40g チルド さんま筒切り 40g チルド さんま筒切り 50g チルド 食塩 サラダ油(米) 1.5kg 清酒		40.00 40.00 40.00 50.00 0.20 0.50 3.00		15.00 トマトピューレ 1kg トマトケチャップ 285g 無着色ウスターーソース(学) ローリエパウダー		15.00 4.00 6.00 1.50 0.02		40.00 40.00 40.00 60.00		
カットトマト 1.5kg トマトピューレ 1kg トマトケチャップ 285g 無着色ウスターーソース(学) ローリエパウダー		15.00 4.00 6.00 1.50 0.02		食塩 ごくいちしようゆ 1.8L 本みりん 上白糖		0.20 2.00 0.20 1.00		2.00 トマトケチャップ 285g 無着色中濃ソース(学) 8.00 4.00		
食塩 ごしょう 100g 上白糖		0.10 0.02		蒸しひよこまめ		60.00		40.00 4.00 0.60 0.70		
月 サラダ油(米) 1.5kg しょうが 豚もも挽き 清酒		0.40 0.30 10.00		上白糖 じやがいも パセリ		30.00		40.00 2.00 8.00 0.30		
月 サラダ油(米) 1.5kg にんじん たまねぎ じやがいも さつま揚げ 水 ごくいちしようゆ 1.8L 三温糖 冷凍さやいんげん 3cmカット		0.40 8.00 20.00 45.00 15.00 8.00 2.00 1.20 4.00		5.00 キヤベツ 冷凍ホールコーン きゅうり まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト) ピュアオリーブ油 0.91kg 穀物酢 食塩 ごしょう 100g 上白糖 ごくいちしようゆ 1.8L にんにく 粉からし		30.00 5.00 5.00 5.00 15.00 3.36 2.28 0.36 0.02 0.24 0.72 0.06 0.02	月 冷凍生揚げ(さいの目・1cm角) 水 三温糖 穀物酢 食塩 ごしょう 100g 上白糖		0.50 30.00 15.00 20.00 10.00 3.00 1.00 0.50	
月 ラ・フランスゼリー		40.00		月 ラ・フランスゼリー		30.00		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）

## 令和7年度11月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

## 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
チングンサイ	10.00
月 ちらしあまぼこ(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(フレーン) 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
こまつな	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