

令和3年度5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※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物（えびやいか、タコなど）が混入している可能性があります。

・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・月の使用食材量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。

5/6 (木)		5/7 (金)		5/10 (月)		5/11 (火)		5/12 (水)	
キーマカレーライス (麦ご飯)(カレー) 豆乳 海藻サラダ さくらんぼゼリー		グリーンピースご飯 豆乳 若竹汁 ささみの磯辺揚げ【揚げ油①】 ツナとひじきのサラダ		ご飯 豆乳 豚汁 鰯の蒲焼き【揚げ油②】 小松菜ともやしきのきなこ和え		ご飯 豆乳 トックスープ 豚キムチ炒め フルーツ杏仁豆腐		米粉丸パン 豆乳 ジュリエンスープ ひき肉と大豆のトマト煮 ごぼうサラダ	
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)	70.00	精白米(慣行)	55.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	米粉丸パン 5個入	110.00
米粒麦	5.00	うすくちしょうゆ	0.80	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	55.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	米粉丸パン 5個入	110.00
豚もも挽き	30.00	鶏むね皮なし挽き	10.00	しょうが	0.50	しょうが	0.30	米粉丸パン 5個入	165.00
豚レバーチップ 500g	1.00	清酒	1.00	豚かた小間	15.00	豚ももせん切り	20.00	大豆飲料 200ml	216.00
にんにく	0.30	にんじん	3.00	ごぼう 洗い	5.00	水	130.00	月 ベーコンせん切り(ぼろ)	10.00
しょうが	0.50	本みりん	1.00	糸こんにゃく カット	7.00	スープストックチキン(学)	2.20	たまねぎ	20.00
清酒	0.50	三温糖	0.50	にんじん	10.00	にんじん	10.00	スープストックチキン(学)	2.00
カレー粉 100g	0.70	うすくちしょうゆ	1.30	だいごん	20.00	たけのご水煮	10.00	食塩	0.20
たまねぎ	60.00	グリーンピース(生) むき	8.00	じゃがいも	30.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	白こしょう	0.02
スープストックチキン(学)	0.40	大豆飲料 200ml	216.00	水	100.00	食塩	0.15	水	120.00
にんじん	30.00	水	120.00	煮干し だし用	2.00	白こしょう	0.03	にんじん	10.00
白こしょう	0.03	かつお節 薄削り だし用	3.25	油揚げ 100g	5.00	清酒	1.00	ぶなしめじ バラ	7.00
オールスパイス 100g	0.03	だし昆布	0.65	木綿豆腐 300g	15.00	トックもち	15.00	キャベツ	30.00
食塩	0.30	木綿豆腐 300g	20.00	赤味噌(減塩)	3.60	チンゲンサイ	5.00	レンズ豆	5.00
水	45.00	ゆでたけのこ	20.00	白味噌(減塩)	3.60	長ねぎ	10.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50
トマトケチャップ 285g	3.00	清酒	1.00	長ねぎ	8.00	ごま油	0.50	にんにく	0.30
無着色ウスターソース(学)	3.00	食塩	0.60	いわし開き 40g	40.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	豚もも挽き	20.00
大豆ミート(ミンチ)	7.00	うすくちしょうゆ	1.00	いわし開き 40g	40.00	にんにく	0.40	白ワイン	1.00
蒸しひよこまめ	10.00	カットわかめ	0.50	いわし開き 40g	40.00	しょうが	0.50	たまねぎ	30.00
レンズ豆	3.00	長ねぎ	10.00	いわし開き 50g	50.00	トウバンジャン	0.10	スープストックチキン(学)	0.30
カレーフレーク(アレルギー用)	7.00	鶏ささみ 40g	40.00	清酒	2.00	豚かた小間	40.00	食塩	0.15
大豆飲料 200ml	216.00	鶏ささみ 40g	40.00	しょうが	1.00	清酒	1.00	白こしょう	0.01
海藻ミックス	1.20	鶏ささみ 40g	40.00	でん粉	7.00	たまねぎ	20.00	トマトケチャップ 285g	3.50
にんじん	7.00	鶏ささみ 60g	60.00	揚げサラダ油	5.00	緑豆もやし	10.00	トマトピューレ 1kg	15.00
切り干し大根	5.00	食塩	0.40	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	こいくちしょうゆ 1.8L	0.80	大豆水煮	15.00
キャベツ	15.00	清酒	0.80	本みりん	1.00	オイスターソース	0.40	オレガノチップ	0.02
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	青のり	0.15	上白糖	2.00	赤味噌(減塩)	2.00	バジルチップ	0.02
米酢	3.00	米粉	6.00	水	8.50	月 白菜キムチ	20.00	切りごぼう サラダ用	30.00
上白糖	0.75	揚げサラダ油	5.00	ごまつな	15.00	長ねぎ	10.00	にんじん	7.00
ごま油	1.75	乾燥ひじき	0.80	緑豆もやし	35.00	にら	5.00	ホールコーン	5.00
月 さくらんぼゼリー	40.00	にんじん	8.00	にんじん	5.00	ごま油	0.50	白すりごま	2.00
		きゅうり	20.00	きな粉	3.00	水	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
		ホールコーン	8.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	粉寒天	0.25	米酢	1.50
		まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	10.00	上白糖	2.00	上白糖	3.00	上白糖	1.00
		白すりごま	2.00	本みりん	2.30	無調整豆乳 1L	20.00	ごま油	0.75
		こいくちしょうゆ	3.00			ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	40.00	白ねりごま	1.50
		米酢	1.50			水	20.00		
		上白糖	1.00			上白糖	3.00		
		ごま油	0.75			レモン汁 120ml	0.70		
		白ねりごま	1.50						

令和3年度5月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

5/13 (木)		5/14 (金)		5/17 (月)		5/18 (火)		5/19 (水)		5/20 (木)	
ご飯 豆乳 沢煮椀 鯖の香味焼き 肉じゃが		ご飯 豆乳 切り干し大根と油揚げの味噌汁 鶏肉のねぎ塩焼き 厚揚げのそぼろ煮		ご飯 豆乳 麻婆豆腐 春雨の中華サラダ みかんゼリー		ご飯 豆乳 小松菜と豆腐の味噌汁 鶏肉の甘辛だれがけ たけのこと糸ごんの炒め煮		ツナとアスパラの豆乳クリームスパゲッティ (スパゲッティ)(豆乳クリームソース) コーヒー豆乳 キャベツときゅうりのサラダ		ご飯 豆乳 もずくのスープ 鯉のおろしだれがけ【揚げ油③】 じゃが芋のごま味噌煮	
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)	65.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	玄米麺 200g	60.00	精白米(慣行)	65.00
大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	ビュアオリーブ油 0.91kg	6.00	大豆飲料 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	110.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	115.00	ビュアオリーブ油 0.91kg	1.50	水	120.00
豚ももせん切り	5.00	煮干し だし用	2.20	しょうが	0.50	煮干し だし用	2.30	にんにく	0.30	かつお節 厚削り だし用	3.25
清酒	1.00	切り干し大根	8.00	にんにく	0.50	だいごん	20.00	たまねぎ	50.00	だし昆布	0.65
水	130.00	えのきたけ 1/3カットバラ	10.00	長ねぎ	13.00	えのきたけ 1/3カットバラ	15.00	スープストックチキン(学)	1.50	清酒	1.00
かつお節 厚削り だし用	3.00	油揚げ 100g	10.00	トウバンジャン	0.20	木綿豆腐 300g	20.00	ぶなしめじ バラ	10.00	木綿豆腐 300g	15.00
だいごん	30.00	赤味噌(減塩)	4.00	豚もも挽き	15.00	油揚げ 100g	10.00	水	50.00	食塩	0.50
にんじん	10.00	白味噌(減塩)	4.00	豚レバーチップ 500g	1.00	白味噌(減塩)	4.10	調整豆乳 1L	60.00	うすくちしょうゆ	0.80
えのきたけ 1/3カットバラ	10.00	ごまつな	10.00	スープストックチキン(学)	0.70	赤味噌(減塩)	4.10	食塩	0.60	でん粉	1.00
食塩	0.40	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	たけのご水煮	20.00	ごまつな	10.00	白ごしょう	0.03	長ねぎ	5.00
うすくちしょうゆ	3.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	干しいいたけ(スライス)	1.00	長ねぎ	10.00	まぐろ水煮レトルト(フレック、ライト)	30.00	えのきたけ 1/3カットバラ	10.00
白ごしょう	0.02	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	水	40.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	白ワイン	2.00	ごまつな	10.00
ごまつな	10.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	グリーンアスパラガス	25.00	もずく	8.00
さわら切り身 40g	40.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.20	清酒	1.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	コーンスターチ	2.00	かつお切り身 40g	40.00
さわら切り身 40g	40.00	清酒	1.00	八丁味噌 300g	1.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	ホールコーン	10.00	かつお切り身 40g	40.00
さわら切り身 60g	60.00	にんにく	0.30	テンメンジャン	3.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00	かつお切り身 40g	40.00
清酒	2.00	長ねぎ	6.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5.00	しょうが	0.50	キャベツ	35.00	かつお切り身 60g	60.00
上白糖	0.70	食塩	0.20	上白糖	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	にんじん	5.00	しょうが	1.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	水	3.00	長ねぎ	13.00	本みりん	1.00	きゅうり	15.00	清酒	2.00
トウバンジャン	0.20	ブラックペッパー	0.02	木綿豆腐 300g	100.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.70	黄ピーマン	3.00	でん粉	8.00
しょうが	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	でん粉	2.00	本みりん	1.30	ビュアオリーブ油 0.91kg	2.80	揚げサラダ油	4.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30	しょうが	0.30	ごま油	0.50	上白糖	0.70	米酢	1.90	こいくちしょうゆ 1.8L	2.20
しょうが	0.30	豚もも挽き	10.00	きくらげ(乾)	0.50	水	8.50	食塩	0.30	上白糖	1.00
豚かた小間	10.00	たまねぎ	30.00	緑豆はるさめ 5cmカット	7.00	でん粉	0.40	白ごしょう	0.02	本みりん	0.50
清酒	0.60	大豆ミート(ミンチ)	3.00	にんじん	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	上白糖	0.20	だいごん	20.00
たまねぎ	20.00	水	7.00	チンゲンサイ	20.00	豚もも小間	15.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.60	米酢	0.50
にんじん	10.00	本みりん	0.70	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	清酒	1.00	にんにく	0.05	清酒	0.50
しらたき カット	10.00	上白糖	1.00	米酢	3.00	糸こんにゃく カット	20.00	粉からし	0.02	サラダ油(米) 1.5kg	0.30
じゃがいも	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	上白糖	0.75	にんじん	10.00			しょうが	0.30
だし汁	7.00	月生揚げ	40.00	ごま油	1.75	たけのご水煮	25.00			鶏もも皮なし挽き	12.00
本みりん	0.60	でん粉	0.60	みかんゼリー	40.00	だし汁	15.00			清酒	1.00
三温糖	1.00	むき枝豆(冷凍)	4.00			三温糖	1.30			たまねぎ	30.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00					こいくちしょうゆ 1.8L	3.00			にんじん	12.00
										じゃがいも	45.00
										こんにゃく(1.5cm角切り)	14.00
										水	12.00
										赤味噌(減塩)	4.00
										三温糖	1.20
										こいくちしょうゆ 1.8L	0.80
										白ねりごま	2.50
										むき枝豆(冷凍)	3.00



令和3年度5月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

5/31 (月)	
コーンピラフ 豆乳 じゃが芋とウインナーのスープ メルルーサのフライ【揚げ油⑤】 アーモンドサラダ	
食品名	純使用g
精白米(慣行)	55.00
米粒麦	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
月 ベーコンせん切り(ぼら)	5.00
たまねぎ	10.00
スープストックチキン(学)	0.35
白こしょう	0.01
食塩	0.50
ホールコーン	10.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	0.30
パセリチップ	0.10
大豆飲料 200ml	216.00
月 カットウインナー 1cm	10.00
にんにく	0.30
たまねぎ	35.00
スープストックチキン(学)	1.70
水	110.00
食塩	0.20
にんじん	10.00
白こしょう	0.03
じゃがいも	35.00
さやいんげん	5.00
メルルーサ切り身 40g	40.00
メルルーサ切り身 40g	40.00
メルルーサ切り身 40g	40.00
メルルーサ切り身 60g	60.00
白ワイン	2.00
食塩	0.20
白こしょう	0.03
米粉	4.50
コーンフレーク	6.50
バジルチップ	0.10
揚げサラダ油	4.00
キャベツ	35.00
にんじん	5.00
きゅうり	15.00
細切りアーモンド	4.00
サラダ油(米) 1.5kg	1.80
上白糖	0.80
白こしょう	0.02
食塩	0.40
レモン汁 120ml	1.60
たまねぎ	2.00