

令和3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※

・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・月の使用食材料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。

11/1 (月)		11/2 (火)		11/4 (木)		11/5 (金)		11/8 (月)	
ご飯 豆乳 大根と油揚げの味噌汁 鮭のさざれ焼き 肉じゃが		ご飯 豆乳 麻婆豆腐 海藻サラダ みかん		きびご飯 豆乳 白玉汁 鰯のごまだれかけ 白菜とえのきのおひたし		ターメリックライス 豆乳 キーマカレー じゃこサラダ 青りんごゼリー		ひじきご飯 豆乳 厚揚げとなめこの味噌汁 鰹フライ【揚げ油①】 きんぴらごぼろ	
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)	63.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	55.00
大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	ターメリックパウダー	0.04	清酒	1.00
水	100.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	清酒	1.00	大豆飲料 200ml	216.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.34
煮干し だし用	2.20	しょうが	0.50	きび	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
だいごん	30.00	にんにく	0.50	大豆飲料 200ml	216.00	にんにく	0.50	鶏むね皮なし挽き	5.00
えのきたけ 1/3カットバラ	8.00	長ねぎ	15.00	豚ばら小間	10.00	しょうが	0.50	大豆ミート(ミンチ)	3.00
油揚げ 100g	10.00	トウバンジャン	0.20	清酒	1.00	豚もも挽き	30.00	乾燥ひじき	2.00
木綿豆腐 300g	20.00	豚もも挽き	15.00	にんじん	7.00	カレー粉 100g	0.70	油揚げ 100g	2.00
赤味噌(減塩)	4.00	豚レバーチップ 500g	1.00	ごぼろ 洗い	4.00	オールスパイス 100g	0.02	三温糖	1.50
白味噌(減塩)	4.00	たけのこ水煮	20.00	水	100.00	豚レバーチップ 500g	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
こまつな	10.00	干しいたけ(スライス)	1.00	煮干し だし用	2.40	赤ワイン	0.50	和風だし(素)	0.40
さけ切り身 40g	40.00	水	40.00	だいごん	20.00	ゼロリー	3.00	むき枝豆(冷凍)	3.00
さけ切り身 40g	40.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00	干しいたけ(スライス)	0.30	たまねぎ	60.00	大豆飲料 200ml	216.00
さけ切り身 40g	40.00	スープストックチキン(学)	0.70	かぼちゃ	15.00	にんじん	20.00	水	100.00
さけ切り身 60g	60.00	八丁味噌 300g	1.00	油揚げ 100g	5.00	じゃがいも	35.00	煮干し だし用	2.40
ノンエッグマヨネーズ 205g(エッグケア)	4.00	テンメンジャン	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	水	45.00	なめこ(レトルト)	20.00
粒入りマスタード 90g	2.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5.00	食塩	0.30	スープストックチキン(学)	0.40	生揚げ	25.00
食塩	0.10	清酒	1.00	白玉もち(冷凍)	30.00	トマトケチャップ 285g	3.00	赤味噌(減塩)	7.30
白こしょう	0.01	上白糖	1.00	さわら切り身 40g	40.00	無着色ウスターソース(学)	3.00	さといも	25.00
コーンフレーク	6.00	長ねぎ	15.00	さわら切り身 40g	40.00	白こしょう	0.02	長ねぎ	10.00
パセリチップ	0.04	でん粉	2.00	さわら切り身 60g	60.00	大豆ミート(ミンチ)	7.00	あじフィレ 40g	40.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30	冷凍豆腐(さいの目)	100.00	しょうが	0.50	レンズ豆	3.00	あじフィレ 40g	40.00
しょうが	0.30	ごま油	0.50	清酒	3.00	食塩	0.10	あじフィレ 50g	50.00
豚かた小間	5.00	海藻ミックス	1.00	水	8.00	カレーフレーク(アレルギー用)	7.00	清酒	2.00
大豆ミート(ミンチ)	3.00	にんじん	5.00	本みりん	1.00	ごま油	1.00	食塩	0.20
たまねぎ	20.00	キャベツ	25.00	上白糖	1.50	月 ちりめんじゃこ	4.00	白こしょう	0.03
にんじん	10.00	きゅうり	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	だいごん	35.00	米粉	7.00
しらたき カット	7.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.20	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	きゅうり	15.00	コーンフレーク	10.00
じゃがいも	40.00	米酢	2.64	白ねりごま	1.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.00	揚げサラダ油	8.00
水	6.00	上白糖	0.66	白すりごま	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.60	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
本みりん	0.60	ごま油	1.54	でん粉	0.20	月 青りんごゼリー	40.00	切りごぼろ きんぴら用	20.00
三温糖	1.00	みかん S	60.00	はくさい	30.00	米酢	2.00	にんじん	8.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00			こまつな	15.00	食塩	0.08	糸こんにゃく カット	20.00
清酒	0.60			えのきたけ 1/3カットバラ	5.00	白こしょう	0.02	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
さやいんげん(生)	3.00			こいくちしょうゆ 1.8L	2.70	粉からし	0.02	上白糖	1.00
				本みりん	1.80	上白糖	0.13	本みりん	2.00
				かつお節糸削り 30g袋	1.00	月 青りんごゼリー	40.00	れんこん L~2L	7.00
								一味唐辛子	0.01
								さやいんげん(生)	3.00

令和3年度11月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

11/17 (水)		11/18 (木)		11/19 (金)		11/22 (月)		11/24 (水)		11/25 (木)	
シーフード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) コーヒードリンク マセドアンサラダ みかん		ご飯 豆乳 打ち豆豚汁 鯖の照り焼き 小松菜とキャベツのサラダ		鶏飯 (鶏飯)(スープ) 豆乳 れんこんと枝豆のサラダ 大学芋【揚げ油③】		五穀ご飯 豆乳 沢煮梅 鯖の塩焼き うの花の炒り煮		カレーうどん 豆乳 ささみの磯辺揚げ【揚げ油④】 こんにやくサラダ 米粉メープルかぼちゃパン		ご飯 豆乳 キャロットポタージュ 白身魚の香草パン粉焼き キャベツとコーンのサラダ	
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	食品名	純使用g
玄米麺 200g	60.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	55.00	精白米(慣行)	60.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	精白米(慣行)	65.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	6.00	大豆飲料 200ml	216.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	五穀米	5.00	豚かた小間	15.00	大豆飲料 200ml	216.00
月 ベーコンせん切り(ぼら)	5.00	豚ぼら小間	15.00	しょうが	0.30	大豆飲料 200ml	216.00	清酒	0.50	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.80
にんにく	0.50	しょうが	0.50	干しいたけ(スライス)	0.80	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	たまねぎ	20.00	水	40.00
たまねぎ	50.00	ごぼう 洗い	4.00	月 ほくし鶏ささみ水煮	28.00	豚ももせん切り	5.00	水	120.00	だし昆布	0.50
エリンギ 短冊切り	10.00	糸こんにやく カット	10.00	清酒	2.00	水	110.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	かつお節 厚削り だし用	3.00
水	50.00	にんじん	10.00	スープストックチキン(学)	0.50	かとお節 厚削り だし用	3.00	油揚げ 100g	25.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5.00
スープストックチキン(学)	1.50	だいこん	15.00	うすくちしょうゆ	0.80	だいこん	25.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.50	乾燥マッシュポテト	8.00
食塩	0.60	さといも いちょう切り1cm幅	30.00	本みりん	2.00	にんじん	10.00	本みりん	0.90	食塩	0.20
白こしょう	0.03	水	100.00	月 つぼ漬けたくあん(刻み)	5.00	えのきたけ 1/3カットバラ	10.00	カレーフレーク(アレルギー用)	10.00	白こしょう	0.02
冷凍いか短冊	15.00	煮干し だし用	2.00	刻みのり 20g袋	1.00	油揚げ 100g	8.00	でん粉	0.50	メルルーサ切り身 40g	40.00
白ワイン	2.00	月 打ち豆(乾)	8.00	水	130.00	食塩	0.30	玄米麺 200g	26.00	メルルーサ切り身 40g	40.00
月 あさり水煮(冷凍)	20.00	赤味噌(減塩)	3.80	だし昆布	0.65	うすくちしょうゆ	3.00	こまつな	8.00	メルルーサ切り身 40g	40.00
調製豆乳 1L	60.00	白味噌(減塩)	3.80	しいたけ戻し汁	2.00	白こしょう	0.02	長ねぎ	7.00	メルルーサ切り身 50g	50.00
米粉	5.00	長ねぎ	8.00	スープストックチキン(学)	1.00	月 ちらしかまぼこ(いちょう)	8.00	大豆飲料 200ml	216.00	にんにく	0.20
パセリ	0.50	さわら切り身 40g	40.00	清酒	2.00	こまつな	10.00	鶏ささみ 40g	40.00	白ワイン	3.00
大豆飲料(コーヒードリンク) 200ml	216.00	さわら切り身 40g	40.00	うすくちしょうゆ	2.00	さば切り身 40g	40.00	鶏ささみ 40g	40.00	食塩	0.25
じゃがいも	30.00	さわら切り身 40g	40.00	にんじん	5.00	さば切り身 40g	40.00	鶏ささみ 40g	40.00	白こしょう	0.02
にんじん	7.00	さわら切り身 60g	60.00	だいこん	20.00	さば切り身 60g	60.00	食塩	0.10	ピュアオリーブ油 0.91kg	4.00
むき枝豆(冷凍)	8.00	しょうが	1.00	食塩	0.10	食塩	0.10	清酒	0.80	コーンフレーク	4.00
まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	10.00	清酒	1.00	葉ねぎ	4.00	清酒	3.00	青のり	0.12	オレガノチップ	0.05
たまねぎ	3.00	本みりん	1.00	大豆飲料 200ml	216.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.60	米粉	6.00	パセリチップ	0.05
サラダ油(米) 1.5kg	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	れんこん L~2L	15.00	にんじん	4.00	ながいも(すりおろし冷凍) 300g	2.50	キャベツ	35.00
米酢	2.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	にんじん	5.00	ホールコーン	0.30	揚げサラダ油	8.00	にんじん	10.00
食塩	0.40	こいくちしょうゆ 1.8L	1.80	ホールコーン	5.00	むき枝豆(冷凍)	10.00	三色サラダこんにやく	15.00	ホールコーン	10.00
白こしょう	0.02	本みりん	1.20	きゅうり	0.70	きゅうり	10.00	キャベツ	25.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80
粉からし	0.02	上白糖	0.70	ノンエッグマヨネーズ 205g(エッグケア)	8.00	水	15.00	きゅうり	10.00	米酢	2.50
上白糖	0.16	でん粉	0.35	食塩	0.10	白すりごま	3.00	にんじん	5.00	上白糖	0.75
みかん S	60.00	にんじん	5.00	白すりごま	3.00	さつまいも(皮つき)いちょう1cm幅	50.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.50	粉からし	0.01
		キャベツ	30.00	さつまいも(皮つき)いちょう1cm幅	50.00	揚げサラダ油	8.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	白こしょう	0.02
		カットわかめ	0.30	揚げサラダ油	8.00	三温糖	6.00	米酢	2.50	食塩	0.40
		サラダ油(米) 1.5kg	2.50	月 水あめ(酵素糖化)	2.50	うすくちしょうゆ	2.50	食塩	0.10		
		こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	水	6.00	月 おから	10.00	白こしょう	0.02		
		米酢	2.50	こいくちしょうゆ 1.8L	0.40	むき枝豆(冷凍)	3.00	上白糖	0.16		
		食塩	0.10	でん粉	0.15			米粉メープルかぼちゃパン 8枚入	67.50		
		白こしょう	0.02					米粉メープルかぼちゃパン 8枚入	45.00		
		粉からし	0.02					米粉メープルかぼちゃパン 8枚入	90.00		
		上白糖	0.16					米粉メープルかぼちゃパン 8枚入	112.50		

令和3年度11月 詳細献立表 (食物アレルギー対応給食)

11/26 (金)		11/29 (月)		11/30 (火)	
中華丼 (ご飯)(中華丼の具) 豆乳 春雨サラダ みかん		ご飯 豆乳 チンゲンサイと豆腐のスープ 油淋鶏【揚げ油⑤】 わかめときゅうりの酢の物		ハヤシライス (麦ご飯)(ハヤシソース) 豆乳 ポテトサラダ 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
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	大豆飲料 200ml	216.00	米粒麦	5.00
豚ばら小間	10.00	水	115.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
豚かた小間	15.00	スープストックチキン(学)	1.90	セロリー	4.00
にんにく	0.50	にんじん	10.00	にんにく	0.50
しょうが	0.50	たまねぎ	20.00	豚もも小間	30.00
にんじん	10.00	木綿豆腐 300g	25.00	白ごしょう	0.04
たまねぎ	35.00	清酒	1.00	赤ワイン	1.00
たけのこ水煮	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	たまねぎ	55.00
きくらげ(乾)	0.20	白ごしょう	0.03	スープストックチキン(学)	1.40
水	60.00	でん粉	1.00	にんじん	30.00
スープストックチキン(学)	1.00	しょうが	0.50	マッシュルーム	10.00
食塩	0.50	チンゲンサイ	10.00	水	85.00
白ごしょう	0.03	長ねぎ	5.00	トマトケチャップ 285g	6.00
こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	トマトピューレ 1kg	5.00
はくさい	50.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	無着色中濃ソース(学)	4.00
冷凍いか短冊	30.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	ハヤシフレーク(アレルギー用)	12.00
清酒	1.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	大豆飲料 200ml	216.00
ごま油	0.80	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	にんじん	10.00
でん粉	4.00	清酒	2.00	じゃがいも	30.00
大豆飲料 200ml	216.00	しょうが	0.30	きゅうり	10.00
緑豆はるさめ 5cmカット	7.00	でん粉	10.00	月 ボークハム(ボンレス) 1cm色紙切り	5.00
にんじん	10.00	揚げサラダ油	8.00	食塩	0.10
チンゲンサイ	20.00	ごま油	0.50	ノンエッグマヨネーズ 205g(エッグケア)	6.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	長ねぎ	7.00	月 はちみつレモンゼリー	40.00
米酢	3.00	しょうが	0.30		
上白糖	0.75	清酒	1.00		
ごま油	1.75	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00		
みかん 5	60.00	米酢	1.50		
		上白糖	1.00		
		水	7.00		
		ごま油	1.00		
		月 ちりめんじゃこ	4.00		
		カットわかめ	1.00		
		きゅうり	20.00		
		キャベツ	20.00		
		米酢	4.50		
		上白糖	2.00		
		食塩	0.30		
		こいくちしょうゆ 1.8L	1.00		