

令和4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。

5/2 (月)		5/6 (金)		5/9 (月)		5/10 (火)		5/11 (水)		
きびご飯 豆乳 かまぼこのすまし汁 鰹のお茶揚げ【揚げ油①】 たけのこ糸こんの炒め煮		ターメリックライス 豆乳 キーマカレー 寒天サラダ 豆乳ゼリー		ご飯 豆乳 鶏肉のすまし汁 鰹の西京焼き 肉じゃが		ご飯 豆乳 豚汁 鶏肉の照り焼き 青菜とひじきのごま和え		スパゲッティミートソース (スパゲッティ)(ミートソース) コーヒー豆乳 マセドアンサラダ		
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)	63.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00	玄米麺	200g	60.00
清酒	1.00	ターメリックパウダー	0.04	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	ピュアオリーブ油	0.91kg	6.00
きび	2.00	大豆飲料 200ml	216.00	水	110.00	豚ばら小間	18.00	サラダ油(米)	1.5kg	0.30
大豆飲料 200ml	216.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	かつお節 厚削り だし用	3.00	しょうが	0.50	にんにく		0.80
水	100.00	にんにく	0.30	だし昆布	0.50	清酒	2.00	しょうが		0.80
だし昆布	0.50	しょうが	0.50	清酒	1.00	ごぼう 洗い	5.00	セロリ		1.60
かつお節 薄削り だし用	3.00	豚もも挽き	30.00	食塩	0.40	にんじん	10.00	豚もも挽き		20.00
うすくちしょうゆ	2.00	清酒	0.50	鶏もも皮なし小間	15.00	だいごん	20.00	ナツメグパウダー		0.04
にんじん	5.00	カレー粉 100g	0.70	にんじん	3.00	さといも	30.00	赤ワイン		1.60
清酒	1.00	オールスパイス 100g	0.02	うすくちしょうゆ	2.00	ぶなしめじ バラ	5.00	たまねぎ		48.00
木綿豆腐 300g	20.00	赤ワイン	0.50	生揚げ	30.00	水	110.00	にんじん		15.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	ごぼう 洗い	8.00	こまつな	10.00	煮干し だし用	2.00	大豆ミート(ミンチ)		7.00
月 ちらしかまぼこ(かぶと)	7.00	たまねぎ	60.00	長ねぎ	10.00	油揚げ 100g	11.00	食塩		0.20
長ねぎ	8.00	にんじん	15.00	さわら切り身 40g	40.00	赤味噌(減塩)	3.60	白ごしょう		0.04
こまつな	15.00	じゃがいも	25.00	さわら切り身 40g	40.00	白味噌(減塩)	3.60	トマトケチャップ 285g		24.00
食塩	0.35	ホールコーン	12.00	さわら切り身 40g	40.00	長ねぎ	5.00	トマトピューレ 1kg		24.00
かつお 2cm角切り	50.00	水	45.00	さわら切り身 60g	60.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	カットトマト 1.5kg		12.00
うすくちしょうゆ	2.00	スープストックチキン(学)	0.40	清酒	2.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	無着色ウスターソース(学)		1.60
清酒	1.00	トマトケチャップ 285g	3.00	西京味噌	4.50	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	無着色中濃ソース(学)		3.20
本みりん	1.00	無着色ウスターソース(学)	3.00	上白糖	2.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	上白糖		0.16
しょうが	1.00	白ごしょう	0.02	こいくちしょうゆ 1.8L	0.50	清酒	3.00	レンズ豆		3.00
食塩	0.20	大豆ミート(ミンチ)	7.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.40	しょうが	0.30	大豆飲料(コーヒー味) 200ml		216.00
粉茶	0.05	レンズ豆	3.00	豚ばら小間	15.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	じゃがいも		35.00
でん粉	8.00	カレーフレーク(アレルギー用)	7.00	しょうが	0.30	本みりん	1.00	にんじん		7.00
揚げサラダ油	5.00	にんじん	6.00	大豆ミート(ミンチ)	2.00	上白糖	1.00	むき枝豆(冷凍)		8.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.60	キャベツ	15.00	たまねぎ	20.00	水	9.00	月 まぐる油漬レトルト(フレーク、ライト)		10.00
豚ばら小間	20.00	月 こんにやく寒天 100g	0.90	にんじん	10.00	でん粉	0.35	ピュアオリーブ油 0.91kg		2.80
糸こんにやく カット	20.00	カットわかめ	0.90	しらたき カット	5.00	緑豆もやし	20.00	米酢		1.90
にんじん	10.00	月 まぐる油漬レトルト(フレーク、ライト)	10.00	じゃがいも	40.00	にんじん	5.00	食塩		0.30
たけのこ水煮	25.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	水	7.00	乾燥ひじき	0.80	白ごしょう		0.02
油揚げ 100g	5.00	米酢	3.00	本みりん	0.60	こまつな	20.00	上白糖		0.20
清酒	1.00	上白糖	2.00	三温糖	1.00	白すりごま	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L		0.60
三温糖	1.30	食塩	0.20	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	にんにく		0.05
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	水	25.00	清酒	0.50	上白糖	2.00	粉からし		0.02
		粉寒天	0.60	水	3.00	本みりん	2.30			
		上白糖	6.00	むき枝豆(冷凍)		白ねりごま	1.00			
		無調整豆乳 1L	50.00							
		水	30.00							
		上白糖	4.50							
		白ワイン	1.00							



令和4年度5月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

5/20 (金)		5/23 (月)		5/24 (火)		5/25 (水)		5/26 (木)		5/27 (金)	
ご飯 豆乳 けんちん汁 鮭のさざれ焼き ごまきなご和え		ご飯 豆乳 白玉と野菜の味噌汁 鶏肉のねぎ塩焼き 大根と豚肉の炒め煮		ご飯 豆乳 もずくの和風スープ 鰯のごまだれがけ【揚げ油④】 じゃが芋のそぼろ煮		米粉丸パン 豆乳 コーンポタージュ タンドリーチキン にんじんサラダ		ご飯 豆乳 大根と油揚げの味噌汁 いわしハンバーグ 小松菜ともやしのお浸し		ご飯 豆乳 麻婆豆腐 海藻サラダ みかんゼリー	
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
精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	米粉丸パン 5個入	110.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	55.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00
ごま油	0.60	水	100.00	水	120.00	米粉丸パン 5個入	110.00	水	110.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
糸こんにゃく カット	10.00	煮干し だし用	2.30	かつお節 厚削り だし用	3.25	米粉丸パン 5個入	165.00	だし昆布	1.10	しょうが	0.50
干しいたけ(スライス)	0.30	キャベツ	5.00	だし昆布	0.65	大豆飲料 200ml	216.00	かつお節 厚削り だし用	2.20	にんにく	0.50
水	110.00	たまねぎ	5.00	たまねぎ	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	だいごん	25.00	長ねぎ	13.00
だし昆布	1.10	白玉もち(冷凍)	10.00	えのきたけ 1/3カット バラ	15.00	たまねぎ	45.00	じゃがいも	25.00	トウバンジャン	0.20
かつお節 厚削り だし用	2.20	油揚げ 100g	5.00	生揚げ	10.00	水	40.00	ぶなしめじ バラ	10.00	豚もも挽き	18.00
だいごん	25.00	じゃがいも	25.00	清酒	1.00	スープストックチキン(学)	1.70	油揚げ 100g	12.00	たけのご水煮	22.00
にんじん	5.00	FD非常用野菜味噌汁(粉末みそ)	4.60	食塩	0.60	クリームコーン 1kg袋	55.00	赤味噌(減塩)	3.60	干しいたけ(スライス)	0.80
さといも	30.00	カットわかめ	0.20	うすくちしょうゆ	1.30	米粉	1.50	白味噌(減塩)	3.60	水	40.00
ぶなしめじ バラ	5.00	こまつな	15.00	長ねぎ	5.00	調整豆乳 1L	55.00	長ねぎ	5.00	大豆ミート(ミンチ)	6.00
木綿豆腐 300g	10.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	こまつな	15.00	白ごしょう	0.03	いわしミンチ1kg	25.00	スープストックチキン(学)	0.70
油揚げ 100g	7.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	もずく	8.00	ホールコーン	15.00	鶏むね皮なし挽き	35.00	八丁味噌 300g	1.00
食塩	0.17	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	あじフィレ 40g	40.00	パセリチップ	0.03	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	15.00	デンメンジャン	3.00
こいくちしょうゆ 1.8L	4.50	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	あじフィレ 40g	40.00	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	赤味噌(減塩)	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5.00
長ねぎ	10.00	清酒	3.00	あじフィレ 40g	40.00	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	清酒	1.00	清酒	1.00
さけ切り身 40g	40.00	水	4.00	あじフィレ 50g	60.00	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	コーンフレーク	10.00	上白糖	1.00
さけ切り身 40g	40.00	にんにく	0.30	清酒	1.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	ノンエッグマヨネーズ 205g(エッグケア)	5.00	長ねぎ	13.00
さけ切り身 40g	40.00	長ねぎ	8.00	でん粉	8.00	食塩	0.10	食塩	0.24	木綿豆腐 300g	100.00
さけ切り身 60g	60.00	清酒	0.10	揚げサラダ油	5.00	白ごしょう	0.03	白ごしょう	0.02	でん粉	2.00
ノンエッグマヨネーズ 205g(エッグケア)	5.00	上白糖	0.10	水	8.00	トマトケチャップ 285g	2.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.13	ごま油	0.50
粒入りマスタード 1kg	2.00	食塩	0.20	しょうが	0.20	無調整豆乳 200ml	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.20	キャベツ	30.00
食塩	0.10	ブラックペッパー	0.04	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	本みりん	1.00	にんじん	5.00
白ごしょう	0.01	ごま油	0.50	本みりん	1.00	にんにく	0.40	上白糖	2.00	きゅうり	10.00
コーンフレーク	6.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	上白糖	1.30	白ワイン	0.20	水	8.00	海藻ミックス	1.20
パセリチップ	0.04	しょうが	0.50	白すりごま	1.00	パプリカパウダー	0.01	でん粉	0.30	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
切りごぼう サラダ用	30.00	豚ばら小間	25.00	でん粉	0.30	カレー粉 100g	0.30	しょうが (おろし汁)	1.00	米酢	3.00
にんじん	10.00	にんじん	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	緑豆もやし	30.00	上白糖	0.75
ホールコーン	5.00	だいごん	45.00	しょうが	0.30	キャベツ	15.00	こまつな	15.00	ごま油	1.75
月 きな粉	3.00	こんにゃく(1.5cm角切り)	10.00	豚もも挽き	5.00	にんじん	20.00	にんじん	5.00	国産みかんゼリー	40.00
こいくちしょうゆ 1.8L	4.50	清酒	1.00	清酒	0.50	きゅうり	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40		
米酢	2.30	水	10.00	にんじん	10.00	月まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	7.00	本みりん	1.60		
上白糖	1.50	和風だしの素	0.50	たまねぎ	20.00	たまねぎ	3.00	かつお節糸削り 30g袋	1.00		
ごま油	1.10	本みりん	0.80	大豆ミート(ミンチ)	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	3.00				
白ねりごま	2.30	三温糖	0.80	じゃがいも	50.00	りんご酢	3.00				
		こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	水	10.00	食塩	0.30				
				本みりん	1.00	白ごしょう	0.03				
				三温糖	2.00	上白糖	0.16				
				こいくちしょうゆ 1.8L	3.00						
				食塩	0.10						
				さやいんげん(生)	3.00						

令和4年度5月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

5/30 (月)		5/31 (火)	
コーンピラフ 豆乳 春キャベツのスープ イカの香草焼き フルーツ白玉		ご飯 豆乳 豚肉と玉ねぎの味噌汁 鯖の塩焼き じゃこサラダ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	55.00	精白米(慣行)	65.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50	大豆飲料 200ml	216.00
たまねぎ	10.00	水	105.00
白ごししょう	0.01	煮干し だし用	2.20
食塩	0.40	豚ばら小間	10.00
ホールコーン	10.00	えのきたけ 1/3カット パラ	5.00
スープストックチキン(学)	0.30	たまねぎ	25.00
大豆飲料 200ml	216.00	キャベツ	10.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	0.60	緑豆もやし	5.00
にんにく	0.40	油揚げ 100g	6.00
たまねぎ	20.00	FD非常用野菜お味噌汁(粉末みそ)	2.40
だいごん	18.00	カットわかめ	0.20
水	105.00	こまつな	15.00
スープストックチキン(学)	1.70	さば切り身 40g	40.00
にんじん	5.00	さば切り身 40g	40.00
ぶなしめじ パラ	10.00	さば切り身 40g	40.00
白ワイン	1.00	さば切り身 60g	60.00
白ごししょう	0.02	食塩	0.10
食塩	0.20	清酒	3.00
月 カットウインナー 1cm	11.00	ごま油	1.10
白いんげん豆(ゆで)	5.00	ちりめんじゃこ	4.00
春キャベツ	20.00	だいごん	35.00
いか切り身 40g	40.00	にんじん	5.00
いか切り身 40g	40.00	きゅうり	10.00
いか切り身 40g	40.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.50
いか切り身 60g	60.00	こいくちしょうゆ	2.00
にんにく	0.20	米酢	2.50
ピュアオリーブ油 0.91kg	1.50	食塩	0.10
白ワイン	2.00	白ごししょう	0.02
うすくちしょうゆ	1.00	上白糖	0.16
バジルチップ	0.03		
食塩	0.20		
白ごししょう	0.02		
白玉もち(冷凍)	30.00		
水	10.00		
上白糖	2.00		
白ワイン	1.00		
ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	50.00		