

令和4年度7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。

7/1 (金)		7/4 (月)		7/5 (火)		7/6 (水)		7/7 (木)	
ご飯 豆乳 鶏ごぼう汁 コロコロたこの竜田揚げ【揚げ油①】 小松菜ともやしののり和え		ご飯 豆乳 肉じゃが 鯖の塩焼き 海藻サラダ		ご飯 豆乳 小松菜と厚揚げの味噌汁 チキンカツ【揚げ油②】 なすの炒め煮		米粉スライスパン 豆乳 キャベツとベーコンのスープ 鰯の香草焼き スパゲッティナポリタン		とうもろこしご飯 豆乳 七夕汁 白身魚のごまだれがけ【揚げ油③】 フルーツミックス	
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)	68.00	精白米(慣行)	68.00	精白米(慣行)	65.00	米粉スライスパン 16枚入	63.75	精白米(慣行)	60.00
大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粉スライスパン 16枚入	42.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.70
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.40	水	110.00	米粉スライスパン 16枚入	85.00	鶏もも皮なし挽き	10.00
しょうが	0.50	しょうが	0.60	煮干し だし用	2.20	米粉スライスパン 16枚入	106.25	清酒	0.50
鶏もも皮なし小間	20.00	豚かた小間	25.00	えのきたけ 1/3カット パラ	10.00	大豆飲料 200ml	216.00	ホールコーン	15.00
清酒	0.50	たまねぎ	50.00	切り干し大根	3.00	月 ベーコンせん切り(ぼろ) 1cm幅	12.00	うすくちしょうゆ	1.50
にんじん	10.00	にんじん	20.00	生揚げ	25.00	たまねぎ	20.00	食塩	0.30
ごぼう 洗い	15.00	しらたき カット	30.00	白味噌(減塩)	3.80	白ワイン	1.00	大豆飲料 200ml	216.00
だいこん	20.00	じゃがいも	60.00	赤味噌(減塩)	3.80	にんじん	5.00	水	120.00
さといも	15.00	水	20.00	こまつな	15.00	じゃがいも	30.00	だし昆布	0.60
水	110.00	清酒	1.50	長ねぎ	10.00	鶏むね皮なし切り身 40g	110.00	かつお節 薄削り だし用	3.60
かつお節 厚削り だし用	2.40	本みりん	1.50	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	レンズ豆	3.00	にんじん	7.00
油揚げ 100g	10.00	三温糖	2.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	スープストックチキン(学)	1.42	えのきたけ 1/3カット パラ	5.00
こいくちしょうゆ 1.8L	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5.80	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	キャベツ	30.00	油揚げ 100g	10.00
食塩	0.20	むぎ枝豆(冷凍)	10.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	食塩	0.10	うすくちしょうゆ	2.70
長ねぎ	10.00	さば切り身 40g	40.00	清酒	2.00	ブラックベッパー	0.01	月 ビーフン	4.00
たご(ゆで)2cm	50.00	さば切り身 40g	40.00	食塩	0.20	こいくちしょうゆ 1.8L	0.50	食塩	0.20
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	さば切り身 40g	40.00	白こしょう	0.03	ホールコーン	10.00	清酒	1.00
清酒	1.00	さば切り身 60g	60.00	米粉	4.50	あじフィレ 30g	30.00	月 ちらしまぼこ(星)	10.00
本みりん	1.00	食塩	0.10	コーンフレーク	8.00	あじフィレ 30g	30.00	こまつな	10.00
しょうが	1.00	清酒	3.00	揚げサラダ油	6.00	あじフィレ 30g	30.00	長ねぎ	10.00
でん粉	8.00	海藻ミックス	1.20	サラダ油(米) 1.5kg	1.50	あじフィレ 40g	40.00	カットわかめ	0.30
揚げサラダ油	5.00	きゅうり	20.00	しょうが	0.50	にんにく	0.20	ホキ切り身 40g	40.00
こまつな	20.00	緑豆もやし	10.00	豚もも挽き	20.00	白ワイン	3.00	ホキ切り身 40g	40.00
緑豆もやし	25.00	こまつな	10.00	たまねぎ	15.00	食塩	0.25	ホキ切り身 40g	40.00
えのきたけ 1/3カット パラ	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	にんじん	10.00	白こしょう	0.02	ホキ切り身 60g	60.00
サラダ油(米) 1.5kg	2.40	米酢	3.60	長なす	30.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	3.00	清酒	1.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	上白糖	0.90	清酒	0.80	コーンフレーク	3.00	でん粉	8.00
米酢	2.40	ごま油	2.10	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	オレガノチップ	0.05	揚げサラダ油	5.00
食塩	0.12			でん粉	0.50	バジルチップ	0.05	水	8.00
白こしょう	0.02			水	8.00	パセリチップ	0.05	しょうが	0.20
上白糖	0.19			ごま油	0.50	玄米糰子 200g	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50
刻みのり 20g袋	1.00					サラダ油(米) 1.5kg	1.00	本みりん	1.00
						サラダ油(米) 1.5kg	1.00	上白糖	1.00
						月 カットウィンナー 5mm	5.00	白すりごま	1.00
						たまねぎ	15.00	でん粉	0.30
						水	2.00	水	15.00
						食塩	0.10	上白糖	2.50
						白こしょう	0.01	レモン汁 500ml	0.70
						トマトケチャップ 285g	7.00	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	30.00
						トマトピューレ 1kg	6.00	月 星形 寒天	20.00
						無着色ウスターソース(学)	0.70	月 カットゼリー(白桃)	20.00

令和4年度7月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

7/8 (金)		7/11 (月)		7/12 (火)		7/13 (水)		7/14 (木)		7/15 (金)	
ピビンバ(肉ご飯)(茹で野菜と味噌だれ) 豆乳 中華風もずくスープ はちみつレモンゼリー		ご飯 豆乳 じゃが芋とわかめの味噌汁 厚揚げのそぼろ煮 こんにやくサラダ		ご飯 豆乳 沢煮椀 鰯の蒲焼き【揚げ油④】 ゴーヤのごま和え		ナスとトマトのスパゲッティ (玄米スパゲッティ)(トマトソース) 豆乳 キャベツとコーンのサラダ 冷凍みかん		ご飯 豆乳 夏野菜麻婆 ちくわのマヨネーズ焼き 切り干し大根のサラダ		ジャンバラヤ コーヒー豆乳 コーンチャウダー フライドチキン【揚げ油⑤】 アーモンドサラダ	
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
精白米(慣行)	68.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	68.00	玄米麺 200g	60.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	53.00
米粒麦	5.00	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	大豆飲料 200ml	216.00	パブリカパウダー	0.12
ごま油	0.50	煮干し だし用	3.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんにく	0.20	水	120.00	豚ももせん切り	8.00	にんにく	0.75	しょうが	0.50	にんにく	0.30
しょうが	0.30	じゃがいも	40.00	水	130.00	豚もも挽き	20.00	にんにく	0.50	月カットウインナー 5mm	7.00
豚もも挽き	35.00	白味噌(減塩)	3.80	かつお節 厚削り だし用	3.00	白ワイン	0.50	長ねぎ	15.00	たまねぎ	5.00
三温糖	1.20	赤味噌(減塩)	3.80	切り干し大根	5.00	たまねぎ	60.00	トウバンジャン	0.20	白ワイン	1.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	月 備前乾燥貝材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	1.00	にんじん	10.00	スープストックチキン(学)	1.50	豚もも挽き	20.00	スープストックチキン(学)	0.75
本みりん	1.00	ごまつな	10.00	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	エリンギ 短冊切り	10.00	水	40.00	食塩	0.10
トウバンジャン	0.10	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	食塩	0.40	大豆ミート(ミンチ)	5.00	木綿豆腐 300g	20.00	チリパウダー	0.15
緑豆もやし	30.00	しょうが	0.30	うすくちしょうゆ	3.00	長なす	30.00	白こしょう	30.00	白こしょう	0.02
ごまつな	15.00	豚もも挽き	20.00	白こしょう	0.02	トマトピューレ 1kg	30.00	ズッキーニ	30.00	カレー粉 100g	0.15
にんじん	10.00	たまねぎ	20.00	ごまつな	10.00	トマトケチャップ 285g	28.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00	トマトケチャップ 285g	5.00
赤味噌(減塩)	8.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00	いわり開き 40g	40.00	上白糖	0.10	大豆ミート(ミンチ)	0.70	パセリチップ	0.03
三温糖	4.00	水	7.00	清酒	2.00	食塩	0.36	赤味噌(減塩)	2.00	大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00
本みりん	2.50	本みりん	0.70	しょうが	1.00	白こしょう	0.04	テンメンジャン	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	1.00
水	6.00	上白糖	1.00	でん粉	7.00	パセリ	0.50	スープストックチキン(学)	5.00	月 ベーコンせん切り(ばら) 1cm幅	10.00
大豆飲料 200ml	216.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.50	揚げサラダ油	5.00	大豆飲料 200ml	216.00	清酒	1.00	たまねぎ	20.00
サラダ油(米) 1.5kg	1.00	冷凍生揚げ(さいの目)	45.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	キャベツ	33.00	上白糖	2.00	水	30.00
豚ももせん切り	10.00	でん粉	0.60	本みりん	1.00	にんじん	5.00	むき枝豆(冷凍)	10.00	スープストックチキン(学)	1.00
清酒	1.00	むき枝豆(冷凍)	8.00	上白糖	2.00	きゅうり	10.00	でん粉	2.00	にんじん	5.00
スープストックチキン(学)	1.70	三色サラダこんにやく	15.00	水	8.50	ホールコーン	8.00	ごま油	0.50	じゃがいも	35.00
水	105.00	だいこん	20.00	にんじん	10.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	4.20	焼きちくわ(1/4カット) チルド	25.00	米粉	4.00
たけのこ水煮	10.00	きゅうり	15.00	にがり	4.00	米酢	2.90	焼きちくわ(1/4カット) チルド	25.00	乾燥マッシュポテト	5.00
木綿豆腐 300g	15.00	にんじん	5.00	緑豆もやし	30.00	食塩	0.40	焼きちくわ(1/4カット) チルド	25.00	無調整豆乳 1L	60.00
白こしょう	0.03	サラダ油(米) 1.5kg	3.75	月 まぐろ油漬レトルト(フレック、ライト)	10.00	白こしょう	0.02	焼きちくわ(1/4カット) チルド	50.00	クリームコーン 1kg袋	15.00
うすくちしょうゆ	1.80	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	白すりごま	3.00	上白糖	0.30	ノンエッグマヨネーズ 205g(エッグケア)	6.00	ホールコーン	15.00
でん粉	1.00	米酢	3.75	こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	こいくちしょうゆ 1.8L	0.90	清酒	0.15	食塩	0.10
もずく	5.00	食塩	0.10	上白糖	2.40	にんにく	0.05	青のり	0.12	白こしょう	0.03
チンゲンサイ	10.00	白こしょう	0.02	本みりん	2.70	粉からし	0.02	切り干し大根	3.00	ほうれんそう	10.00
長ねぎ	10.00	上白糖	0.24	白ねりごま	1.00	冷凍みかんSS	60.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	10.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
しょうが	0.30							鶏もも皮なし切り身 40g 開き	10.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00
ごま油	0.50							鶏もも皮なし切り身 50g 開き	3.60	こいくちしょうゆ 1.8L	1.70
月 はちみつレモンゼリー	40.00							米酢	3.60	清酒	2.00
								上白糖	0.90	食塩	0.15
								ごま油	2.10	しょうが	0.20
										にんにく	0.30
										パブリカパウダー	0.05
										オレガノパウダー	0.05
										オールのスパイス 100g	0.02
										カレー粉 100g	0.03
										ナツメグパウダー	0.03
										でん粉	3.00
										米粉	3.00
										揚げサラダ油	5.00
										キャベツ	15.00
										にんじん	25.00
										きゅうり	10.00
										細切りアーモンド	3.00
										サラダ油(米) 1.5kg	3.60
										米酢	3.00
										食塩	0.40
										白こしょう	0.02
										粉からし	0.02
										上白糖	0.19

令和4年度7月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

7/19 (火)	
ターメリックライス 豆乳 チキンカレー マセドアンサラダ フルーツ豆乳ヨーグルト	
食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
ターメリックパウダー	0.04
カレー粉 100g	0.04
大豆飲料 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんにく	0.50
しょうが	0.50
鶏もも皮なし1.5cm角	40.00
カレー粉 100g	0.30
白ワイン	1.00
たまねぎ	30.00
スープストックチキン(学)	0.50
にんじん	15.00
水	55.00
蒸しひよこまめ	15.00
レンズ豆	3.00
無着色中濃ソース(学)	1.00
トマトケチャップ 285g	2.70
カットトマト 1.5kg	15.00
カレーフレーク(アレルギー用)	10.00
食塩	0.04
白ごしょう	0.04
無調整豆乳 1L	15.00
じゃがいも	25.00
にんじん	5.00
きゅうり	10.00
月まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	10.00
むき枝豆(冷凍)	5.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80
米酢	1.90
食塩	0.30
白ごしょう	0.02
上白糖	0.20
こいくちしょうゆ 1.8L	0.60
にんにく	0.05
粉からし	0.02
月豆乳ヨーグルト	50.00
ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	30.00