

令和4年度2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。

2/1 (水)		2/2 (木)		2/3 (金)		2/6 (月)		2/7 (火)	
スパゲッティミートソース(玄米麺) (ミートソース) 豆乳 アーモンドサラダ ネーブルオレンジ		ご飯 豆乳 沢煮椀 かじきの磯風味揚げ【揚げ油①】 じゃが芋のうま煮		きつねご飯 豆乳 打ち豆汁 いわしハンバーグ りんごゼリー		ご飯 いちご豆乳 キムチトックスープ スタミナ炒め 大学芋【揚げ油②】		ご飯 豆乳 のっぺい汁 鯖の西京焼き ひじきとツナのそぼろ炒め	
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)	70.00	精白米(慣行)	55.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00
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	0.40	大豆飲料(いちご味) 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	米酢	8.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんにく	0.80	豚ももせん切り	5.00	食塩	0.10	鶏もも皮なし小間	10.00	ごぼう 洗い	5.00
しょうが	0.80	清酒	0.50	上白糖	3.00	清酒	1.00	にんじん	5.00
セロリー	1.60	水	125.00	水	3.00	白こしょう	0.03	水	100.00
豚もも挽き	20.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	三温糖	3.00	にんにく	0.30	かつお節 厚削り だし用	3.00
ナツメグパウダー	0.04	切り干し大根	5.00	本みりん	1.80	たまねぎ	10.00	だし昆布	0.50
赤ワイン	1.60	にんじん	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	スープストックチキン(学)	1.00	だいこん	20.00
たまねぎ	48.00	えのきたけ 1/3カット バラ	8.00	油揚げ 100g	13.00	水	100.00	さといも いちょう切り(2cm×2cm×1cm幅)	20.00
にんじん	24.00	食塩	0.40	大豆飲料 200ml	216.00	干しいたけ(スライス)	0.30	食塩	0.10
大豆ミート(ミンチ)	7.00	うすくちしょうゆ	3.00	水	100.00	はくさい	20.00	うすくちしょうゆ	4.50
食塩	0.20	白こしょう	0.02	だし昆布 厚削り だし用	1.10	こいくちしょうゆ 1.8L	0.80	木綿豆腐 300g	20.00
白こしょう	0.04	こまつな	8.00	かつお節 厚削り だし用	2.20	赤味噌(減塩)	4.00	油揚げ 100g	8.00
トマトケチャップ 285g	24.00	めかじき 1.5cm角切り	50.00	月 打ち豆(乾)	5.00	白ねりごま	1.50	でん粉	2.00
トマトピューレ 1kg	24.00	しょうが	0.40	干しいたけ(スライス)	0.30	月 白菜キムチ	8.00	こまつな	10.00
カットトマト 1.5kg	12.00	食塩	0.10	にんじん	10.00	木綿豆腐 300g	15.00	長ねぎ	8.00
無着色ウスターソース(学)	1.60	清酒	1.00	だいこん	20.00	トックもち	15.00	しょうが	0.30
無着色中濃ソース(学)	3.20	でん粉	10.00	木綿豆腐 300g	15.00	長ねぎ	10.00	トロさわら切り身 40g	40.00
上白糖	0.16	揚げサラダ油	5.00	さといも	25.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	トロさわら切り身 40g	40.00
大豆飲料 200ml	216.00	水	5.00	赤味噌(減塩)	4.00	にんにく	0.25	トロさわら切り身 40g	40.00
キャベツ	40.00	うすくちしょうゆ	2.40	白味噌(減塩)	4.00	長ねぎ	2.00	トロさわら切り身 50g	50.00
にんじん	5.00	本みりん	2.40	こまつな	10.00	豚かた小間	15.00	清酒	1.00
冷凍ホールコーン	10.00	上白糖	1.10	長ねぎ	5.00	豚もも小間	20.00	西京味噌	4.00
細切りアーモンド	4.00	青のり	0.30	冷凍いわしミンチ1kg	20.00	清酒	1.00	上白糖	1.50
ピュアオリーブ油 0.91kg	3.36	でん粉	0.20	鶏むね皮なし挽き	35.00	たまねぎ	25.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.50
米酢	2.28	サラダ油(米) 1.5kg	0.40	しょうが	0.50	にんじん	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
食塩	0.24	しょうが	0.25	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	15.00	キャベツ	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
白こしょう	0.02	豚もも挽き	8.00	赤味噌(減塩)	1.00	おろしりんご(レトルト)	5.50	しょうが	0.20
上白糖	0.24	清酒	0.40	清酒	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	豚もも挽き	8.00
こいくちしょうゆ 1.8L	0.72	にんじん	8.00	無調整豆乳 200ml	5.00	にら	3.00	たまねぎ	15.00
にんにく	0.06	たまねぎ	20.00	コーンフレーク	10.00	ぎつまいも(皮つき)2cm角切り	50.00	にんじん	8.50
粉からし	0.02	じゃがいも	36.00	食塩	0.24	揚げサラダ油	6.00	乾燥ひじき	2.20
ネーブルオレンジ L	23.80	さつま揚げ	8.00	白こしょう	0.02	三温糖	6.00	まぐる油漬レトルト(フレーク、ライト)	13.00
		こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.13	水あめ(酵素糖化)	2.20	水	1.50
		三温糖	1.20	こいくちしょうゆ 1.8L	2.20	水	6.00	清酒	0.80
		水	8.00	本みりん	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.60	本みりん	0.80
		和風だしの素	0.20	上白糖	2.00	でん粉	0.30	上白糖	0.80
		さやいんげん(生)	3.00	水	8.00			こいくちしょうゆ 1.8L	1.70
				でん粉	0.30			赤味噌(減塩)	1.50
				しょうが	0.50			むき枝豆(冷凍)	2.00
				月 りんごゼリー	40.00				



令和4年度2月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

2/16 (木)		2/17 (金)		2/20 (月)		2/21 (火)		2/22 (水)		2/24 (金)	
さつま芋ご飯 豆乳 菜花のすまし汁 鮭のさざれ焼き たけのこと糸こんにの炒め煮		ご飯 豆乳 ひつつみ汁 鶏天【揚げ油④】 わかめとじゃこのサラダ		ソースカツ丼(麦ご飯) (ソースカツと炒め野菜)【揚げ油⑤】 豆乳 大根となめこの味噌汁 豆乳いちごヨーグルト		ご飯 豆乳 チンゲンサイと豆腐のスープ いかのチリソースがけ【揚げ油⑥】 春雨の中華サラダ		米粉丸パン 豆乳 ミネストローネ 鶏肉の香草焼き にんじんサラダ		ご飯 豆乳 肉じゃが 沖めだいの照り焼き 海藻サラダ	
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)	60.00	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)	70.00
さつまいも	20.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粒麦	5.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	55.00	大豆飲料 200ml	216.00
清酒	1.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	豚ヒレ切り身 40g	40.00	水	110.00	米粉丸パン 5個入	110.00	豚ばら小間	10.00
食塩	0.40	鶏もも皮なし小間	5.00	豚ヒレ切り身 40g	40.00	スープストックチキン(学)	1.90	米粉丸パン 5個入	165.00	豚かた小間	15.00
大豆飲料 200ml	216.00	清酒	1.00	豚ヒレ切り身 40g	40.00	たまねぎ	30.00	大豆飲料 200ml	216.00	しょうが	0.60
水	115.00	ささがきごぼう	8.00	豚ヒレ切り身 50g	50.00	木綿豆腐 300g	20.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	5.00	清酒	1.50
かつお節 厚削り だし用	3.00	にんじん	7.00	清酒	1.80	こんにやく寒天 100g	0.70	にんにく	0.20	たまねぎ	60.00
だし昆布	0.50	水	105.00	食塩	0.30	清酒	1.00	セロリー	2.00	にんじん	15.00
清酒	1.00	かつお節 厚削り だし用	2.50	白ごしょう	0.03	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	たまねぎ	30.00	しらたき カット	30.00
食塩	0.38	干しいたけ(スライス)	0.30	米粉	8.00	白ごしょう	0.03	水	90.00	じゃがいも	60.00
うすくちしょうゆ	2.00	だいごん	30.00	コーンフレーク	10.00	鶏ささみフレーク(レトルト)	15.00	スープストックチキン(学)	1.40	水	10.00
木綿豆腐 300g	20.00	油揚げ 100g	6.00	揚げサラダ油	4.00	でん粉	1.00	カットトマト 1.5kg	15.00	本みりん	1.50
でん粉	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	無着色ウスターソース(学)	4.50	しょうが	0.50	トマトピューレ 1kg	4.00	三温糖	2.00
月 ちらしかまぼこ(梅)	10.00	白玉もち(冷凍)	25.00	三温糖	2.00	チンゲンサイ	10.00	トマトケチャップ 285g	6.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5.80
なばな パラ	8.00	食塩	0.20	本みりん	2.70	長ねぎ	5.00	無着色ウスターソース(学)	1.50	さやいんげん(生)	5.00
長ねぎ	8.00	長ねぎ	8.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.35	ごま油	0.50	ローリエパウダー	0.02	沖めだい切り身(シロ) 40g	40.00
ぎんざけ切り身 40g	40.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	いか切り身 40g	40.00	食塩	0.05	沖めだい切り身(シロ) 40g	40.00
ぎんざけ切り身 40g	40.00	いか切り身 40g	40.00	キャベツ	30.00	いか切り身 40g	40.00	白ごしょう	0.02	沖めだい切り身(シロ) 40g	40.00
ぎんざけ切り身 40g	40.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	にんじん	5.00	いか切り身 60g	60.00	上白糖	1.00	沖めだい切り身(シロ) 50g	50.00
ぎんざけ切り身 60g	60.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	食塩	0.05	清酒	0.50	レンズ豆	8.00	しょうが	0.80
ノンエッグマヨネーズ 205g(エッグケア)	7.00	清酒	0.80	大豆飲料 200ml	216.00	でん粉	7.00	じゃがいも	35.00	本みりん	1.00
粒入りマスタード 1kg	3.00	しょうが	0.50	水	100.00	揚げサラダ油	6.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00
食塩	0.10	うすくちしょうゆ	1.00	煮干し だし用	2.40	サラダ油(米) 1.5kg	0.10	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.80
白ごしょう	0.01	食塩	0.15	だいごん	30.00	にんにく	50.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	本みりん	1.20
コーンフレーク	10.00	米粉	10.00	なめこ(レトルト)	20.00	しょうが	0.20	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	上白糖	0.70
パセリチップ	0.04	揚げサラダ油	5.00	生揚げ	20.00	たまねぎ	10.00	にんにく	0.20	水	9.00
豚ばら小間	10.00	ごま油	1.00	赤味噌(減塩)	3.80	水	8.00	白ワイン	3.00	でん粉	0.35
豚かた小間	10.00	月 ちりめんじゃこ	2.00	白味噌(減塩)	3.80	上白糖	0.80	食塩	0.20	にんじん	5.00
清酒	1.00	はくさい	30.00	みずな	3.00	白ごしょう	0.02	白ごしょう	0.02	キャベツ	30.00
糸こんにやく カット	20.00	きゅうり	10.00	豆乳ヨーグルト	60.00	トウバンジャン 130g	0.10	ピュアオリーブ油 0.91kg	3.00	きゅうり	10.00
にんじん	10.00	カットわかめ	0.50	上白糖	6.00	トマトケチャップ 285g	5.00	コーンフレーク	10.00	海藻ミックス	1.20
たけのご水煮	25.00	月 わかめミックス	0.40	水	6.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	オレガノチップ	0.05	サラダ油(米) 1.5kg	3.00
三温糖	1.30	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	月 いちごジャム 15g	6.00	でん粉	0.50	パジルチップ	0.05	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	米酢	3.00	レモン汁 500ml	2.00	きくらげ(乾) 短冊切り	0.50	パセリチップ	0.05	米酢	3.00
和風だしの素	0.20	上白糖	0.75			緑豆はるさめ 5cmカット	8.00	食塩	15.00	食塩	0.12
むき枝豆(冷凍)	3.00	ごま油	1.75			にんじん	10.00	白ごしょう	20.00	白ごしょう	0.02
						きゅうり	20.00	粉からし	10.00	粉からし	0.02
						こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	上白糖	10.00	上白糖	0.19
						米酢	3.60	まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	10.00		
						上白糖	0.90	ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80		
						ごま油	2.10	米酢	2.50		
								上白糖	0.75		
								粉からし	0.01		
								白ごしょう	0.02		
								食塩	0.25		

令和4年度2月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

2/27 (月)		2/28 (火)	
カレーピラフ 豆乳 ポトフ ハニーマスタードチキン フルーツ豆乳ヨーグルト		ご飯 豆乳 豚汁 鯖の塩焼き 小松菜とえのきののり和え	
食 品 名	純使用g	食 品 名	純使用g
精白米(慣行)	57.00	精白米(慣行)	70.00
カレー粉 100g	0.10	大豆飲料 200ml	216.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50	豚ばら小間	10.00
豚もも挽き	10.00	清酒	0.50
大豆ミート(ミンチ)	4.00	しょうが	0.50
たまねぎ	10.00	ごぼう 洗い	5.00
スープストックチキン(学)	0.50	糸こんにゃく カット	10.00
冷凍ホールコーン	5.00	にんじん	10.00
食塩	0.40	水	110.00
白ごしょう	0.01	煮干し だし用	2.00
カレー粉 100g	0.35	だいごん	20.00
ピーマン	3.00	さといも いちょう切り(2cm×2cm×1cm幅)	20.00
大豆飲料 200ml	216.00	油揚げ 100g	8.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	木綿豆腐 300g	15.00
にんにく	0.03	赤味噌(減塩)	3.80
豚かた1cm角	5.00	白味噌(減塩)	3.80
月 カットウインナー 1cm	10.00	長ねぎ	8.00
白ワイン	1.00	さば切り身(骨・血合い抜き) 40g	40.00
セロリー	5.00	さば切り身(骨・血合い抜き) 40g	40.00
たまねぎ	25.00	さば切り身(骨・血合い抜き) 40g	40.00
にんじん	5.00	さば切り身(骨・血合い抜き) 50g	50.00
水	50.00	食塩	0.10
スープストックチキン(学)	1.70	清酒	3.00
ローリエパウダー	0.02	えのきたけ 1/3カットバラ	8.00
じゃがいも	30.00	はくさい	32.00
キャベツ	30.00	こまつな	15.00
かぶ	15.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.00
レンズ豆	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
食塩	0.20	米酢	2.00
ブラックペッパー	0.03	食塩	0.10
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	白ごしょう	0.02
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	上白糖	0.16
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	刻みのり 20g袋	1.00
鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00		
食塩	0.15		
白ごしょう	0.01		
粒入りマスタード 1kg	2.00		
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00		
はちみつ	2.00		
白ワイン	1.00		
サラダ油(米) 1.5kg	0.50		
豆乳ヨーグルト	50.00		
上白糖	3.00		
ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	50.00		