

令和7年度1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※

・料理名の前に記載されているマーク
(○●●●□)は、個別食缶のふたの色(または形)です。

・以下のような海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやかに、いか、たこなど)が混入している可能性があります。
(例)ちりめんじゃこ、煮干し、海藻類(わかめ、ひじき、刻みのり、海藻ミックス、もずく、青のり)等

・魚肉練り製品(かまぼこやさつま揚げ等)の原料となる魚肉にはえびやかに、いか、たこ等を捕食している魚を使用している場合があります。

・ちりめんじゃこや煮干し等には魚卵が含まれることがあります。

・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。

・果物、野菜の料理のうち、加熱調理を行っていない食品には、料理名に「(生)」と表示してあります。

1/9 (金)		1/13 (火)		1/14 (水)		1/15 (木)		1/16 (金)	
○ 五目ご飯 豆乳 ● 七草汁 □ 鯖のねぎ塩焼き ● おしるこ		○ ご飯 豆乳 ● 塩麻婆豆腐 ● 春雨サラダ ● ぼんかん(生)		○ セサミ揚げパン【揚げ油①】 豆乳 ● ボークビーンズ ● ブロッコリー入りツナサラダ		○ ご飯 豆乳 ● 鶏肉と生揚げのスープ □ 鯖の柚子味噌だれがけ ● 五目きんぴら		○ ご飯 豆乳 ● 小松菜と油揚げの味噌汁 □ 鶏肉の南蛮漬け【揚げ物②】 ● こんにゃくサラダ	
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)	55.00	精白米(慣行)	65.00	米粉丸パン 5個入	55.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00
うすくちしょうゆ	0.90	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	110.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
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	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	110.00
鶏もも皮なし挽き	10.00	しょうが	0.50	米粉丸パン 5個入	110.00	鶏もも皮なし小間	20.00	だしパック	2.60
清酒	1.30	にんにく	0.50	揚げサラダ油	5.00	清酒	1.00	だいこん	20.00
にんじん	8.00	トウバンジャン 130g	0.20	白すりごま	5.00	水	120.00	たまねぎ	15.00
たけのこ水煮	8.00	豚もも挽き	20.00	上白糖	8.00	かつお節 厚削り だし用	3.20	木綿豆腐 300g	25.00
干しいたけ(スライス)	0.40	清酒	1.00	食塩	0.10	だし昆布	0.60	油揚げ	6.00
水	1.80	たまねぎ	15.00	ペーパーナブキン 1000枚入	1.00	にんじん	5.00	白味噌(減塩)	3.80
和風だしの素	0.35	たけのこ水煮	20.00	バーガー袋 100枚入	1.00	たまねぎ	15.00	赤味噌(減塩)	3.80
うすくちしょうゆ	2.10	きくらげ(乾) 短冊切り	1.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	生揚げ	30.00	カットわかめ	0.30
三温糖	1.00	大豆ミート(ミンチ)	6.00	豆乳クリーム油 500g	1.00	食塩	0.50	こまつな	10.00
むき枝豆(冷凍)	4.00	スープストックチキン(学)	1.80	にんにく	0.50	うすくちしょうゆ	2.00	鶏むね皮なし2cm角	45.00
大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	水	40.00	豚かた1cm角	25.00	でん粉	1.00	食塩	0.12
水	115.00	上白糖	1.00	セロリー	1.00	こまつな	5.00	清酒	2.00
かつお節 厚削り だし用	3.50	食塩	0.35	たまねぎ	45.00	ざわら切り身 40g	40.00	でん粉	10.00
にんじん	8.00	うすくちしょうゆ	2.00	にんじん	15.00	ざわら切り身 40g	40.00	揚げサラダ油	4.00
だいこん	25.00	長ねぎ	15.00	ぶなしめじ バラ	10.00	ざわら切り身 40g	40.00	水	9.00
かぶ	20.00	木綿豆腐 300g	100.00	水	15.00	ざわら切り身 60g	60.00	上白糖	2.70
油揚げ	5.00	でん粉	2.00	スープストックチキン(学)	1.00	清酒	2.00	穀物酢	3.70
本みりん	1.00	ごま油	0.50	レンズ豆	5.00	食塩	0.05	こいくちしょうゆ 1.8L	3.30
食塩	0.15	緑豆はるさめ 5cmカット	6.00	じゃがいも	40.00	しょうが	0.50	にんじん	3.00
うすくちしょうゆ	3.50	にんじん	5.00	大豆水煮	15.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.80	たまねぎ	4.00
月 刻み七草(乾燥) 50g袋	0.70	キャベツ	20.00	カットトマト 1.5kg	10.00	水	4.50	一味唐辛子 10g	0.004
さば切り身 40g	40.00	こまつな	8.00	トマトケチャップ 285g	12.00	三温糖	1.30	三色サラダこんにゃく	15.00
さば切り身 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	無着色中濃ソース(学)	1.00	本みりん	2.30	キャベツ	25.00
さば切り身 40g	40.00	穀物酢	3.60	上白糖	0.50	清酒	1.00	きゅうり	10.00
さば切り身 50g	50.00	上白糖	0.90	ブラックペッパー	0.03	白味噌(減塩)	5.20	にんじん	5.00
食塩	0.05	ごま油	2.10	食塩	0.40	ゆず果汁 500ml	1.00	白すりごま	1.00
清酒	1.50	ぼんかん M	70.00	にんじん	5.00	でん粉	0.05	サラダ油(米) 1.5kg	3.00
ごま油	0.75			キャベツ	25.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40
にんにく	0.30			冷凍ホールコーン	5.00	豚かた挽き	6.00	穀物酢	3.00
長ねぎ	8.00			ブロッコリー	10.00	清酒	1.00	食塩	0.12
清酒	0.15			まぐろ油漬レトルト(フレック、ライト)	10.00	ささがきごぼう(短)	25.00	こしょう 100g	0.02
上白糖	0.15			サラダ油(米) 1.5kg	3.00	にんじん	16.00	上白糖	0.19
食塩	0.30			たまねぎ	3.00	糸こんにゃく カット	10.00		
ブラックペッパー	0.03			りんご酢	3.00	さつま揚げ	10.00		
水	6.00			食塩	0.30	大豆ミート(ミンチ)	2.50		
でん粉	0.15			こしょう 100g	0.02	こいくちしょうゆ 1.8L	2.70		
あずき(乾)	9.00			上白糖	0.16	上白糖	1.00		
水	30.00					本みりん	1.00		
水	20.00					冷凍さやいんげん 3cmカット	4.00		
上白糖	8.00					一味唐辛子 10g	0.01		
食塩	0.10								
白玉もち(冷凍)	30.00								

令和7年度1月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

1/19（月）		1/20（火）		1/21（水）		1/22（木）		1/23（金）		1/26（月）	
○ ご飯 豆乳 ● めった汁 □ コロコロぶりの甘辛揚げ【揚げ油③】 ● 治部煮		○ ご飯 豆乳 ● もずくの和風スープ □ おろしハンバーグ ● カットゼリーポンチ		○ 豆乳クリームスパゲッティ(玄米麺) ● (豆乳クリームソース) 豆乳 ● マセドアンサラダ ● ぼんかん(生)		○ カレーライス(麦ご飯) ● (カレー) コーヒー豆乳 □ チキンカツ【揚げ油④】 ● 海藻サラダ		○ ご飯 豆乳 ● 沢煮椀 □ ししゃものさざれ焼き ● じゃが芋のそぼろ煮		○ ご飯 豆乳 ● キムチスープ □ 鯨の竜田揚げ【揚げ油⑤】 ● 大根と豚肉の炒め煮	
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)	67.00	玄米バスタ スパゲッティ	60.00	精白米(慣行)	50.00	精白米(慣行)	67.00	精白米(慣行)	70.00
大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	サラダ油(米) 1.5kg	6.00	米粒麦	5.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	月 ベーコンせん切り 8mm幅	13.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
豚かた小間	10.00	鶏もも皮なし小間	5.00	にんにく	0.50	にんにく	0.45	豚ももせん切り	12.00	鶏もも皮なし小間	10.00
清酒	1.00	清酒	1.00	たまねぎ	45.00	しょうが	0.45	清酒	0.80	清酒	2.00
ごぼう 洗い	8.00	水	110.00	水	50.00	カレー粉 100g	0.27	水	120.00	にんにく	0.20
水	110.00	さば節 厚削り だし用	2.20	スープストックチキン(学)	1.50	クミンパウダー 100g	0.06	かつお節 厚削り だし用	3.00	水	110.00
かつお節 厚削り だし用	2.00	にんじん	7.00	調製豆乳 1L	60.00	コリアンダーパウダー 100g	0.06	だいこん	30.00	スープストックチキン(学)	1.00
にんじん	7.00	たまねぎ	20.00	米粉	5.50	豚かた小間	20.00	にんじん	10.00	たまねぎ	18.00
だいこん	15.00	えのきたけ 1/3カット バラ	8.00	豆乳クリーム油 500g	4.00	白ワイン	0.45	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	生揚げ	15.00
さつまいも	25.00	油揚げ	3.00	サラダ油(米) 1.5kg	7.00	豚レバーチップ 500g	0.90	油揚げ	5.00	赤味噌(減塩)	3.00
油揚げ	3.00	もずく	8.00	食塩	0.60	たまねぎ	27.00	食塩	0.40	白菜キムチ 刻み	10.00
赤味噌(減塩)	3.80	食塩	0.60	こしょう 100g	0.03	にんじん	20.00	うすくちしょうゆ	3.00	緑豆はるさめ 5cmカット	3.00
白味噌(減塩)	3.80	うすくちしょうゆ	1.50	冷凍いか短冊	20.00	レンズ豆	4.50	こしょう 100g	0.02	はくさい	13.00
長ねぎ	7.00	こまつな	10.00	白ワイン	2.00	じゃがいも	36.00	みずな	5.00	にら	3.00
ぶり 2cm角切り	45.00	豚もも挽き	62.00	カリフラワー	8.00	スープストックチキン(学)	1.70	からふとししゃも(メス、卵あり) 生干し	40.00	くじら 角1.5cm チルド	45.00
しょうが	0.20	コーンフレーク	5.00	ほうれんそう	5.00	水	49.50	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	3.00	しょうが	1.20
食塩	0.10	無調整豆乳 200ml	3.80	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	22.50	清酒	1.00	清酒	2.00
清酒	2.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00	にんじん	7.00	りんご	1.80	粒入りマスタード 90g	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
でん粉	10.00	食塩	0.25	じゃがいも	33.00	トマトケチャップ 285g	2.70	こしょう 100g	0.01	でん粉	13.00
揚げサラダ油	4.00	こしょう 100g	0.03	むき枝豆(冷凍)	8.00	無着色中濃ソース(学)	2.70	コーンフレーク	15.00	揚げサラダ油	4.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	ナツメグパウダー	0.03	冷凍ホールコーン	7.00	食塩	0.40	パセリチップ	0.04	サラダ油(米) 1.5kg	0.30
本みりん	1.90	こいくちしょうゆ 1.8L	3.70	ピュアオリーブ油 0.91kg	3.30	米粉	4.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	しょうが	0.50
三温糖	1.00	上白糖	1.90	にんにく	0.06	サラダ油(米) 1.5kg	8.00	しょうが	0.30	豚かた小間	15.00
水	12.70	本みりん	0.90	穀物酢	2.30	カレー粉 100g	0.27	鶏もも皮なし挽き	18.00	清酒	1.00
でん粉	0.45	だいこん	37.50	食塩	0.36	ガラムマサラパウダー 100g	0.02	清酒	0.50	にんじん	10.00
水	20.00	穀物酢	0.90	こしょう 100g	0.02	ピュアココア	0.18	にんじん	13.00	だいこん	45.00
かつお節 厚削り だし用	2.00	清酒	0.90	上白糖	0.24	大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00	たまねぎ	18.00	こんにゃく(1.5cm角切り)	10.00
三温糖	0.90	水	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.72	鶏むね皮なし切り身 30g	30.00	じゃがいも	47.00	水	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.30	上白糖	2.60	粉からし	0.02	鶏むね皮なし切り身 30g	30.00	水	8.00	和風だしの素	0.40
清酒	1.00	レモン汁 120ml	0.90	ぼんかん M	70.00	鶏むね皮なし切り身 30g	30.00	本みりん	1.00	本みりん	0.80
本みりん	3.00	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	40.00			鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	三温糖	1.50	三温糖	0.80
鶏もも皮なし1.5cm角	16.00	カットゼリー(シャインマスカット)(冷凍) 1kg袋	30.00			白ワイン	1.60	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50
米粉	1.00					食塩	0.05	食塩	0.10		
にんじん	10.00					こしょう 100g	0.02	むき枝豆(冷凍)	3.00		
たけのこ水煮	13.00					米粉	7.00				
生しいたけ バラ	5.00					コーンフレーク	12.00				
ほうれんそう	10.00					揚げサラダ油	3.50				
						にんじん	8.00				
						キャベツ	27.00				
						きゅうり	10.00				
						海藻ミックス	1.20				
						サラダ油(米) 1.5kg	1.50				
						たまねぎ	4.00				
						こいくちしょうゆ 1.8L	1.00				
						穀物酢	2.50				
						食塩	0.25				
						こしょう 100g	0.02				
						上白糖	0.16				

令和7年度1月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

1/27 (火)		1/28 (水)		1/29 (木)		1/30 (金)	
○ ご飯 豆乳 ● 白玉汁 □ 銀鮭の塩焼き ● 白菜と小松菜の和え物		○ ごま味噌つけ麺(米粉中華麺) ● (つけ汁) 豆乳 ● コーンポテト ● 大根ときゅうりの中華酢和え		○ 鶏肉のあんかけ丼(ご飯) ● (あんかけ丼の具) 豆乳 ● 小松菜とえのきののり和え ● でこぼん(生)		○ ご飯 豆乳 ● 酒粕入り味噌汁 □ さめのチリソースがけ【揚げ油⑥】 ● 東京産糸寒天のサラダ	
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
精白米(慣行)	68.00	中華めん(米粉)	80.00	精白米(慣行)	75.00	精白米(慣行)	65.00
大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	サラダ油(米) 1.5kg	6.00	水	30.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00
豚ばら小間	4.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	かつお節 厚削り だし用	0.75	サラダ油(米) 1.5kg	0.30
豚かた小間	8.00	にんにく	0.50	鶏もも皮なし1cm角	47.00	鶏もも皮なし小間	5.00
清酒	1.00	しょうが	0.30	清酒	1.50	清酒	0.50
ささがきごぼう(短)	10.00	豚かた挽き	20.00	にんじん	10.00	水	110.00
水	105.00	清酒	1.00	たまねぎ	55.00	煮干し だし用	3.00
だしパック	2.60	トウバンジャン 130g	0.10	冷凍ホールコーン	12.00	だいごん	20.00
にんじん	5.00	にんじん	5.00	干ししいたけ(スライス)	0.50	にんじん	6.00
だいごん	18.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00	さつま揚げ	12.00	ぶなしめじ バラ	5.00
じゃがいも	20.00	スープストックチキン(学)	1.30	生揚げ	30.00	じゃがいも	25.00
油揚げ	5.00	水	80.00	こいくちしょうゆ 1.8L	6.00	油揚げ	5.00
干ししいたけ(スライス)	0.30	緑豆もやし	25.00	本みりん	1.00	木綿豆腐 300g	13.00
白味噌(減塩)	3.80	ごしょう 100g	0.03	上白糖	1.00	赤味噌(減塩)	3.80
赤味噌(減塩)	3.80	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	食塩	0.15	白味噌(減塩)	3.80
白玉もち(冷凍)	25.00	本みりん	1.50	でん粉	2.00	酒かす	1.10
長ねぎ	5.00	赤味噌(減塩)	6.50	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	長ねぎ	10.00
甘塩きんざけ切り身 40g	40.00	長ねぎ	7.00	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	もうかざめ切り身 40g	40.00
甘塩きんざけ切り身 40g	40.00	チンゲンサイ	10.00	キャベツ	25.00	もうかざめ切り身 40g	40.00
甘塩きんざけ切り身 40g	40.00	白ねりごま	6.50	ごまつな	20.00	もうかざめ切り身 40g	40.00
甘塩きんざけ切り身 60g	60.00	白すりごま	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.50	もうかざめ切り身 50g	50.00
清酒	2.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	清酒	1.00
はくさい	35.00	豆乳クリーム油 500g	2.20	穀物酢	2.40	でん粉	6.50
にんじん	5.00	月 ボークハム8mm色紙切り	5.00	食塩	0.12	揚げサラダ油	6.00
ごまつな	15.00	冷凍ホールコーン	10.00	ごしょう 100g	0.02	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	パセリチップ	0.03	上白糖	0.20	にんにく	0.10
本みりん	2.40	食塩	0.20	刻みのり 20g袋	1.20	しょうが	0.10
		ごしょう 100g	0.03	でこぼん 2L	40.00	トウバンジャン 130g	0.02
		じゃがいも	45.00			たまねぎ	5.00
		だいごん	30.00			水	6.00
		きゅうり	20.00			上白糖	0.60
		塩昆布(刻み)300g	0.60			トマトケチャップ 285g	3.70
		こいくちしょうゆ 1.8L	1.80			こいくちしょうゆ 1.8L	0.75
		穀物酢	1.80			でん粉	0.30
		上白糖	0.90			糸寒天(学) 100g	0.50
		ごま油	1.10			にんじん	5.00
		一味唐辛子 10g	0.007			はくさい	30.00
						ごまつな	15.00
						白すりごま	2.40
						こいくちしょうゆ 1.8L	3.60
						穀物酢	1.80
						上白糖	1.20
						ごま油	0.90
						白ねりごま	1.80