

令和8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※

・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。

・海洋生物全般には、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)が入る可能性があります。特に以下のような海産物には混入の可能性が高いのでご注意ください。
(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)

・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

11/2 (月)		11/4 (水)		11/5 (木)		11/6 (金)		11/9 (月)	
○ ご飯 豆乳 ● いちようのすまし汁 □ さんまの山椒焼き ● 肉じゃが		○ きなご揚げパン【揚げ油①】 豆乳 ● 魚介と野菜がゴロゴロ入ったトマトスープ ● 野菜サラダ ● ラ・フランスゼリー		○ 番長のカレーライス(麦ご飯) (カレー) ● 豆乳 ● ひじきのサラダ ● みかん(生)		○ さつま芋ご飯 豆乳 ● かぶと生揚げのみそ汁 □ 南蛮だれの鶏肉のから揚げ【揚げ油②】 ● かみかみサラダ		○ ご飯 豆乳 ● じゃが芋とベーコンのトマト煮込み ● 里芋と豚肉の照り焼き炒め ● りんご(生)	
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
ご飯 精白米(慣行)	70.00	きなご揚げパン【揚げ油①】 米粉丸パン 5個入	55.00	番長のカレーライス(麦ご飯) 精白米(慣行)	65.00	さつま芋ご飯 精白米(慣行)	62.00	ご飯 精白米(慣行)	65.00
豆乳		米粉丸パン 5個入	110.00	米粒麦	5.00	さつまもち	20.00	豆乳	
大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	110.00	(カレー)		清酒	1.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00
いちようのすまし汁		米粉丸パン 5個入	165.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	食塩	0.20	じゃが芋とベーコンのトマト煮込み	
水	110.00	揚げサラダ油	5.00	にんにく	0.50	黒いりごま	0.50	ビュアオリーブ油 0.91kg	0.35
月 だしパック	2.50	上白糖	8.00	しょうが	0.50	豆乳		にんにく	0.25
にんじん	15.00	きな粉	5.00	カレー粉 100g	0.25	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	セロリー	2.00
たまねぎ	20.00	食塩	0.05	クミンパウダー 100g	0.07	かぶと生揚げのみそ汁		月 ベーコンせん切り 8mm幅	10.00
月 ちらしかまぼこ(いちよう)	12.00	豆乳		コリアンダーパウダー 100g	0.07	水	100.00	たまねぎ	35.00
木綿豆腐 300g	30.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	豚かた小間	20.00	かつお節 厚削り だし用	2.20	水	90.00
国産冷凍ホールコーン	10.00	魚介と野菜がゴロゴロ入ったトマトスープ		赤ワイン	1.00	たまねぎ	20.00	スープストックチキン(学)	1.50
食塩	0.20	ビュアオリーブ油 0.91kg	0.50	豚レバーチップ 500g	1.00	にんじん	10.00	にんじん	10.00
うすくちしょうゆ	2.50	月 ベーコンせん切り 8mm幅	7.00	たまねぎ	40.00	生揚げ	30.00	レンズ豆	5.00
清酒	1.00	にんにく	0.50	じゃがいも	25.00	えのきたけ 1/3カット パラ	8.00	カットトマト 1.5kg	13.00
カットわかめ	0.20	セロリー	2.00	スープストックチキン(学)	40.00	かぶ	20.00	トマトピューレ 1kg	3.00
さんまの山椒焼き		たまねぎ	30.00	炒めたたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	赤味噌(減塩)	3.50	トマトケチャップ 285g	3.00
さんま開き 40g チルド	40.00	食塩	0.10	水	40.00	白味噌(減塩)	3.50	ローリエパウダー	0.02
さんま開き 40g チルド	30.00	ブラックペッパー	0.03	煮めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	長ねぎ	7.00	食塩	0.20
さんま開き 50g チルド	40.00	ローリエパウダー	0.02	食塩	0.40	南蛮だれの鶏肉のから揚げ【揚げ油②】		ごしょう 100g	0.02
清酒	2.50	スープストックチキン(学)	1.50	こしょう 100g	0.02	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	上白糖	1.00
さんしょうパウダー	0.05	水	80.00	りんご	2.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	じゃがいも	15.00
食塩	0.20	にんじん	10.00	無着色中濃ソース(学)	3.00	鶏むね皮なし切り身 60g	60.00	米粉	3.50
肉じゃが		じゃがいも	30.00	トマトケチャップ 285g	3.00	しょうが	0.35	サラダ油(米) 1.5kg	4.00
豚ばら小間	15.00	ぼたて貝柱水煮(レトルト) 700g	10.00	米粉	4.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.50	豆乳クリーム油 500g	3.00
清酒	0.60	まだら1.5cm角	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	8.00	月 ガラムマサラパウダー 100g	0.02	キャベツ	20.00
しょうが	0.30	白ワイン	2.00	カレー粉 100g	0.30	ビュアココア	0.20	バセリチップ	0.02
たまねぎ	20.00	トマトピューレ 1kg	3.00	月 ガラムマサラパウダー 100g	0.02	豆乳		里芋と豚肉の照り焼き炒め	
にんじん	10.00	トマトケチャップ 285g	3.00	無着色ウスターソース(学)	1.50	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	豚かた小間	30.00
しらたき カット	7.00	上白糖	1.00	上白糖	0.19	ひじきのサラダ		しょうが	0.25
じゃがいも	35.00	パセリチップ	0.02	乾燥ひじき	0.50	にんじん	5.00	清酒	1.00
水	6.00	野菜サラダ		にんじん	5.00	キャベツ	30.00	たまねぎ	15.00
本みりん	0.60	にんじん	8.00	キャベツ	30.00	こまつな	7.00	さといも(生・皮むき)	20.00
三温糖	1.00	キャベツ	30.00	こまつな	7.00	まくら油漬レトルト(フレック、ライト)	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	きゅうり	10.00	国産冷凍ホールコーン	7.00	たまねぎ	4.00	本みりん	1.50
さやいんげん(生)	5.00	国産冷凍ホールコーン	7.00	サラダ油(米) 1.5kg	3.60	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	上白糖	1.50
		サラダ油(米) 1.5kg	3.60	りんご酢	0.30	穀物酢	2.50	りんご(生)	
		食塩	0.30	こしょう 100g	0.02	食塩	0.25	りんご	28.00
		ラ・フランスゼリー		上白糖	0.16	かみかみサラダ		食塩	0.05
		月 ラ・フランスゼリー	40.00	みかん(生)		ごま油	1.00		
				みかん S	60.00	ちりめんじゃこ チルド	4.00		
						くきわかめ(塩抜き・冷凍)	5.00		
						にんじん	8.00		
						キャベツ	35.00		
						サラダ油(米) 1.5kg	2.50		
						こいくちしょうゆ 1.8L	2.00		
						穀物酢	2.50		
						食塩	0.10		
						こしょう 100g	0.02		
						上白糖	0.16		

令和8年度11月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

11/10（火）		11/11（水）		11/12（木）		11/13（金）		11/16（月）		11/17（火）	
○ ご飯 豆乳 ● 酒粕入り豚汁 □ ほっけの香味焼き ● チンゲン菜とハムのサラダ		○ ツナとほうれん草の豆乳クリームスパゲッティ(玄米/パスタスパゲッティ) ● (豆乳クリームソース) コーヒー豆乳 ● ポテトサラダ ● ぶどうゼリー		○ 枝豆じゃこチャーハン 豆乳 ● 中華コーンスープ ● 春雨入り中華野菜炒め ● 手作りヨーグルト風味ゼリー		○ ご飯 豆乳 ● のっぺい汁 □ さけのみそノンエッグマヨネーズ焼き ● 小松菜とえのきののり和え		○ ご飯 豆乳 ● さつま芋豆乳シチュー □ ハンバーグイタリアンソース ● みかん(生)		○ いりご飯 豆乳 ● なたと金時とわかめのみそ汁 □ いかの黄金揚げ【揚げ油③】 ● すだち酢和え	
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
ご飯 精白米(慣行)	70.00	ツナとほうれん草の豆乳クリームスパゲッティ(玄米/パスタスパゲッティ) 玄米パスタ スパゲッティ	60.00	枝豆じゃこチャーハン 精白米(慣行)	60.00	ご飯 精白米(慣行)	70.00	ご飯 精白米(慣行)	60.00	いりご飯 精白米(慣行)	58.00
豆乳		サラダ油(米) 1.5kg	6.00	米粒麦	5.00	豆乳		豆乳		干しいたけ(スライス)	0.20
大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	(豆乳クリームソース)		ごま油	0.50	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	煮干し(かえり煮干し)	8.00
酒粕入り豚汁		月 ベーコンせん切り 8mm幅	7.00	月 焼き豚10mm角	10.00	のっぺい汁		さつま芋豆乳シチュー		油揚げ	3.80
豚ばら小間	15.00	にんにく	0.30	ちりめんじゃこ チルド	3.50	水	100.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	にんじん	5.00
清酒	1.00	たまねぎ	30.00	長ねぎ	15.00	月 だしパック	2.50	にんにく	0.30	糸こんにゃく カット	5.00
水	110.00	スープストックチキン(学)	1.40	食塩	0.15	干しいたけ(スライス)	0.50	鶏もも皮なし小間	15.00	本みりん	1.50
煮干し だし用	3.00	にんじん	10.00	清酒	1.00	にんじん	10.00	たまねぎ	30.00	うすくちしょうゆ	1.50
しょうが	0.35	エリンギ ホール	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.50	だいこん	20.00	にんじん	12.00	だし汁(煮干し)	8.00
ごぼう 洗い	6.00	水	40.00	こしょう 100g	0.02	こんにゃく(色紙切り)	10.00	スープストックチキン(学)	1.50	豆乳	
だいこん	15.00	調製豆乳 1L	40.00	むき枝豆(冷凍)	10.00	木綿豆腐 300g	30.00	水	40.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00
にんじん	12.00	まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	25.00	白いりごま	0.50	油揚げ	6.00	れんこん	6.00	なたと金時とわかめのみそ汁	
こんにゃく(色紙切り)	5.00	米粉	3.50	豆乳		じゃがいも	20.00	さつまいも	20.00	水	100.00
じゃがいも	20.00	豆乳クリーム油 500g	2.50	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	さつま揚げ	6.50	調製豆乳 1L	40.00	煮干し だし用	2.00
油揚げ	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	4.50	中華コーンスープ		食塩	0.10	米粉	4.00	だいこん	20.00
木綿豆腐 300g	30.00	食塩	0.50	月 ベーコンせん切り 8mm幅	5.00	うすくちしょうゆ	4.50	豆乳クリーム油 500g	3.00	木綿豆腐 300g	30.00
赤味噌(減塩)	3.80	こしょう 100g	0.02	しょうが	0.30	でん粉	1.00	サラダ油(米) 1.5kg	5.00	さつまいも(なたと金時)	30.00
白味噌(減塩)	3.80	ほうれんそう	10.00	たまねぎ	20.00	長ねぎ	5.00	食塩	0.20	まいたけ バラ	8.00
酒かす	1.10	コーヒー豆乳		スープストックチキン(学)	1.70	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.70	こしょう 100g	0.03	赤味噌(減塩)	3.60
長ねぎ	5.00	大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00	水	100.00	さけのみそノンエッグマヨネーズ焼き	50.00	ハンバーグイタリアンソース	40.00	白味噌(減塩)	3.60
ほっけの香味焼き		ポテトサラダ		クリームコーン 1kg	30.00	さけ切り身 50g チルド	50.00	豚もも挽き		カットわかめ	0.50
ほっけ(生)50g チルド	50.00	にんじん	10.00	うすくちしょうゆ	1.00	さけ切り身 50g チルド	50.00	押し豆腐 (80%)	17.00	長ねぎ	5.00
ほっけ(生)50g チルド	50.00	じゃがいも	35.00	食塩	0.10	さけ切り身 50g チルド	60.00	コーンフレーク	5.00	いかの黄金揚げ【揚げ油③】	
ほっけ(生)50g チルド	50.00	きゅうり	10.00	こしょう 100g	0.03	さけ切り身 60g チルド		調整豆乳 1L	3.50	いか切り身 40g チルド	40.00
ほっけ(生)60g チルド	60.00	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	7.50	木綿豆腐 300g	20.00	清酒	2.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00	いか切り身 40g チルド	40.00
清酒	1.00	食塩	0.05	国産冷凍ホールコーン	8.00	にんにく	0.30	食塩	0.20	いか切り身 40g チルド	40.00
上白糖	0.70	ぶどうゼリー		でん粉	0.80	しょうが	0.30	こしょう 100g	0.03	いか切り身 60g チルド	60.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	国産ぶどうゼリー	40.00	長ねぎ	5.00	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	7.20	ナツメグパウダー	0.03	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40
トウバンジャン 130g	0.20			チンゲンサイ	10.00	本みりん	2.20	サラダ油(米) 1.5kg	1.00	本みりん	0.60
しょうが	0.80			ごま油	0.65	こいくちしょうゆ 1.8L	1.20	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.60	三温糖	1.25
ごま油	0.60			春雨入り中華野菜炒め		三温糖	2.20	にんにく	0.37	でん粉	10.00
チンゲン菜とハムのサラダ				サラダ油(米) 1.5kg	0.40	白味噌(減塩)	3.60	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	9.00	揚げサラダ油	5.50
月 ボークハム8mm色紙切り	5.00			にんにく	0.05	小松菜とえのきののり和え	25.00	トマトピューレ 1kg	9.00	すだち酢和え	
にんじん	5.00			豚かた挽き	10.00	はくさい		トマトケチャップ 285g	3.75	にんじん	7.00
キャベツ	30.00			清酒	1.00	えのきたけ 1/3カット バラ	15.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.05	はくさい	35.00
国産冷凍ホールコーン	5.00			にんじん	7.00	こまつな	15.00	上白糖	0.60	こまつな	10.00
チンゲンサイ	10.00			緑豆もやし	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.40	パジルチップ	0.04	サラダ油(米) 1.5kg	2.40
サラダ油(米) 1.5kg	3.00			緑豆はるさめ 5cmカット	6.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	でん粉	0.15	うすくちしょうゆ	2.16
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40			水	6.60			みかん(生)		穀物酢	0.96
穀物酢	3.00			食塩	0.25			みかん S	60.00	食塩	0.12
食塩	0.06			こしょう 100g	0.02					上白糖	0.48
こしょう 100g	0.02			こいくちしょうゆ 1.8L	1.50					すだち果汁 100ml	0.36
上白糖	0.19			にら	4.00	刻みのみ 20g袋	1.00				
				手作りヨーグルト風味ゼリー							
				水	15.00						
				粉寒天	0.15						
				上白糖	8.00						
				レモン汁 120ml	1.00						
				無調整豆乳 1L	33.00						
				ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00						

令和8年度11月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

11/18 (水)		11/19 (木)		11/20 (金)		11/24 (火)		11/25 (水)		11/26 (木)													
○米粉スライSPAN 豆乳 ●ポークビーンズ □かぼちゃとツナのグラタン ●マスカットゼリーポンチ		○ご飯 豆乳 ●キムチスープ □鶏肉のマッシュポテト焼き ●大根ときゅうりの中華酢和え		○五穀ご飯 豆乳 ●沢煮椀 □かつおとじゃが芋の揚げがらめ【揚げ油④】 ●かぶとツナの和え物		○ご飯 豆乳 ●みそけんちん汁 □コロコロさめの甘辛揚げ【揚げ油⑤】 ●糸寒天のサラダ		○しょうゆラーメン(米粉中華麺) ●(つけ汁) 豆乳 ●ジャーマンポテト ●カクテキ		○ポークストロガノフ(ご飯) ●(ストロガノフ) いちご豆乳 ●キャベツとコーンのサラダ ●みかん(生)													
食 品 名		純使用g		食 品 名		純使用g		食 品 名		純使用g													
米粉スライSPAN 米粉スライSPAN 16枚入 米粉スライSPAN 16枚入 米粉スライSPAN 16枚入 米粉スライSPAN 16枚入		50.63 67.50 84.38 101.25		ご飯 精白米(慣行) 豆乳 大豆飲料(ブレーン) 200ml キムチスープ サラダ油(米) 1.5kg 豚もも小間 清酒 にんにく 水 スープストックチキン(学) たまねぎ 生揚げ 赤味噌(減塩) オイスターソース 白菜キムチ 刻み 緑豆はるさめ 5cmカット はくさい にら ごま油		70.00 70.00 216.00 216.00 0.50 14.00 2.00 0.20 110.00 110.00 1.00 35.00 2.80 1.00 10.00 3.00 15.00 3.00 0.35		五穀ご飯 精白米(慣行) 月 五穀米 豆乳 大豆飲料(ブレーン) 200ml 沢煮椀 サラダ油(米) 1.5kg 豚ももせん切り 水 だし昆布 かつお節 厚削り だし用 だいこん にんじん えのきたけ 1/3カット バラ 油揚げ 食塩 うすくちしょうゆ こしょう 100g ほうれんそう		60.00 60.00 5.00 216.00 0.50 10.00 110.00 0.60 3.00 30.00 10.00 10.00 5.00 0.40 3.00 0.02 10.00		ご飯 精白米(慣行) 豆乳 大豆飲料(ブレーン) 200ml みそけんちん汁 サラダ油(米) 1.5kg ささがきごぼう(短) だいこん こんにゃく(色紙切り) にんじん かつお節 厚削り だし用 水 さといも(生・皮むき) ぶなしめじ バラ 木綿豆腐 300g 油揚げ 白味噌(減塩) 赤味噌(減塩) 備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g 長ねぎ		65.00 65.00 216.00 0.50 5.00 20.00 10.00 5.00 2.50 110.00 20.00 10.00 20.00 3.80 3.80 0.65 5.00		しょうゆラーメン(米粉中華麺) 中華めん(米粉) サラダ油(米) 1.5kg (つけ汁) サラダ油(米) 1.5kg にんにく しょうが 豚ばらせん切り 清酒 大豆ミート(ミンチ) スープストックチキン(学) にんじん キャベツ 緑豆もやし 水 食塩 こしょう 100g こいくちしょうゆ 1.8L 長ねぎ こまつな		90.00 6.00 0.50 0.50 0.30 20.00 1.00 3.00 1.50 7.00 20.00 20.00 100.00 0.05 0.03 5.00 15.00 15.00		ポークストロガノフ(ご飯) 精白米(慣行) 豆乳クリーム油 500g パセリチップ (ストロガノフ) サラダ油(米) 1.5kg にんにく しょうが 豚かた小間 赤ワイン 豚レバーチップ 500g 大豆ミート(ミンチ) たまねぎ スープストックチキン(学) にんじん マッシュルーム 水 レンズ豆 こしょう 100g トマトケチャップ 285g トマトピューレ 1kg カットトマト 1.5kg 無着色中濃ソース(学) 無着色ウスターソース(学) 上白糖 食塩 米粉 豆乳クリーム油 500g サラダ油(米) 1.5kg		65.00 0.50 0.05 0.50 0.50 0.50 30.00 1.00 1.00 1.00 5.00 1.30 20.00 10.00 10.00 50.00 5.00 0.04 6.00 10.00 3.00 3.50 0.10 0.35 5.50 5.00 6.00	
豆乳 大豆飲料(ブレーン) 200ml		216.00		鶏肉のマッシュポテト焼き 鶏もも皮なし切り身 50g 開き 鶏もも皮なし切り身 50g 開き 鶏もも皮なし切り身 50g 開き 鶏もも皮なし切り身 60g 開き 食塩 こしょう 100g 白ワイン ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア) 粒入りマスタード 90g 乾燥マッシュポテト 大根ときゅうりの中華酢和え きゅうり こいくちしょうゆ 1.8L 食塩 穀物酢 上白糖 ごま油 一味唐辛子 10g		50.00 50.00 50.00 60.00 0.15 0.03 1.00 6.50 1.50 5.00 30.00 20.00 1.80 1.02 1.80 0.90 1.20 0.01		かつおとじゃが芋の揚げがらめ【揚げ油④】 じゃがいもカット(皮なし・2cm角切り) かつお 1.5cm角切り しょうが 清酒 こいくちしょうゆ 1.8L でん粉 揚げサラダ油 こいくちしょうゆ 1.8L 上白糖 本みりん でん粉 水 かぶとツナの和え物 にんじん 緑豆もやし かぶ まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト) 白すりごま こいくちしょうゆ 1.8L 穀物酢 上白糖 ごま油 白ねりごま		25.00 25.00 30.00 1.00 1.00 10.00 5.00 3.30 1.65 1.65 0.40 8.25 5.00 35.00 10.00 7.00 2.00 2.40 1.50 1.00 0.75 1.50		コロコロさめの甘辛揚げ【揚げ油⑤】 もうかざめ1.5cm角切り チルド しょうが 食塩 清酒 でん粉 揚げサラダ油 こいくちしょうゆ 1.8L 本みりん 三温糖 水 でん粉 糸寒天のサラダ こんにゃく寒天 100g にんじん キャベツ 国産冷凍ホールコーン サラダ油(米) 1.5kg こいくちしょうゆ 1.8L 穀物酢 食塩 こしょう 100g 上白糖		50.00 0.20 0.10 3.00 10.00 4.00 2.55 1.56 1.05 12.75 0.45 0.50 7.00 30.00 8.00 3.00 2.40 3.00 0.12 0.02 0.19		豆乳 大豆飲料(ブレーン) 200ml ジャーマンポテト 月 ベーコンせん切り 8mm幅 たまねぎ 豆乳クリーム油 500g 食塩 粒入りマスタード 90g ブラックペッパー じゃがいも 国産冷凍ホールコーン カクテキ だいこん きゅうり ごま油 しょうが(おろし汁) にんにく こいくちしょうゆ 1.8L 食塩 穀物酢 コチュジャン		216.00 8.00 10.00 1.80 0.30 0.50 0.02 45.00 10.00 20.00 30.00 1.20 0.20 0.20 2.00 0.12 1.20 0.84		いちご豆乳 大豆飲料(いちご味) 125ml キャベツとコーンのサラダ にんじん キャベツ 国産冷凍ホールコーン サラダ油(米) 1.5kg 穀物酢 食塩 こしょう 100g 粉からし 上白糖 みかん(生) みかん S		125.00 10.00 10.00 3.60 3.00 0.48 0.02 0.02 0.19 60.00	

令和8年度11月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

11/27（金）		11/30（月）	
○ 高野豆腐のあんかけ丼(麦ご飯) ● (あんかけ丼の具) 豆乳 ● 大根サラダ ● はちみつレモンゼリー		○ ねぎ塩豚丼(麦ご飯) ● (豚丼の具) 豆乳 □ 揚げごぼうと大豆の青のり風味【揚げ油⑥】 ● 海藻サラダ	
食 品 名	純使用 g	食 品 名	純使用 g
高野豆腐のあんかけ丼(麦ご飯)		ねぎ塩豚丼(麦ご飯)	
精白米(慣行)	62.00	精白米(慣行)	67.00
米粒麦	5.00	米粒麦	5.00
(あんかけ丼の具)		(豚丼の具)	
豚ばら小間	15.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.80
豚かた小間	25.00	しょうが	0.50
清酒	1.00	豚かた小間	40.00
たまねぎ	30.00	清酒	2.00
にんじん	15.00	たまねぎ	40.00
水	30.00	にんじん	10.00
かつお節 厚削り だし用	1.20	緑豆ちやし	30.00
たけのこ水煮	15.00	食塩	0.50
干しいたけ(スライス)	0.80	ブラックペッパー	0.02
本みりん	1.00	三温糖	0.40
上白糖	1.00	月 塩こうじ	2.50
うすくちしょうゆ	4.00	長ねぎ	20.00
はくさい	20.00	レモン汁 120ml	0.50
水	20.00	白いりごま	0.50
上白糖	2.00	豆乳	
食塩	0.30	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
凍り豆腐(細切り)	5.00	揚げごぼうと大豆の青のり風味【揚げ油⑥】	
でん粉	2.50	揚げサラダ油	5.00
豆乳		切りごぼう 斜め4mm厚	25.00
大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	でん粉	5.00
大根サラダ		蒸し大豆	20.00
大根	25.00	でん粉	5.00
にんじん	5.00	食塩	0.10
きゅうり	15.00	青のり	0.05
備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.85	海藻サラダ	
サラダ油(米) 1.5kg	3.00	にんじん	5.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	だいこん	25.00
穀物酢	3.00	キャベツ	15.00
食塩	0.12	海藻ミックス	0.50
こしょう 100g	0.02	たまねぎ	4.00
粉からし	0.02	サラダ油(米) 1.5kg	1.20
上白糖	0.19	こいくちしょうゆ 1.8L	1.20
はちみつレモンゼリー		穀物酢	3.00
月 はちみつレモンゼリー	40.00	食塩	0.30
		こしょう 100g	0.02
		上白糖	0.19