

令和8年度8、9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、加熱調理

8/28 (金)		8/31 (月)		9/1 (火)		9/2 (水)		9/3 (木)	
○ 夏野菜のカレーライス(麦ご飯) ● (夏野菜カレー) ● いちご豆乳 ● キャベツとにんじんのサラダ ● 冷凍みかん(生)		○ ご飯 豆乳 ● 米粉ワントンスープ ● 豚キムチ炒め ● フルーツ杏仁豆腐		○ ご飯 豆乳 ● わかめのみそ汁 □ めばるの甘辛あんかけ【揚げ油①】 ● 肉じゃが		○ ツナれんこんおろしスパゲッティ(玄米/スタスパゲッティ) ● (おろしソース) 豆乳 ● ポテトサラダ ● ミニトマト(生)(2個)		○ ご飯 豆乳 ● 麻婆豆腐 ● 春雨の中華サラダ ● りんごゼリー	
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
夏野菜のカレーライス(麦ご飯)		ご飯		ご飯		ツナれんこんおろしスパゲッティ(玄米/スタスパゲッティ)		ご飯	
精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00	玄米/スタスパゲッティ	60.00	精白米(慣行)	70.00
米粒麦	5.00	豆乳		豆乳		サラダ油(米) 1.5kg	6.00	豆乳	
(夏野菜カレー)		大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	(おろしソース)		大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	米粉ワントンスープ		わかめのみそ汁		だいこん	80.00	麻婆豆腐	
にんにく	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	115.00	水	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
しょうが	0.30	しょうが	0.30	煮干し だし用	2.30	れんこん	5.00	しょうが	0.50
クミンパウダー 100g	0.07	鶏むね皮なし挽き	12.00	だいこん	25.00	清酒	2.00	にんにく	0.50
コリアンダーパウダー 100g	0.07	大豆ミート(ミンチ)	3.00	木綿豆腐 300g	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	7.00	長ねぎ	15.00
カレー粉 100g	0.40	水	130.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	1.00	穀物酢	2.00	トウバンジャン 130g	0.20
豚かた小間	20.00	スープストックチキン(学)	2.20	油揚げ	5.00	三温糖	2.00	豚ちも挽き	15.00
赤ワイン	0.80	にんにく	10.00	赤味噌(減塩)	3.80	まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	36.00	清酒	1.00
豚レバーチップ 500g	1.00	たけのこ水煮	10.00	白味噌(減塩)	3.80	刻みのり 20g袋	1.00	豚レバーチップ 500g	1.00
たまねぎ	25.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	長ねぎ	10.00	豆乳		大豆ミート(ミンチ)	6.00
大豆ミート(ミンチ)	5.00	食塩	0.15	めばるの甘辛あんかけ【揚げ油①】		大豆飲料(プレーン) 200ml	216.00	たけのこ水煮	20.00
スープストックチキン(学)	1.80	こしょう 100g	0.03	めばる切り身 50g チルド	50.00	ポテトサラダ		干しいたけ(スライス)	1.00
水	60.00	清酒	1.00	めばる切り身 50g チルド	50.00	にんじん	10.00	水	40.00
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	月 米粉ワントン	15.00	めばる切り身 50g チルド	50.00	じゃがいも	35.00	スープストックチキン(学)	0.70
レンズ豆	5.00	チンゲンサイ	10.00	めばる切り身 60g チルド	60.00	きゅうり	10.00	八丁味噌 300g	1.00
りんご	2.00	長ねぎ	10.00	食塩	0.10	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	9.00	テンメンジャン	3.00
トマトケチャップ 285g	3.00	ごま油	0.50	清酒	3.00	食塩	0.07	こいくちしょうゆ 1.8L	5.00
無着色中濃ソース(学)	3.00	豚キムチ炒め		しょうが	1.00	ミニトマト(生)(2個)		上白糖	1.00
じゃがいも	35.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	でん粉	10.00	ミニトマト	30.00	長ねぎ	15.00
米粉	4.00	にんにく	0.50	揚げサラダ油	4.00			木綿豆腐 300g	100.00
サラダ油(米) 1.5kg	8.00	しょうが	0.50	こいくちしょうゆ 1.8L	2.90			でん粉	2.00
カレー粉 100g	0.30	トウバンジャン 130g	0.10	本みりん	1.30			ごま油	0.50
ピュアココア	0.20	豚かた小間	15.00	上白糖	2.60			春雨の中華サラダ	
こしょう 100g	0.02	豚ちも小間	25.00	水	10.50			きくらげ(乾) 短冊切り	0.50
食塩	0.45	清酒	1.00	でん粉	0.35			緑豆はるさめ 5cmカット	7.00
冷凍カットトマト 1kg	5.00	たまねぎ	15.00	肉じゃが				にんじん	8.00
長なす	10.00	緑豆もやし	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50			きゅうり	17.00
かぼちゃ	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.40	豚かた小間	10.00			こいくちしょうゆ 1.8L	3.60
いちご豆乳		オイスターソース	0.40	清酒	0.60			穀物酢	3.60
大豆飲料(いちご味) 125ml	138.00	赤味噌(減塩)	2.00	しょうが	0.30			上白糖	0.90
キャベツとにんじんのサラダ		白菜キムチ 刻み	20.00	たまねぎ	20.00			ごま油	2.10
にんじん	12.00	長ねぎ	5.00	にんじん	10.00			りんごゼリー	
キャベツ	30.00	にら	5.00	しらたき カット	7.00			国産りんごゼリー	40.00
国産冷凍ホールコーン	5.00	でん粉	0.50	じゃがいも	35.00				
きゅうり	8.00	フルーツ杏仁豆腐		水	6.00				
サラダ油(米) 1.5kg	3.60	水	10.00	本みりん	0.60				
穀物酢	3.00	粉寒天	0.25	三温糖	1.00				
食塩	0.48	上白糖	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00				
こしょう 100g	0.02	無調整豆乳 1L	20.00	さやいんげん(生)	3.00				
粉からし	0.02	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00						
上白糖	0.19	水	30.00						
冷凍みかん(生)		上白糖	4.50						
冷凍みかんSS	60.00	レモン汁 120ml	1.00						

令和8年度8、9月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

9/4（金）		9/7（月）		9/8（火）		9/9（水）		9/10（木）		9/11（金）	
○ ご飯 豆乳 ● 沢煮椀 □ かつおとじゃが芋の揚げがらめ【揚げ油②】 ● ごぼうサラダ		○ チキンライス 豆乳 ● 野菜スープ □ かぼちゃとウインナーのグラタン ● フルーツ白玉		○ 栗ご飯 豆乳 ● 豚汁 □ さばの山椒焼き ● 菊入り白菜のおひたし		○ 米粉スライスパン ココア豆乳 ● 小松菜の豆乳クリームスープ □ タンドリーチキン ● カラフルサラダ		○ ご飯 豆乳 ● けんちん汁 □ さんが焼き ● ひじきとツナの和え物		○ ハヤシライス(麦ご飯) ● (ハヤシソース) 豆乳 ● こんにゃくサラダ ● ぶどう(生)(2粒)	
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	チキンライス 精白米(慣行)	55.00	栗ご飯 精白米(慣行)	62.00	米粉スライスパン 米粉スライスパン 16枚入	50.63	ご飯 精白米(慣行)	70.00	ハヤシライス(麦ご飯) 精白米(慣行)	65.00
豆乳		パプリカパウダー	0.14	むき栗(冷凍)	10.00	米粉スライスパン 16枚入	67.50	豆乳		米粒麦	5.00
大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	豆乳クリーム油 500g	2.00	清酒	1.00	米粉スライスパン 16枚入	84.38	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	(ハヤシソース)	
沢煮椀		豆乳クリーム油 500g	0.50	食塩	0.30	米粉スライスパン 16枚入	101.25	けんちん汁		サラダ油(米) 1.5kg	0.50
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	鶏もも皮なし小間	15.00	黒いりごま	0.50	ココア豆乳		ごま油	0.50	にんにく	0.25
豚ももせん切り	10.00	白ワイン	0.50	豆乳		大豆飲料(ココア味) 125ml	138.00	ごぼう 洗い	5.00	豚もも小間	30.00
清酒	0.50	たまねぎ	10.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml		小松菜の豆乳クリームスープ		糸こんにゃく カット	8.00	赤ワイン	1.00
水	130.00	スープストックチキン(学)	1.00	豚汁		サラダ油(米) 1.5kg	0.50	干しいたけ(スライス)	0.30	豚レバーチップ 500g	1.00
さば節 厚削り だし用	3.00	チリパウダー	0.01	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	月 カットウインナー 4mm幅	8.00	水	110.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00
だいごん	23.00	ごしょう 100g	0.01	豚かた小間	15.00	たまねぎ	30.00	だし昆布	1.10	たまねぎ	55.00
にんじん	10.00	トマトケチャップ 285g	10.00	清酒	0.50	スープストックチキン(学)	1.70	さば節 厚削り だし用	2.20	スープストックチキン(学)	1.30
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	食塩	0.05	しょうが	0.50	水	45.00	にんじん	10.00	にんじん	20.00
油揚げ	5.00	ピーマン	5.00	ごぼう 洗い	5.00	にんじん	10.00	だいごん	20.00	ぶなしめじ バラ	10.00
食塩	0.40	豆乳		糸こんにゃく カット	5.00	じゃがいも	30.00	じゃがいも	25.00	水	55.00
うすくちしょうゆ	3.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	にんじん	10.00	米粉	3.50	油揚げ	5.00	レンズ豆	5.00
ごしょう 100g	0.02	野菜スープ		だいごん	15.00	豆乳クリーム油 500g	3.50	木綿豆腐 300g	15.00	ごしょう 100g	0.04
こまつな	10.00	月 ベーコン(シヨルダー)8mm幅	8.00	じゃがいも	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	3.50	食塩	0.17	トマトケチャップ 285g	6.00
かつおとじゃが芋の揚げがらめ【揚げ油②】		たまねぎ	15.00	煮干し だし用	2.00	調製豆乳 1L	55.00	こいくちしょうゆ 1.8L	4.50	トマトピューレ 1kg	4.00
かつお 1.5cm角切り	30.00	スープストックチキン(学)	1.70	油揚げ	6.00	食塩	0.10	長ねぎ	5.00	カットトマト 1.5kg	3.00
しょうが	0.20	水	110.00	木綿豆腐 300g	13.00	ごしょう 100g	0.03	さんが焼き		無着色中濃ソース(学)	3.50
清酒	1.00	にんじん	10.00	赤味噌(減塩)	3.80	こまつな	7.00	アジ ミンチ	28.00	無着色ウスターソース(学)	3.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	白味噌(減塩)	3.80	タンドリーチキン		豚もも挽き	20.00	上白糖	0.10
でん粉	10.00	じゃがいも	20.00	長ねぎ	5.00	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	しょうが	0.50	食塩	0.35
じゃがいもカット(皮なし・2cm角切り)	25.00	食塩	0.28	さばの山椒焼き		鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	清酒	0.18	米粉	5.50
揚げサラダ油	5.00	ごしょう 100g	0.03	さば切り身(骨・血合い抜き) 40g チルド	40.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	長ねぎ	4.50	豆乳クリーム油 500g	5.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.80	キャベツ	25.00	さば切り身(骨・血合い抜き) 60g チルド	60.00	鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	コーンフレーク	4.00	サラダ油(米) 1.5kg	6.00
上白糖	1.40	かぼちゃとウインナーのグラタン		さば切り身(骨・血合い抜き) 40g チルド	40.00	にんにく	0.25	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	19.00	豆乳	
本みりん	1.40	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	さば切り身(骨・血合い抜き) 40g チルド	40.00	カレー粉 100g	0.25	赤味噌(減塩)	3.30	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00
でん粉	0.35	月 カットウインナー 4mm幅	7.00	さば切り身(骨・血合い抜き) 60g チルド	60.00	トマトケチャップ 285g	2.90	こいくちしょうゆ 1.8L	0.50	こんにゃくサラダ	
水	7.20	たまねぎ	20.00	調製豆乳 1L	25.00	無着色ウスターソース(学)	0.85	でん粉	2.40	三色サラダこんにゃく	15.00
ごぼうサラダ		ごしょう 100g	0.03	食塩	0.30	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	5.40	サラダ油(米) 1.5kg	1.50	にんじん	7.00
切りごぼう サラダ用	18.00	キャベツ	25.00	菊入り白菜のおひたし		食塩	0.25	焼きのり(カット)	0.20	きゅうり	25.00
にんじん	12.00	スープストックチキン(学)	0.30	菊のり	0.20	ごしょう 100g	0.02	ひじきとツナの和え物		ピュアオリーブ油 0.91kg	8.00
きゅうり	16.00	白味噌(減塩)	0.40	はくさい	35.00	カラフルサラダ		乾燥ひじき	0.60	にんにく	0.05
白すりごま	1.44	食塩	0.10	こまつな	20.00	にんじん	10.00	しょうが	7.00	穀物酢	2.28
こいくちしょうゆ 1.8L	1.44	ごしょう 100g	0.02	サラダ油(米) 1.5kg	2.40	はくさい	30.00	清酒	20.00	食塩	0.36
穀物酢	0.67	かぼちゃ	25.00	うすくちしょうゆ	1.68	きゅうり	10.00	長ねぎ	8.00	ごしょう 100g	0.02
上白糖	0.48	乾燥マッシュポテト	2.00	食塩	0.10	国産冷凍ホールコーン	5.00	コーンフレーク	10.00	上白糖	0.24
ごま油	0.38	紙カップ 100ml	1.00	ごしょう 100g	0.02	サラダ油(米) 1.5kg	3.60	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	19.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.72
白ねりごま	0.77	フルーツ白玉		粉からし	0.02	たまねぎ	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.88	でん粉	1.44
ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	4.80	白玉もち(冷凍)	25.00	上白糖	0.16	穀物酢	3.00	焼きのり(カット)	0.20	粉からし	0.02
		水	23.00	食塩	0.02	食塩	0.48	ひじきとツナの和え物		ぶどう(生)(2粒)	
		上白糖	4.50	ごしょう 100g	0.02	ごしょう 100g	0.02	乾燥ひじき	0.60	ぶどう	20.00
		白ワイン	2.30	粉からし	0.02	粉からし	0.02	にんじん	7.00		
		ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00	上白糖	0.16	上白糖	0.19	はくさい	20.00		
								こまつな	8.00		

令和8年度8、9月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

9/14 (月)		9/15 (火)		9/16 (水)		9/17 (木)		9/18 (金)		9/24 (木)	
○ご飯 豆乳 ●鶏ごぼう汁 □さわらのさざれ焼き ●じゃが芋のうま煮 なしゼリー		○ご飯 豆乳 ●厚揚げのスープ ●豚肉と糸こんのごまみそ炒め ●小松菜とえのきののり和え		○米粉丸パン 豆乳 ●コーンポタージュ □いかのプロバンス風 ●キャベツと海藻のサラダ		○ご飯 豆乳 ●厚揚げといかのそぼろ煮 ●じゃこサラダ ●冷凍みかん(生)		○ご飯 豆乳 ●米粉めん入りスープ □みそカツ【揚げ油③】 ●きゅうりともやしの昆布和え		○ご飯 豆乳 ●打ち豆汁 □さけのねぎソースがけ ●ごま和え	
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	ご飯 精白米(慣行)	70.00	米粉丸パン		ご飯 精白米(慣行)	70.00	ご飯 精白米(慣行)	70.00	ご飯 精白米(慣行)	70.00
豆乳		豆乳		米粉丸パン 5個入	55.00	豆乳		豆乳		豆乳	
大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	110.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00
鶏ごぼう汁		厚揚げのスープ		豆乳		厚揚げといかのそぼろ煮		米粉めん入りスープ		打ち豆汁	
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	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	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
しょうが	0.50	鶏むね皮なし小間	8.00	コーンポタージュ		しょうが	0.50	鶏もも皮なし小間	8.00	鶏むね皮なし小間	5.00
鶏むね皮なし小間	15.00	清酒	1.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	鶏むね皮なし挽き	25.00	清酒	0.80	水	115.00
ごぼう 洗い	13.00	水	125.00	月 ボークハムせん切り8mm幅	5.00	たまねぎ	1.00	水	130.00	煮干し だし用	2.40
にんじん	10.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	たまねぎ	40.00	にんじん	15.00	だし昆布	0.70	にんじん	8.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	だし昆布	0.60	スープストックチキン(学)	1.70	生しいたけ バラ	5.00	煮干し だし用	3.00	たまねぎ	17.00
水	110.00	にんじん	10.00	水	50.00	水	40.00	ささがきごぼう(短)	5.00	ぶなしめじ バラ	6.00
さば節 厚削り だし用	2.40	たまねぎ	17.00	レンズ豆	5.00	さば節 厚削り だし用	1.00	さつまいも	20.00	さつまいも	20.00
木綿豆腐 300g	15.00	生揚げ	33.00	クリームコーン 1kg	55.00	上白糖	1.50	油揚げ	6.00	油揚げ	6.00
油揚げ	3.00	食塩	0.50	豆乳クリーム油 500g	1.50	こいくちしょうゆ 1.8L	5.80	油揚げ	3.00	月 打ち豆(乾)	5.00
清酒	1.00	うすくちしょうゆ	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	1.50	本みりん	1.50	米粉めん1kg	15.00	赤味噌(減塩)	3.80
こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	豚肉と糸こんのごまみそ炒め		米粉	1.50	冷凍いか短冊	25.00	本みりん	1.50	白味噌(減塩)	3.80
食塩	0.25	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	調整豆乳 1L	45.00	清酒	1.00	食塩	0.40	カットわかめ	0.50
こまつな	10.00	豚かた小間	20.00	国産冷凍ホールコーン	10.00	生揚げ	70.00	うすくちしょうゆ	3.00	さけのねぎソースがけ	
さわらのさざれ焼き		豚もも小間	33.00	食塩	0.10	食塩	0.05	長ねぎ	7.00	ぎんざけ切り身 50g	50.00
さわら切り身(骨・血合い抜き) 40g	40.00	糸こんにゃく カット	35.00	こしょう 100g	0.03	じゃこサラダ		みそカツ【揚げ油③】		ぎんざけ切り身 50g	50.00
さわら切り身(骨・血合い抜き) 40g	40.00	たまねぎ	30.00	いかにプロバンス風		サラダ油(米) 1.5kg	1.00	豚かたロース切り身 40g	40.00	ぎんざけ切り身 50g	50.00
さわら切り身(骨・血合い抜き) 40g	40.00	三温糖	3.00	いか切り身 50g	50.00	ちりめんじゃこ	4.00	豚かたロース切り身 40g	40.00	ぎんざけ切り身 60g	60.00
さわら切り身(骨・血合い抜き) 60g	60.00	清酒	3.00	いか切り身 50g	50.00	キャベツ	30.00	豚かたロース切り身 40g	40.00	清酒	2.00
ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	4.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	食塩	0.05	にんじん	10.00	豚かたロース切り身 50g	50.00	食塩	0.10
粒入りマスタード 90g	2.00	赤味噌(減塩)	5.00	白ワイン	3.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.90	清酒	1.00	こしょう 100g	0.02
食塩	0.10	白いりごま	0.60	こしょう 100g	0.02	こいくちしょうゆ 1.8L	2.88	食塩	0.10	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
こしょう 100g	0.01	小松菜とえのきののり和え		ピュアオリーブ油 0.91kg	0.30	キャベツ	2.88	こしょう 100g	0.03	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
コーンフレーク	8.00	えのきたけ 1/3カット バラ	15.00	ビュアオリーブ油 0.91kg	0.50	にんじん	10.00	米粉	4.00	長ねぎ	5.00
バセリチップ	0.04	キャベツ	20.00	にんにく	0.40	こいくちしょうゆ 1.8L	0.90	コーンフレーク	10.00	清酒	1.30
じゃが芋のうま煮		こまつな	20.00	食塩	0.05	冷凍みかん(生)		揚げサラダ油	4.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.60
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	2.40	カットトマト 1.5kg	5.20	冷凍みかんSS	60.00	八丁味噌 300g	2.60	上白糖	1.30
しょうが	0.25	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	トマトピューレ 1kg	10.40			赤味噌(減塩)	2.60	水	9.00
豚もも挽き	5.00	穀物酢	2.40	無着色ウスターソース(学)	0.40			清酒	1.30	でん粉	0.30
清酒	0.40	食塩	0.12	食塩	0.13			本みりん	1.60	ごま和え	
大豆ミート(ミンチ)	2.00	こしょう 100g	0.02	上白糖	0.65			上白糖	3.25	にんじん	8.00
にんじん	6.00	刻みのり 20g袋	1.20	キャベツと海藻のサラダ				水	4.00	緑豆もやし	30.00
たまねぎ	25.00			にんじん	7.00			きゅうりともやしの昆布和え		こまつな	17.00
じゃがいも	35.00			キャベツ	30.00			緑豆もやし	30.00	白すりごま	3.00
さつま揚げ	10.00			きゅうり	8.00			きゅうり	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.60
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00			海藻ミックス	0.70			刻み昆布 1cmカット	0.50	上白糖	2.40
三温糖	1.20			サラダ油(米) 1.5kg	3.60			サラダ油(米) 1.5kg	2.50	本みりん	2.76
水	8.00			穀物酢	3.00			穀物酢	2.50	白ねりごま	1.20
むき枝豆(冷凍)	3.00			食塩	0.48			こいくちしょうゆ 1.8L	2.50		
なしゼリー				こしょう 100g	0.02			上白糖	0.20		
月 国産なしゼリー	50.00			粉からし	0.02			食塩	0.10		
				上白糖	0.19			こしょう 100g	0.01		

令和8年度8、9月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

9/25（金）		9/28（月）		9/29（火）		9/30（水）	
○ ご飯 豆乳 ● すまし汁 □ 鶏肉のから揚げ【揚げ油④】 ● 大根と豚肉の炒め煮 お月見ゼリー		○ ごぼう入り豚丼(麦ご飯) ● (豚丼の具) 豆乳 ● 切り干し大根のサラダ ● 手作りヨーグルト風味ゼリー		○ ご飯 豆乳 ● 中華風もずくスープ □ さめのヤンニョム風【揚げ油⑤】 ● チンゲンサイとハムのサラダ		○ ごまみそつけ麺(米粉中華麺) ● (つけ汁) コーヒー豆乳 ● コーンポテト ● きゅうりの中華漬け	
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		ごぼう入り豚丼(麦ご飯)		ご飯		ごまみそつけ麺(米粉中華麺)	
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	中華めん(米粉)	80.00
豆乳		米粒麦	5.00	豆乳		サラダ油(米)	6.00
大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	(豚丼の具)		大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	(つけ汁)	
すまし汁		サラダ油(米) 1.5kg	0.50	中華風もずくスープ		サラダ油(米) 1.5kg	0.50
水	115.00	豚もも小間	25.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	にんにく	0.50
だし昆布	0.60	豚かた小間	20.00	豚ももせん切り	10.00	しょうが	0.30
かつお節 厚削り だし用	3.00	清酒	2.00	清酒	1.00	豚かた挽き	20.00
にんじん	8.00	しょうが	0.30	スープストックチキン(学)	1.70	清酒	1.00
えのきたけ 1/3カット バラ	8.00	たまねぎ	50.00	水	105.00	トウバンジャン 130g	0.10
さといも(生・皮むき)	15.00	ささがきごぼう(短)	18.00	たけのこ水煮	10.00	にんじん	8.00
うすくちしょうゆ	2.00	干しいたけ(スライス)	0.60	にんじん	10.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00
食塩	0.35	しらたき カット	30.00	木綿豆腐 300g	25.00	スープストックチキン(学)	1.30
清酒	1.00	水	12.00	ごしょう 100g	0.03	水	80.00
木綿豆腐 300g	20.00	本みりん	3.00	うすくちしょうゆ	1.80	緑豆もやし	25.00
月 ちらしかまぼこ(月見)	8.00	三温糖	3.50	でん粉	1.00	ごしょう 100g	0.03
長ねぎ	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	9.00	もずく	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
こまつな	10.00	こまつな	7.00	食塩	0.05	本みりん	1.50
鶏肉のから揚げ【揚げ油④】		豆乳		長ねぎ	10.00	赤味噌(減塩)	6.50
鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	大豆飲料(ブレーン) 200ml	216.00	ごま油	0.50	長ねぎ	5.00
鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	切り干し大根のサラダ		さめのヤンニョム風【揚げ油⑤】		チンゲンサイ	10.00
鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	切り干し大根	4.00	もうかざめ1.5cm角切り チルド	45.00	白ねりごま	6.50
鶏むね皮なし切り身 60g	60.00	にんじん	9.00	清酒	0.80	白すりごま	2.00
しょうが	0.50	きゅうり	20.00	しょうが	0.50	コーヒー豆乳	
こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	サラダ油(米) 1.5kg	3.00	食塩	0.15	大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00
清酒	2.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	でん粉	10.00	コーンポテト	
でん粉	10.00	穀物酢	3.00	揚げサラダ油	4.00	豆乳クリーム油 500g	2.00
揚げサラダ油	4.00	食塩	0.12	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	月 カットウインナー 4mm幅	8.00
大根と豚肉の炒め煮		ごしょう 100g	0.02	にんにく	0.20	国産冷凍ホールコーン	5.00
豚ばら小間	6.00	上白糖	0.19	トマトケチャップ 285g	4.60	食塩	0.20
豚かた小間	14.00	手作りヨーグルト風味ゼリー		本みりん	0.65	ごしょう 100g	0.03
しょうが	0.50	水	15.00	上白糖	3.20	パセリチップ	0.03
清酒	1.00	粉寒天	0.15	こいくちしょうゆ 1.8L	0.90	じゃがいも	50.00
にんじん	10.00	上白糖	8.00	コチュジャン	0.90	きゅうりの中華漬け	
だいこん	45.00	レモン汁 120ml	1.00	水	3.94	きゅうり	40.00
こんにゃく(1.5cm角切り)	10.00	無調整豆乳 1L	30.00	ごま油	0.26	こいくちしょうゆ 1.8L	3.60
水	10.00	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00	白いりごま	1.50	穀物酢	3.60
和風だしの素	0.50	チンゲンサイとハムのサラダ		チンゲンサイとハムのサラダ		上白糖	1.20
本みりん	0.80	にんじん	8.00	にんじん	8.00	ごま油	2.40
三温糖	0.80	緑豆もやし	32.00	緑豆もやし	32.00	一味唐辛子 10g	0.004
こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	チンゲンサイ	10.00	チンゲンサイ	10.00		
お月見ゼリー		サラダ油(米) 1.5kg	1.20	サラダ油(米) 1.5kg	1.20		
月 お月見ゼリー	28.00	月 ボークハム8mm色紙切り	5.00	月 ボークハム8mm色紙切り	5.00		
		たまねぎ	4.00	たまねぎ	4.00		
		こいくちしょうゆ 1.8L	1.20	こいくちしょうゆ 1.8L	1.20		
		穀物酢	3.00	穀物酢	3.00		
		食塩	0.30	食塩	0.30		
		ごしょう 100g	0.02	ごしょう 100g	0.02		
		上白糖	0.19	上白糖	0.19		