

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年7月1日～令和7年7月17日)

献立ブロック(中学生)

7月1日(火)			7月2日(水)			7月3日(木)			7月4日(金)		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
御飯	御飯		御飯	御飯		減量ぶどうパン	御飯		御飯	御飯	
牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳	
高野豆腐の煮物	マーポー豆腐		夏野菜のナポリタン	夏野菜の味噌汁			夏野菜の味噌汁				
揚げたこ焼き	蒸しシューマイ		ブロッコリーのサラダ	いわしのおかか煮			いわしのおかか煮				
ほうれん草ともやしの甘酢和え	チンゲン菜とちくわのナムル		パイナップル	小松菜とたくあんのごま和え			小松菜とたくあんのごま和え				
米 牛乳 豆 高野豆腐 大根 ちくわ がんもどき 人参 グリンピース 上白糖 しょうゆ(薄口) 和風だしの素 みりん 水 米粉たこ焼き てんぶら油 お好み焼ソース ほうれん草 もやし 鶏 鶏ささみ 上白糖 穀物酢 食塩	米 牛乳 豆 高野豆腐 大根 ちくわ がんもどき 人参 グリンピース 上白糖 しょうゆ(薄口) 和風だしの素 みりん 水 米粉たこ焼き てんぶら油 お好み焼ソース ほうれん草 もやし 鶏 鶏ささみ 上白糖 穀物酢 食塩	1食 1本 91.9g 52 g 13 g 19.5 g 32.5 g 6.5 g 4.68 g 6.24 g 0.91 g 1.56 g 91 g 2 c 6 g 3.5 g 45.5 g 13 g 3.9 g 2.6 g 2.6 g 0.36 g	米 牛乳 豆 豚 豚ももひき肉 おろし生姜 玉ねぎ 人参 青ねぎ サラダ油 淡色みそ 上白糖 しょうゆ(薄口) 料理酒 片栗粉 一味唐辛子 水 ボーロッシュマイ チジゲン菜 人参 ちくわ しょうゆ(薄口) ごま油 ごま ごま 食塩	米 牛乳 豆 豚 豚ももひき肉 おろし生姜 玉ねぎ 人参 青ねぎ サラダ油 淡色みそ 上白糖 しょうゆ(薄口) 料理酒 片栗粉 一味唐辛子 水 ボーロッシュマイ チジゲン菜 人参 ちくわ しょうゆ(薄口) ごま油 ごま ごま 食塩	1食 1本 91.9g 39 g 0.39 g 58.5 g 26 g 6.5 g 0.26 g 5.85 g 1.56 g 6.5 g 1.95 g 1.95 g 0.04 g 32.5 g 3 c 55.9 g 9.1 g 9.1 g 1.3 g 1.3 g 0.65 g 0.13 g	麦 牛乳 麦 豚 スパゲティ ウインナー 玉ねぎ 人参 なす ズツキニ ピーマン 食塩 白こしょう トマトケチャップ 中濃ソース 上白糖 サラダ油 ブロッコリー コーン ツナフレーク しょうゆ(薄口) ごまドレッシング パイナップル	麦 牛乳 麦 豚 スパゲティ ウインナー 玉ねぎ 人参 なす ズツキニ ピーマン 食塩 白こしょう トマトケチャップ 中濃ソース 上白糖 サラダ油 ブロッコリー コーン ツナフレーク しょうゆ(薄口) ごまドレッシング パイナップル	1食 1本 6.04 g 1本 45.5 g 13 g 39 g 26 g 19.5 g 19.5 g 6.5 g 0.39 g 0.05 g 20.8 g 6.5 g 0.39 g 0.52 g 52 g 13 g 6.5 g 0.65 g 13 g 1食	米 牛乳 豆 ミニ厚揚げ 人参 玉ねぎ ズツキニ 淡色みそ 和風だしの素 水 小松菜 たくあん漬け(刻み) ごりごま しょうゆ(濃口)	1食 1本 19.5 g 16.9 g 19.5 g 39 g 13 g 9.75 g 0.65 g 162.5 g 45.5 g 13 g 1.3 g 1.3 g	
市教委が決定した除去食対象者向け											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 ヒ:えび 蟹:かに 鮑:あわび 伊:いか ら:いくら オ:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆
鶏:鶏肉 豚:豚肉 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年7月1日～令和7年7月17日)

献立ブロック(中学生)

7月7日(月)			7月8日(火)			7月9日(水)			7月10日(木)			
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
ちらし寿司	ボーグハヤシ(白ご飯)		御飯			黒糖パン						
牛乳	牛乳		牛乳			のむヨーグルト						
ぱち汁	スペイン風オムレツ		もずくスープ			ミネストローネ						
星のコロッケ	ほうれん草とコーンのサラダ		夏野菜のスタミナ丼			サモサ春巻						
海と畑のサラダ			ゆで枝豆			プロッコリーと大豆のサラダ						
セタゼリー			わらびもち									
麦豆	米	1食	豚	米	1食	米			麦	コッペパン	1こ	
	ちらし寿司の素	34.32 g		豚肉スライス	32.5 g					黒糖	8.58 g	
乳	牛乳	1本		玉ねぎ	58.5 g							
麦	そうめんばら	7.8 g		人参	26 g				麦	ショウガ・フルーベリー	1本	
豆	油揚げ	6.5 g		マッシュルーム	6.5 g					鶏肉	鶏肉むね皮つき	19.5 g
	かまぼこ	6.5 g		グリンピース	6.5 g					人参	13 g	
	玉ねぎ	39 g		ハヤシルウ	16.9 g					玉ねぎ	32.5 g	
	人参	13 g		トマトケチャップ	10.4 g					キャベツ	26 g	
	青ねぎ	6.5 g		中濃ソース	3.9 g					しめじ	13 g	
鮭	だしパック	2.6 g		白こしょう	0.13 g					食塩	0.26 g	
麦豆	しょうゆ(薄口)	5.2 g		サラダ油	0.65 g					白こしょう	0.04 g	
	水	169 g		ワイン(赤)	1.3 g					コンソメ	1.3 g	
麦鶏豚	星のコロッケ	1		水	97.5 g					トマト缶	11.05 g	
	てんぶら油	5 g		牛乳	1本					トマトケチャップ	14.3 g	
豆	キャベツ	39 g	卵	スペイン風オムレツ	1こ					上白糖	0.65 g	
	ソナフレーク	6.5 g		ほうれん草	39 g					サラダ油	0.39 g	
	コーン	6.5 g		人参	9.1 g					水	149.5 g	
	干しひじき	0.65 g		コーン	6.5 g					サモサ春巻	1こ	
豆	ノンエッグマヨネーズ	5.2 g		サラダ油	1.95 g					てんぶら油	5 g	
麦豆	しょうゆ(薄口)	1.56 g		穀物酢	1.3 g					プロッコリー	52 g	
	穀物酢	1.3 g		食塩	0.39 g					ゆで大豆	6.5 g	
	たなばたゼリー	1こ		白こしょう	0.03 g					イタリアンドレッシング	10.4 g	
				上白糖	0.91 g							
市教委が決定した除去食対象者向け	ちらし寿司には「筍」が入っています		スペイン風オムレツ ↓ ハンバーグに変更 (鶏肉・豚肉・大豆を含む)									

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 ピ:えび 蟹:かに 鮑:あわび いか:いか ら:いくら オ:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 豆:大豆
鶏:鶏肉 豚:豚肉 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年7月1日～令和7年7月17日)

献立ブロック(中学生)

7月11日(金)			7月14日(月)			7月15日(火)			7月16日(水)		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
御飯	チキンカレー(白ご飯)		御飯	牛乳		御飯	牛乳		御飯	牛乳	
牛乳	野菜ジュース		牛乳	きのこの中华スープ		牛乳	オクラの味噌汁		牛乳	オクラ	
たぬき汁	ポークミンチカツ		たぬき汁	鯖の薬味醤油かけ		たぬき汁	焼き豚		たぬき汁	ちくわ	
鶏肉のさっぱり煮	コールスローサラダ		鶏肉のさっぱり煮	冷やし中华(ごまだれ)		鶏肉のさっぱり煮	きゅうりの梅昆布あえ		鶏肉のさっぱり煮	人参	
ほうれんそうのごまマヨあえ											
米	米	1食	鶏	鶏肉むね皮つき	26 g	米	米	1食	米	米	1食
牛乳	牛乳	1本		じゃがいも	52 g	牛乳	牛乳	1本	牛乳	牛乳	1本
つづくにゃく	つづくにゃく	26 g		玉ねぎ	52 g	えのきだけ	えのきだけ	13 g	オクラ	オクラ	9.1 g
人参	人参	19.5 g		人参	26 g	しめじ	しめじ	13 g	豆腐	豆腐	32.5 g
玉ねぎ	玉ねぎ	39 g		グリンピース	6.5 g	豆	豆	19.5 g	油揚げ	油揚げ	5.2 g
さつま揚げ	さつま揚げ	13 g		サラダ油	0.39 g	豆腐	豆腐	32.5 g	ちくわ	ちくわ	6.5 g
青ねぎ	青ねぎ	6.5 g		ワイン(赤)	1.3 g	わかめ	わかめ	0.78 g	人参	人参	13 g
おろし生姜	おろし生姜	0.39 g		カレールウ	9.1 g	麦豆	麦豆	3.9 g	玉ねぎ	玉ねぎ	26 g
サラダ油	サラダ油	0.39 g		カレールウ(2品目不使用)	9.1 g	鶏豚ご	鶏豚ご	1.3 g	中華みそ	中華みそ	9.75 g
しょうゆ(薄口)	しょうゆ(薄口)	5.46 g		水	117 g	中華スープの素	中華スープの素	0.13 g	和風だしの素	和風だしの素	0.65 g
片栗粉	片栗粉	0.65 g				食塩	食塩	162.5 g	水	水	162.5 g
和風だしの素	和風だしの素	0.65 g				水	水				
水	水	169 g									
鶏	鶏肉むね皮つき	71.5 g									
	穀物酢	7.8 g									
	上白糖	5.2 g									
	料理酒	5.2 g									
麦豆	しょうゆ(薄口)	3.9 g									
麦豆	しょうゆ(濃口)	3.9 g									
	おろしにんにく	0.52 g									
	片栗粉	0.65 g									
	サラダ油	0.26 g									
	水	13 g									
	ほうれん草	52 g									
	人参	6.5 g									
	えのきたけ	13 g									
	ごりりごま	1.95 g									
豆	ノンエッグマヨネーズ	2.6 g									
豆	上白糖	2.6 g									
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.6 g									
麦豆	穀物酢	2.6 g									
市教委が決定した除去食対象者向け											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 ヒ:えび 蟹:かに 鮑:あわび 介:いか ら:いくら オ:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆
鶏:鶏肉 豚:豚肉 マ:まつたけ 王:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年7月1日～令和7年7月17日)

献立ブロック(中学生)

7月17日(木)									
	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	
麦	減量キャロットパン	1こ							
豆	クリスタルキャロット	6.04 g							
乳	牛乳	1本							
麦	うどん	65 g							
豚	豚肉スライス	26 g							
仔	いか	19.5 g							
豆	さつま揚げ	13 g							
	キャベツ	52 g							
	玉ねぎ	26 g							
	人参	13 g							
	粉がつお	0.78 g							
	白こしょう	0.05 g							
リ	とんかつソース	16.9 g							
	ウスターソース	3.9 g							
	料理酒	1.3 g							
	サラダ油	0.52 g							
豆	ワナフレーク	9.1 g							
	ゴーヤ	15.6 g							
	きゅうり	36.4 g							
豆	ノンエッグマヨネーズ	2.6 g							
	穀物酢	2.6 g							
	上白糖	2.6 g							
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.6 g							
乳豆	もちクリームアイス	1こ							
市教委が決定した除去食対象者向け	もちクリームアイス ↓ ソーダ フロート風ゼリーに変更 (大豆・ゼラチンを含む)								

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 ヒ:えび 蟹:かに 鮑:あわび 仔:いか ら:いくら オ:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 豆:大豆
鶏:鶏肉 豚:豚肉 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューなツツ ア:アーモンド