

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年8月28日～令和7年9月30日)

献立ブロック(中学生)

8月28日(木)			8月29日(金)			9月1日(月)			9月2日(火)		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
ナン			御飯			御飯			減量わかめご飯		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
コンソメスープ			マー婆ー豆腐			肉団子の酢豚風			鶏すきうどん		
ドライカレー			蒸しシューマイ			揚げ餃子			キャベツとれんこんの梅和え		
フルーツ和え			冷やし中華(醤油だれ)			わかめともやしのナムル			オレンジゼリー		
麦	ナン	1こ	米	1食		米	1食		米	1食	
乳	牛乳	1本	乳	牛乳	1本	乳	牛乳	1本	乳	牛乳	1本
豚	ベニコロ	19.5 g	豆	豆腐	91 g	鶏	鶏肉	52 g	鶏	鶏肉	32.5 g
	じゃがいも	45.5 g	豆	豚ももひき肉	39 g	豚	肉だんご	65 g	うどん	うどん	52 g
	人参	6.5 g	豆	おろし生姜	0.39 g	玉ねぎ	人参	19.5 g	豆	つけこんにゃく	32.5 g
	玉ねぎ	19.5 g	豆	玉ねぎ	65 g	グリンピース	玉ねぎ	6.5 g	豆	焼き豆腐	52 g
	ブロッコリー	13 g	豆	人参	19.5 g	れんこん	れんこん	19.5 g	豆	玉ねぎ	52 g
	パセリ(乾燥)	0.03 g	豆	根深ねぎ	6.5 g	千ししいたけ	千ししいたけ	1.3 g	豆	根深ねぎ	10.4 g
	サラダ油	0.26 g	豆	サラダ油	0.26 g	サラダ油	サラダ油	0.52 g	豆	上白糖	4.55 g
牛豆	コンソメ	1.3 g	豆	淡色みそ	5.85 g	豆	中華スープの素	1.3 g	豆	サラダ油	0.26 g
麦豆	しょうゆ(薄口)	1.95 g	豆	上白糖	1.56 g	豆	しょうゆ(濃口)	7.8 g	豆	しょうゆ(濃口)	5.85 g
	水	162.5 g	豆	しょうゆ(薄口)	6.5 g	豆	上白糖	7.15 g	豆	しょうゆ(薄口)	4.55 g
豚	豚ももひき肉	39 g	豆	料理酒	1.95 g	豆	穀物酢	4.55 g	豆	水	15.6 g
	人参	13 g	豆	片栗粉	1.95 g	豆	料理酒	2.6 g	豆	キャベツ	39 g
	玉ねぎ	45.5 g	豆	一味唐辛子	0.04 g	豆	片栗粉	1.95 g	豆	ソナフレーク	6.5 g
	グリンピース	3.9 g	豆	水	32.5 g	豆	水	39 g	豆	れんこん	13 g
	食塩	0.26 g	麦	ボーネグシューマイ	3こ	豆	ぎょうざ	3こ	豆	梅びしお	2.08 g
	白こしょう	0.03 g	麦	中華麵	26 g	豆	てんぶら油	5 g	豆	減塩梅びしお	0.65 g
	おろしにんにく	0.39 g	麦	もやし	13 g	豆	カツドわかめ	0.78 g	豆	上白糖	1.3 g
	カレー粉	0.52 g	豆	きゅうり	13 g	豆	もやし	32.5 g	豆	乾燥カリカリ梅	0.13 g
	トマトケチャップ	3.12 g	豆	鶏ささみ	13 g	豆	きゅうり	13 g	豆	オレンジゼリー	1こ
	ウスターソース	3.12 g	豆	穀物酢	5.2 g	豆	しょうゆ(薄口)	1.56 g			
り	どんなソース	1.56 g	豆	上白糖	2.6 g	豆	ごま油	0.65 g			
麦豆	しょうゆ(濃口)	0.65 g	豆	しょうゆ(薄口)	3.9 g	豆	ごま油	0.65 g			
	ワイン(赤)	0.65 g	豆	ご	1.3 g	豆	いりごま	0.65 g			
	サラダ油	0.26 g	豆	サラダ油	1.3 g	豆	食塩	0.2 g			
	片栗粉	0.65 g									
	パイナップル缶	39 g									
	ナタデココ	13 g									
	カットゼリー(ぶどう)	26 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:蕎麦 そば:そば ピ:落花生 ピ: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 豆:大豆
鶏:鶏肉 豚:豚肉 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 マ:マカダミアナッツ

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年8月28日～令和7年9月30日)

献立ブロック(中学生)

9月3日(水)			9月4日(木)			9月5日(金)			9月8日(月)		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
御飯	コッペパン		御飯	コッペパン		御飯	米		御飯	米	
牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳	
みぞれ汁	タイピーエン		夏野菜カレー	豚ももひき肉		夏野菜カレー	豚ももひき肉		豆腐	豆腐	
かぼちゃとさつまいものコロッケ	れんこんとエリンギのごま照り		とうもろこし	玉ねぎ		とうもろこし	玉ねぎ		かまぼこ	かまぼこ	
もやしのごま和え	プロッコリーのサウザンサラダ		コールスローサラダ	人参		コールスローサラダ	人参		人参	人参	
米	コッペパン	1食	米	コッペパン	1食	米	米	1食	米	米	1食
牛乳	牛乳	1本	牛乳	牛乳	1本	牛乳	牛乳	1本	牛乳	牛乳	1本
天根	ばるぎめ	32.5 g	豚	豚ももひき肉	5.2 g	豚	豚ももひき肉	26 g	豆	豆腐	42.9 g
豆油揚げ	豚肉スライス	5.2 g	ちくわ	玉ねぎ	13 g	玉ねぎ	豚ももひき肉	45.5 g	豆	かまぼこ	6.5 g
豆ミニ厚揚げ	玉ねぎ	39 g	玉ねぎ	人参	6.5 g	人参	玉ねぎ	13 g	豆	人参	19.5 g
豆さつま揚げ	人参	9.1 g	白菜	じゃがいも	26 g	じゃがいも	人参	39 g	豆	油揚げ	9.1 g
豆人參	白菜	13 g	もやし	ズッキーニ	13 g	ズッキーニ	じゃがいも	13 g	豆	根深ねぎ	6.5 g
根深ねぎ	もやし	6.5 g	中華スープの素	なす	6.5 g	なす	ズッキーニ	13 g	鰯	だしパック	2.6 g
鮭だしパック	麦豆	2.6 g	麦豆	ワイン(赤)	1.3 g	ワイン(赤)	なす	13 g	食塩	食塩	0.26 g
麦豆豆しょうゆ(薄口)	豚	6.76 g	豚	カレールウ	3.9 g	カレールウ	カレールウ	9.1 g	麦豆	豆	豆
食塩	豆豆	0.26 g	豆豆	カレールウ(28品目不使用)	0.13 g	カレールウ(28品目不使用)	カレールウ	9.1 g	豆豆	豆豆	豆豆
片栗粉	豆豆	0.65 g	水	水	0.01 g	水	水	117 g	豆豆	豆豆	豆豆
水	豆豆	1.56 g			162.5 g				豆豆	豆豆	豆豆
麦豆豚	かぼちゃとさつまいものコロッケ	1c							豆豆	豆豆	豆豆
てんぶら油	豚	6 g							豆豆	豆豆	豆豆
もやし	豚	45.5 g							豆豆	豆豆	豆豆
豆鶏	れんこん	13 g							豆豆	豆豆	豆豆
きゅうり	エリンギ	13 g							豆豆	豆豆	豆豆
鶏ささみ	ベーコン	13 g							豆豆	豆豆	豆豆
穀物酢	グリンビース	3.25 g							豆豆	豆豆	豆豆
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.6 g							豆豆	豆豆	豆豆
豆豆	上白糖	1.56 g							豆豆	豆豆	豆豆
ご	ノンエッグマヨネーズ	0.39 g							豆豆	豆豆	豆豆
ご	ごま	1.56 g							豆豆	豆豆	豆豆
ご	サラダ油	0.39 g							豆豆	豆豆	豆豆
	プロッコリー								豆豆	豆豆	豆豆
	コーン								豆豆	豆豆	豆豆
	サウザンドレッシング								豆豆	豆豆	豆豆
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 鮯:さば 豆:大豆
鶏:鶏肉 豚:豚肉 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 マカ:マカダミアナッツ

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年8月28日～令和7年9月30日)

献立ブロック(中学生)

9月9日(火)			9月10日(水)			9月11日(木)			9月12日(金)			
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
御飯	キヤロットピラフ		コッペパン			御飯			米			
牛乳	牛乳		乳性飲料			牛乳			牛乳			
チンゲン菜のスープ	レタススープ		ラタトウイユ			豚丼			豚丼スライス			
ホイコーロー	ミニ揚げパン(きなこ)		ハンバーグの照り焼きソースかけ			厚焼き玉子			厚焼き玉子			
キムタク和え	かぼちゃとれんこんのマヨサラダ		大根のイタリアンサラダ			ごぼうとお豆のサラダ			ごぼう			
米	米	1食	米	米	1食	米	1食	米	米	1食		
牛乳	豆鶏	1本	牛乳	豆鶏	1本	牛乳	豆鶏	牛乳	牛乳	1本		
チジケン菜	キヤロットピラフの素	31.46 g	牛乳	キヤロットピラフの素	31.46 g	乳豆	乳性飲料(ミルージュ)	1本	乳豆	1本		
人参	鶏肉むね皮つき	19.5 g	鶏	鶏肉むね皮つき	19.5 g	鶏	チジケンハイジニー	19.5 g	鶏	チジケンハイジニー		
玉ねぎ	レタス	39 g	人参	レタス	22.1 g	玉ねぎ	52 g	玉ねぎ	52 g	玉ねぎ		
豆腐	玉ねぎ	32.5 g	玉ねぎ	玉ねぎ	13 g	なす	32.5 g	なす	32.5 g	なす		
鶏	チキンハム	8.71 g	チキンハム	チキンハム	45.5 g	人参	13 g	人参	13 g	人参		
麦豆	しょうゆ(薄口)	3.9 g	豆	じめじ	10.4 g	ズッキーニ	13 g	ズッキーニ	13 g	ズッキーニ		
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1.3 g	豆	バセリ(乾燥)	0.03 g	トマト缶	45.5 g	トマト缶	45.5 g	トマト缶		
水	水	169 g	豆	サラダ油	0.26 g	牛豆	0.39 g	牛豆	0.39 g	牛豆		
豚	豚肉スライス	39 g	豆	コンソメ	1.3 g	豆	1.82 g	豆	1.82 g	豆		
キャベツ	麦豆	39 g	豆	コンソメ	3.9 g	豆	ワイン(赤)	豆	2.6 g	豆		
赤パプリカ	水	6.5 g	豆	しょうゆ(薄口)	149.5 g	豆	食塩	豆	0.26 g	豆		
食塩	乳麦豆	0.13 g	豆	上白糖		豆	上白糖	豆	0.65 g	豆		
白こしょう	ミニ揚げパン(きなこ)		豆	水		豆	水	豆	78 g	豆		
豆	かぼちゃ		豆	かぼちゃ	32.5 g	豆	鶏	豆	78 g	豆		
豆麦豆	れんこん		豆	れんこん	10.4 g	豆	ハシビニグ	豆		豆		
赤味噌	豆鶏		豆	鶏ささみ	6.5 g	豆	上白糖	豆	1.5 g	豆		
しょうゆ(濃口)	豆		豆	ノンエッグマヨネーズ	5.2 g	豆	しょうゆ(濃口)	豆	2.9 g	豆		
みりん	豆		豆	しょうゆ(薄口)	1.3 g	豆	料理酒	豆	1 g	豆		
上白糖	豆		豆	穀物酢	1.3 g	豆	みりん	豆	0.5 g	豆		
料理酒	豆		豆	上白糖	1.95 g	豆	片栗粉	豆	0.3 g	豆		
一味唐辛子	豆	0.01 g	豆			豆	水	豆	5 g	豆		
百菜キムチ	豆		豆			豆	大根	豆	52 g	豆		
たくあん漬け(刻み)	豆		豆			豆	枝豆	豆	6.5 g	豆		
たくあん漬け(千切り)	豆		豆			豆	ソナフレーク	豆	6.5 g	豆		
いりごま	豆		豆			豆	イタリアンドレッシング	豆	6.5 g	豆		
ごま油	豆	1.56 g	豆			豆		豆		豆		
		0.39 g				豆		豆		豆		
市教委が決定した除去食対象者向け	ミニ揚げパン(きなこ) ↓ 豆乳プリンタルトに変更 (大豆を含む)			厚焼き玉子(卵・小麦・大豆) ※小麦と大豆は醤油の原料 ↓ キャベツ入り平つくねに変更 (鶏肉・豚肉を含む)								

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 ヒ:えび 蟹:かに 鮑:あわび 付: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 玉: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 マ:マカダミアナッツ

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年8月28日～令和7年9月30日)

献立ブロック(中学生)

9月16日(火)			9月17日(水)			9月18日(木)			9月19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		コッペパン	1食		しそご飯	1食	
牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		のむヨーグルト	1本		牛乳	1本	
ポークハヤシ	豚肉スライス	32.5 g	沢煮椀	鰯の味噌たれかけ		わかめスープ	13 g		肉じゃが	13 g	
フライドポテト	玉ねぎ	65 g	玉ねぎ	玉ねぎ	65 g	焼きそば	32.5 g		切干大根のごま和え	26 g	
海と畑のサラダ	人参	19.5 g	人参	人参	13 g	ブロッコリーのごまマヨサラダ	0.65 g		梨	13 g	
	マッシュルーム	6.5 g	マッシュルーム	ごぼう	13 g	いちごジャム	6.5 g				
	グリンピース	6.5 g	グリンピース	大根	32.5 g						
	ハヤシルウ	16.9 g	ハヤシルウ	千ししいたけ	0.65 g						
	トマトケチャップ	10.4 g	トマトケチャップ	根深ねぎ	6.5 g						
リ	中濃ソース	3.9 g	中濃ソース	だしパック	2.6 g						
	白こしょう	0.13 g	白こしょう	食塩	0.39 g						
	サラダ油	0.65 g	サラダ油	しょうゆ(薄口)	6.5 g						
	ワイン(赤)	1.3 g	ワイン(赤)	水	162.5 g						
	水	97.5 g	水	あじ切り身	1切						
	フライドポテト	65 g	豆	淡色みそ	2.5 g						
	てんぷら油	5 g	豆	上白糖	2 g						
	食塩	0.26 g	豆	しょうゆ(濃口)	0.6 g						
	キャベツ	39 g	豆	みりん	0.6 g						
豆	ソナフレーク	6.5 g	豆	料理酒	0.6 g						
	コーン	6.5 g	豆	片栗粉	0.2 g						
	干しひじき	0.65 g	豆	水	5 g						
	サラダ油	1.95 g	鶏	玉ねぎ	19.5 g						
	穀物酢	1.3 g	鶏	きゅうり	39 g						
	食塩	0.39 g	鶏	ひね鶏素焼きスライス	6.5 g						
	白こしょう	0.03 g	豆	穀物酢	2.6 g						
	上白糖	0.91 g	豆	上白糖	2.6 g						
			豆	しょうゆ(薄口)	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 ピ: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 豆:大豆
鶏:鶏肉 豚:豚肉 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 マカ:マカダミアナッツ

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年8月28日～令和7年9月30日)

献立ブロック(中学生)

9月22日(月)			9月24日(水)			9月25日(木)			9月26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		黒糖パン			減量カレーピラフ		
牛乳	牛乳		牛乳	牛乳		牛乳			牛乳		
さつまいもの味噌汁	トックスープ		ビーフンスープ			チキンナゲット			フルーツ白玉		
にらのスタミナ丼	カオマンガイ		中華風ポテトサラダ			キャベツのアーリオオーリオ			ポークハムカツ		
ゆで枝豆									ほうれん草の醤油こうじ和え		
米	米	1食	米	米	1食	麦	コッペパン	1こ	米	1食	
牛乳	牛乳	1本	牛乳	牛乳	1本	黒糖	8.58g	9g	カレーピラフの素	9g	
さつまいも	さつまいも	32.5g	鶏肉ぶね皮つき	鶏肉ぶね皮つき	26g				牛乳	1本	
玉ねぎ	玉ねぎ	39g	人参	人参	19.5g				白玉もち	58.5g	
人参	人参	13g	玉ねぎ	玉ねぎ	32.5g				みかん缶	11.05g	
豆 油揚げ	油揚げ	6.5g	干ししいたけ	干ししいたけ	0.65g				パイナップル缶	32.5g	
カットわかめ	カットわかめ	0.39g	トック	トック	19.5g				カットゼリー(ぶどう)	19.5g	
豆 淡色みそ	淡色みそ	9.75g	中華スープの素	中華スープの素	1.3g				カットゼリー(サクダ)	19.5g	
いりこだし	いりこだし	0.65g	麦豆	麦豆	3.25g				カットゼリー(みかん)	19.5g	
水	水	162.5g	食塩	食塩	0.13g				アロエ	16.9g	
豚 豚ももひき肉	豚ももひき肉	39g	サラダ油	サラダ油	0.26g				りんごジュース	9.1g	
人参	人参	26g	水	水	162.5g				ボーグハムカツ	1こ	
にら	にら	7.8g	アガリルチキン	アガリルチキン	1g				てんぶら油	5g	
もやし	もやし	5.2g	豆鶏	豆鶏					ほうれん草	52g	
おろしにんにく	おろしにんにく	0.39g	根深ねぎ	根深ねぎ	0.8g				えのきだけ	9.1g	
おろし生姜	おろし生姜	0.39g	おろし生姜	おろし生姜	0.5g				醤油こうじ	2.4g	
食塩	食塩	0.13g	麦豆	麦豆	0.5g				オリーブオイル	0.31g	
白こしょう	白こしょう	0.03g	しうゆ(濃口)	しうゆ(濃口)	2.4g				しょうゆ(薄口)	0.78g	
料理酒	料理酒	2.6g	オイスターソース	オイスターソース	2.8g				穀物酢	0.16g	
上白糖	上白糖	2.6g	上白糖	上白糖	0.6g						
麦豆	麦豆	3.9g	レモン果汁	レモン果汁	1g						
しょうゆ(薄口)	しょうゆ(薄口)	3.9g	ごま油	ごま油	0.8g						
みりん	みりん	2.6g	片栗粉	片栗粉	0.25g						
オイスターソース	オイスターソース	0.91g	水	水	4g						
一味唐辛子	一味唐辛子	0.01g	豆	じやがいも	45.5g						
ごま油	ごま油	0.26g	豆	ツナフレーク	6.5g						
片栗粉	片栗粉	0.65g	豆	玉ねぎ	6.5g						
豆 板豆(さや付き)	板豆(さや付き)	20.8g	豆	グリンピース	6.5g						
			麦豆	ノンエッグマヨネーズ	12.09g						
			麦豆	中華スープの素	0.43g						
			豆	しょうゆ(薄口)	0.52g						
			豆	穀物酢	1.95g						
			豆	上白糖	1.95g						
			豆	黒こしょう	0.01g						
			豆	ごま油	0.39g						
市教委が決定した除去食対象者向け											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:蕎麦 そば: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 花:さば 豆:大豆
鶏:鶏肉 豚:豚肉 王:もも 芽: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 マ:マカダミアナッツ

アレルギー食品使用予定献立表(令和7年8月28日～令和7年9月30日)

献立ブロック(中学生)

9月29日(月)			9月30日(火)								
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
御飯	御飯		牛乳	牛乳		中華丼	豚汁		わかめと大根の中華和え	鰯の生姜煮	
牛乳			牛乳			中華丼			ヨーグルト風クレープ	キャベツのおかか和え	
わかめと大根の中華和え						ヨーグルト風クレープ					
麦豆鶏豚ご	米	1食	乳	米	1食	麦豆	鶏の生姜煮	1食			
麦豆	牛乳	1本	豚	牛乳	1本						
	豚肉スライス	30 g		豚肉スライス	19.5 g						
付	いか	26 g		さつまいも	39 g						
付	白菜	52 g		大根	26 g						
	玉ねぎ	65 g		人参	13 g						
	人参	26 g		根深ねぎ	6.5 g						
	千ししいたけ	1.3 g		豆 淡色みそ	9.75 g						
	サラダ油	0.39 g		醤 だしパック	2.6 g						
	白こしょう	0.05 g		水	162.5 g						
	中華スープの素	1.04 g		麦豆	鶏の生姜煮	1食					
	しょうゆ(薄口)	5.2 g			キャベツ	39 g					
	料理酒	1.3 g			人参	13 g					
	片栗粉	2.99 g			かつおぶし	1.3 g					
	水	32.5 g			しょうゆ(薄口)	2.6 g					
	カットわかめ	0.65 g									
	豆 大根	39 g									
	豆 枝豆	6.5 g									
	豆 しょうゆ(薄口)	1.56 g									
	豆 ごま油	1.3 g									
	豆 ごいりごま	0.65 g									
	豆 食塩	0.2 g									
	豆 ヨーグルト風クレープ	1食									
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 付: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 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 マ:マカダミアナッツ