

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 (小学生)

8月28日(木)			8月29日(金)			9月1日(月)			9月2日(火)		
ナン 牛乳 コンソメスープ ドライカレー フルーツ和え			御飯 牛乳 マーボー豆腐 蒸しシューマイ 冷やし中華(醤油だれ)			御飯 牛乳 肉団子の酢豚風 揚げ餃子 わかめともやしのナムル			減量わかめご飯 牛乳 鶏すきうどん キャベツとれんこんの梅和え オレンジゼリー		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
麦 乳 豚	ナン 牛乳 ベーコン じゃがいも 人参 玉ねぎ ブロッコリー パセリ(乾燥) サラダ油 コンソメ しょうゆ(薄口) 水	1こ 1本 15g 35g 5g 15g 10g 0.02g 0.2g 1g 1.5g 125g	米 牛乳 豆腐 豚ももひき肉 おろし生姜 玉ねぎ 人参 根深ねぎ 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	1食 1本 70g 30g 0.3g 50g 15g 5g 0.2g 4.5g 1.2g 5g 1.5g 1.5g 0.03g 25g		米 牛乳 鶏豚 肉だんご 玉ねぎ 人参 グリーンピース れんこん 干しいたけ サラダ油 中華スープの素 しょうゆ(濃口) 上白糖 穀物酢 料理酒 片栗粉 水	1食 1本 40g 50g 15g 5g 15g 1g 0.4g 1g 6g 5.5g 3.5g 2g 1.5g 30g		米(60g) わかめご飯の素 牛乳 鶏肉むね皮つき うどん つきこんにゃく 焼き豆腐 玉ねぎ 根深ねぎ 上白糖 サラダ油 しょうゆ(濃口) しょうゆ(薄口) 水 キャベツ ツナフレーク れんこん しょうゆ(薄口) 梅びしお 減塩梅びしお 上白糖 乾燥カリカリ梅 オレンジゼリー	1食 1.71g 1本 25g 40g 25g 40g 40g 8g 3.5g 0.2g 4.5g 3.5g 12g 30g 5g 10g 1.6g 0.5g 0.25g 1g 0.1g 1こ	
牛豆 麦豆 豚	豚ももひき肉 人参 玉ねぎ グリーンピース 食塩 白こしょう おろしにんにく カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース とんかつソース しょうゆ(濃口) ワイン(赤) サラダ油 片栗粉	30g 10g 35g 3g 0.2g 0.02g 0.3g 0.4g 2.4g 2.4g 1.2g 0.5g 0.5g 0.2g 0.5g	豆 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	1.5g 4.5g 1.2g 5g 1.5g 1.5g 0.03g 25g		麦豆 鶏豚 麦豆 きょうざ てんぷら油 カットわかめ もやし きゅうり しょうゆ(薄口) ごま油 いりごま 食塩	6g 5.5g 3.5g 2g 1.5g 30g 2g 5g 0.6g 25g 10g 1.2g 0.5g 0.5g 0.15g		麦豆 水 キャベツ ツナフレーク れんこん しょうゆ(薄口) 梅びしお 減塩梅びしお 上白糖 乾燥カリカリ梅 オレンジゼリー	3.5g 0.2g 4.5g 3.5g 12g 30g 5g 10g 1.6g 0.5g 0.25g 1g 0.1g 1こ	
麦豆 ご ご	パイナップル缶 ナタデココ カットゼリー(ぶどう)	30g 10g 20g	豆鶏 鶏ささみ 穀物酢 上白糖 しょうゆ(薄口) ごま油 サラダ油	10g 4g 2g 3g 1g 1g		麦豆 ご ご	2g 20g 10g 10g 10g 2g 0.5g 0.5g 0.15g				
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 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:いか ら:いくら 乳: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 肉:もも 芋:やまいも リ: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 (小学生)

9月3日(水)			9月4日(木)			9月5日(金)			9月8日(月)		
御飯 牛乳 みぞれ汁 かぼちゃとさつまいものクロック もやしのごま和え			コッペパン 牛乳 タイピーエン れんこんとエリンギのごま照り ブロッコリーのサウザンサラダ			御飯 牛乳 夏野菜カレー とうもろこし コールスローサラダ			御飯 牛乳 すまし汁 竹輪の磯辺揚げ 冷しゃぶサラダ ふりかけ(おかか)		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳	米	1 食	麦乳	コッペパン	1 こ	乳豚	米	1 食	乳豆	米	1 食
	牛乳	1 本		牛乳	1 本		牛乳	1 本		牛乳	1 本
豆	大豆	25 g	豚	はるさめ	4 g	豚	豚ももひき肉	20 g	豆	豆腐	33 g
	油揚げ	4 g		豚肉スライス	10 g		玉ねぎ	35 g		かまぼこ	5 g
豆	ミニ厚揚げ	30 g	豚	ちくわ	5 g	豆	人参	10 g	豆	人参	15 g
	さつま揚げ	7 g		玉ねぎ	20 g		じゃがいも	30 g		油揚げ	7 g
鯖	人参	10 g	麦豆鶏豚ご	人参	10 g	麦豆	ズッキーニ	10 g	鯖	根深ねぎ	5 g
	根深ねぎ	5 g		白菜	20 g		なす	10 g		だしパック	2 g
麦豆	だしパック	2 g	麦豆	もやし	5 g	麦豆	サラダ油	0.4 g	麦豆	食塩	0.2 g
	しょうゆ(薄口)	5.2 g		中華スープの素	1 g		ワイン(赤)	1 g		しょうゆ(薄口)	5 g
麦豆	食塩	0.2 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	3 g	麦豆	カレールウ	7 g	麦豆	水	130 g
	片栗粉	0.5 g		食塩	0.1 g		カレールウ(28品目不使用)	7 g		ちくわの磯辺揚げ	1 こ
麦豆豚	水	120 g	麦豆	白こしょう	0.01 g	麦豆	水	90 g	麦豆	てんぷら油	6 g
	かぼちゃとさつまいものクロック	1 こ		水	125 g		カットコーン	1 こ		豚	豚肉スライス
麦豆	てんぷら油	6 g	豚	れんこん	25 g	豆	キャベツ	30 g	麦豆	カットわかめ	0.5 g
	もやし	35 g		エリンギ	15 g		人参	5 g		キャベツ	20 g
豆鶏	きゅうり	10 g	豚	ベーコン	10 g	豆	枝豆	5 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2 g
	鶏ささみ	10 g		グリーンピース	5 g		ノンエッグマヨネーズ	6 g		穀物酢	1 g
麦豆	穀物酢	2.5 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	4 g	豆	穀物酢	1.5 g	ご豆	上白糖	1.6 g
	しょうゆ(薄口)	2 g		上白糖	1.7 g		上白糖	1.2 g		すりごま	1.5 g
ご	上白糖	1.2 g	ご	ノンエッグマヨネーズ	0.8 g	ご	食塩	0.1 g	ご	ノンエッグマヨネーズ	4 g
	ごま油	0.3 g		すりごま	0.7 g		白こしょう	0.03 g		ふりかけ(おかか)	1 こ
ご	すりごま	1.2 g	ご	サラダ油	0.3 g	ご			ご		
				ブロッコリー	40 g						
				コーン	10 g						
				サウザンドレッシング	10 g						
市教委が決定した除去食対象者向け											

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 (小学生)

9月9日(火)			9月10日(水)			9月11日(木)			9月12日(金)			
御飯 牛乳 チンゲン菜のスープ ホイコーロー キムタク和え			キャロットピラフ 牛乳 レタススープ ミニ揚げパン(きなこ) かぼちゃとれんこんのマヨサラダ			コッペパン 乳性飲料 ラタトゥイユ ハンバーグの照り焼きソースかけ 大根のイタリアンサラダ			御飯 牛乳 豚丼 厚焼き玉子 ごぼうとお豆のサラダ			
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
乳	米	1 食	豆鶏乳	米	1 食	麦乳豆鶏	コッペパン	1 こ	乳豚	米	1 食	
	牛乳	1 本		キャロットピラフの素	22 g		乳性飲料(ミルージュ)	1 本		牛乳	1 本	
	チンゲン菜	15 g		鶏肉むね皮つき	15 g		チキンウインナー	15 g		豚肉スライス	30 g	
	人参	10 g		レタス	17 g		玉ねぎ	40 g		人参	25 g	
	玉ねぎ	30 g		人参	10 g		なす	25 g		干しいたけ	0.7 g	
	豆腐	25 g		玉ねぎ	35 g		人参	10 g		糸こんにゃく	30 g	
	鶏チキンハム	6.7 g		しめじ	8 g		ズッキーニ	10 g		玉ねぎ	60 g	
	麦豆しょうゆ(薄口)	3 g		パセリ(乾燥)	0.02 g		トマト缶	35 g		上白糖	2.5 g	
	麦豆中華スープの素	1 g		サラダ油	0.2 g		トマトケチャップ	8 g		みりん	2 g	
	水	130 g		牛豆コンソメ	1 g		サラダ油	0.3 g		麦豆しょうゆ(濃口)	7 g	
豚	豚肉スライス	30 g	麦豆しょうゆ(薄口)	3 g	牛豆コンソメ	1.4 g	麦豆しょうゆ(薄口)	1.5 g	麦豆	片栗粉	1 g	
	キャベツ	30 g	水	115 g	ワイン(赤)	2 g	水	40 g		卵麦豆	厚焼き玉子	1 こ
	赤パプリカ	5 g	ミニ揚げパン(きなこ)	1 こ	食塩	0.2 g	水	0.5 g			ごぼう	20 g
	食塩	0.1 g	かぼちゃ	25 g	上白糖	0.5 g	水	60 g			きゅうり	15 g
	白こしょう	0.03 g	れんこん	8 g	鶏豚ハンバーグ	1 こ	上白糖	1.5 g			ミックスビーンズ	5 g
	サラダ油	0.3 g	鶏ささみ	5 g	上白糖	2 g	しょうゆ(濃口)	2 g			ノンエッグマヨネーズ	3 g
	赤味噌	3 g	豆ノンエッグマヨネーズ	4 g	料理酒	1 g	しょうゆ(薄口)	2 g			穀物酢	2 g
	麦豆しょうゆ(濃口)	1 g	麦豆しょうゆ(薄口)	1 g	みりん	0.5 g	片栗粉	0.3 g			上白糖	2 g
	みりん	2.5 g	穀物酢	1 g	水	5 g	水	5 g				
	上白糖	2 g	上白糖	1.5 g	大根	40 g						
料理酒	2 g			枝豆	5 g							
一味唐辛子	0.01 g			豆ツナフレーク	5 g							
豆	白菜キムチ	10 g			麦豆豚	イタリアンドレッシング	5 g					
	たくあん漬(刻み)	10 g										
	たくあん漬(千切り)	5 g										
	いりごま	1.2 g										
	ごま油	0.3 g										
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 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 効:いか ら:いくら 柑: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 珥:もも 芋:やまいも リ: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（小学生）

9月16日(火)			9月17日(水)			9月18日(木)			9月19日(金)		
御飯 牛乳 ポークハヤシ フライドポテト 海と畑のサラダ			御飯 牛乳 沢煮椀 鰯の味噌たれかけ 玉ねぎときゅうりの酢の物			コッペパン のむヨーグルト わかめスープ 焼きそば ブロッコリーのごまマヨサラダ いちごジャム			しそご飯 牛乳 肉じゃが 切干大根のごま和え 梨		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米	1食		米	1食		麦コッペパン	1こ		米	1食	
乳牛乳	1本		乳牛乳	1本		乳ジョア・グリーン	1本		乳牛乳	1.5g	
豚豚肉スライス	25g		豚豚肉スライス	20g		鶏カツわかめ	0.6g		牛牛肉ショルダー	1本	
玉ねぎ	50g		人参	10g		鶏鶏肉むね皮つき	20g		牛牛肉ショルダー	20g	
人参	15g		ごぼう	10g		人参	10g		じゃがいも	60g	
マッシュルーム	5g		大根	25g		玉ねぎ	20g		玉ねぎ	40g	
グリーンピース	5g		干しいたけ	0.5g		もやし	20g		人参	25g	
麦豆豚ハヤシルウ	13g		根深ねぎ	5g		麦豆鶏豚ご	1g		豆がんもどき	20g	
トマトケチャップ	8g		鯖だしパック	2g		麦豆中華スープの素	3g		つきこんにゃく	25g	
り中濃ソース	3g		食塩	0.3g		麦しょうゆ(薄口)	130g		麦豆しょうゆ(濃口)	4.5g	
白こしょう	0.1g		麦豆しょうゆ(薄口)	5g		豚焼きそばめん	12g		麦豆しょうゆ(薄口)	3g	
サラダ油	0.5g		水	125g		豚豚肉スライス	10g		麦豆上白糖	2g	
ワイン(赤)	1g		あじ切り芽	1切		キャベツ	20g		みりん	1g	
水	75g		豆淡色みそ	2.5g		玉ねぎ	15g		水	35g	
フライドポテト	50g		上白糖	2g		人参	7g		切り干し大根	5g	
てんぷら油	5g		麦豆しょうゆ(濃口)	0.6g		ちくわ	5g		人参	5g	
食塩	0.2g		みりん	0.6g		粉がつお	0.3g		さいいんげん	5g	
豆キャベツ	30g		料理酒	0.6g		白こしょう	0.02g		豆鶏鶏ささみ	5g	
ツナフレーク	5g		片栗粉	0.2g		りとんかつソース	7g		麦豆しょうゆ(薄口)	3.2g	
コーン	5g		水	5g		ウスターソース	1.5g		上白糖	1g	
干しひじき	0.5g		玉ねぎ	15g		サラダ油	0.2g		ごすりごま	1.5g	
サラダ油	1.5g		きゅうり	30g		アロツゴリニ	30g		梨	1こ	
穀物酢	1g		鶏ひね鶏素焼きスライス	5g		コーン	10g				
食塩	0.3g		穀物酢	2g		豆ノンエッグマヨネーズ	2g				
白こしょう	0.02g		上白糖	2g		麦豆上白糖	2g				
上白糖	0.7g		麦豆しょうゆ(薄口)	2g		麦豆しょうゆ(薄口)	2g				
						ご穀物酢	2g				
						いちごジャム	1.5g				
							1こ				
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 ビ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 効:いか ら:いくら 札: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 上:もも 芋:やまいも リ: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 (小学生)

9月22日(月)			9月24日(水)			9月25日(木)			9月26日(金)			
御飯 牛乳 さつまいもの味噌汁 にらのスタミナ丼 ゆで枝豆			御飯 牛乳 トックスープ カオマンガイ 中華風ポテトサラダ			黒糖パン 牛乳 ビーフンスープ チキンナゲット キャベツのアーリオオーリオ			減量カレーピラフ 牛乳 フルーツ白玉 ポークハムカツ ほうれん草の醤油こうじ和え			
食品名			食品名			食品名			食品名			
分量			分量			分量			分量			
乳 豆 豆 豚 麦豆 ご 豆	米	1 食	乳 鶏 麦豆鶏豚ご 麦豆 豆鶏 麦豆 ご 豆 麦豆鶏豚ご 麦豆 ご	米	1 食	麦 乳 麦豆 麦豆鶏豚ご 麦豆鶏 豚 豆	コッペパン	1 こ	麦 乳 麦豆 麦豆豚 麦豆 麦豆	米 (60g)	1 食	
	牛乳	1 本		牛乳	1 本		黒糖	6.6 g		乳	牛乳	1 本
	さつまいも	25 g		鶏肉むね皮つき	20 g		ビーラン	6 g		豆	白玉もち	45 g
	玉ねぎ	30 g		人参	15 g		玉ねぎ	25 g			みかん缶	8.5 g
	人参	10 g		玉ねぎ	25 g		人参	10 g			パイナップル缶	25 g
	油揚げ	5 g		干ししいたけ	0.5 g		根深ねぎ	5 g			カットゼリー(ぶどう)	15 g
	カットわかめ	0.3 g		トック	15 g		干ししいたけ	0.5 g			カットゼリー(サイダー)	15 g
	淡色みそ	7.5 g		中華スープの素	1 g		しょうゆ(薄口)	3.5 g			カットゼリー(みかん)	15 g
	いりこだし	0.5 g		しょうゆ(薄口)	2.5 g		麦豆	1.5 g			アロエ	13 g
	水	125 g		食塩	0.1 g		麦豆鶏豚ご	中華スープの素			りんごジュース	7 g
	豚ももひき肉	30 g		サラダ油	0.2 g		水	130 g		麦豆豚	ポークハムカツ	1 こ
	人参	20 g		水	125 g		チキンナゲット	2 こ			てんぷら油	5 g
	にら	6 g		グリルチキン	1 こ		てんぷら油	5 g			ほうれん草	40 g
	もやし	4 g		根深ねぎ	0.8 g		ベーコン	7 g			えのきたけ	7 g
	おろしにんにく	0.3 g		おろし生姜	0.5 g		れんこん	15 g		麦豆	醤油こうじ	2.4 g
	おろし生姜	0.3 g		しょうゆ(濃口)	2.4 g		キャベツ	20 g			オリーブオイル	0.24 g
	食塩	0.1 g		オイスターソース	2.8 g		枝豆	5 g		麦豆	しょうゆ(薄口)	0.6 g
	白こしょう	0.02 g		上白糖	0.6 g		おろしにんにく	0.3 g			穀物酢	0.12 g
	料理酒	2 g		レモン果汁	1 g		チリパウダー	0.01 g				
	上白糖	2 g		ごま油	0.8 g		食塩	0.15 g				
しょうゆ(薄口)	3 g	片栗粉	0.25 g	ブイヨン	0.2 g							
みりん	2 g	水	4 g	オリーブオイル	0.5 g							
オイスターソース	0.7 g	じゃがいも	35 g									
一味唐辛子	0.01 g	ツナフレーク	5 g									
ごま油	0.2 g	玉ねぎ	5 g									
片栗粉	0.5 g	グリーンピース	5 g									
枝豆(ぎや付き)	16 g	ノンエッグマヨネーズ	9.3 g									
		中華スープの素	0.33 g									
		しょうゆ(薄口)	0.4 g									
		穀物酢	1.5 g									
		上白糖	1.5 g									
		黒こしょう	0.01 g									
		ごま油	0.3 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 ビ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 効:いか ら:いくら 札: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 上:もも 芋:やまいも リ: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（小学生）

9月29日(月)			9月30日(火)								
御飯 牛乳 中華丼 わかめと大根の中華和え ヨーグルト風クレープ			御飯 牛乳 豚汁 鰯の生姜煮 キャベツのおかか和え								
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳 豚 肉 豆 麦 豆 肉 豆 肉 豆 肉 豆 肉 豆 肉 豆 肉 豆 肉 豆 肉	米	1 食	米	米	1 食						
	牛乳	1 本	牛乳	牛乳	1 本						
	豚肉スライス	30 g	豚肉スライス	豚肉スライス	15 g						
	いか	20 g	さつまいも	さつまいも	30 g						
	白菜	40 g	大根	大根	20 g						
	玉ねぎ	50 g	人参	人参	10 g						
	人参	20 g	根深ねぎ	根深ねぎ	5 g						
	干ししいたけ	1 g	豆 淡色みそ	淡色みそ	7.5 g						
	サラダ油	0.3 g	鯖 だしパック	だしパック	2 g						
	白こしょう	0.04 g	水	水	125 g						
	麦豆鶏豚ご	0.8 g	麦豆 鰯の生姜煮	鰯の生姜煮	1 こ						
	麦豆	4 g	キャベツ	キャベツ	30 g						
	料理酒	1 g	人参	人参	10 g						
	片栗粉	2.3 g	かつおぶし	かつおぶし	1 g						
	水	25 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2 g						
	カットわかめ	0.5 g									
	大根	30 g									
	枝豆	5 g									
	麦豆ごこ	しょうゆ(薄口)	1.2 g								
	ごま油	1 g									
いりごま	0.5 g										
食塩	0.15 g										
豆	ヨーグルト風クレープ	1 こ									
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 生:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴:いか ら:いくら 杓: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 珥:もも 芋:やまいも リ: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:マダミナッツ