

ア レ ル ギ ー 食 品 使 用 予 定 献 立 表 (令和7年10月1日～令和7年10月31日)

献立ブロック (幼稚園)

10月1日(水)			10月2日(木)			10月3日(金)			10月6日(月)		
御飯 牛乳 チキンカレー オムレツ ポパイサラダ			コッペパン 牛乳 野菜スープ ポークとチキンのミンチカツ ブロッコリーとコーンのサラダ			御飯 のむヨーグルト もずくスープ 春巻き 冷やし中華(ごまだれ)			御飯 牛乳 筑前煮 さつまいももち 野菜の昆布和え		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米	1 食		麦 コッペパン	1 こ		米	1 食		米	1 食	
乳 牛乳	1 本		乳 牛乳	1 本		乳 ジョア・マスカット	1 本		乳 牛乳	1 本	
鶏 鶏肉むね皮つき	16 g		鶏 鶏肉むね皮つき	12 g		玉ねぎ	24 g		鶏 鶏肉むね・もも混皮つき	16 g	
じゃがいも	32 g		キャベツ	24 g		コーン	4 g		ちくわ	12 g	
玉ねぎ	32 g		人参	12 g		人参	12 g		ごぼう	16 g	
人参	16 g		玉ねぎ	24 g		もずく	8 g		れんこん	12 g	
グリーンピース	4 g		パセリ(乾燥)	0.02 g		鶏豚 肉だんご	20 g		板こんにゃく	20 g	
サラダ油	0.24 g		食塩	0.16 g		麦豆鶏豚ご 中華スープの素	0.8 g		人参	20 g	
ワイン(赤)	0.8 g		白こしょう	0.02 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	2.16 g		上白糖	2.4 g	
麦豆 カレールウ	5.6 g		コンソメ	0.8 g		水	100 g		粉末だし	0.32 g	
カレールウ(28品目不使用)	5.6 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	1.2 g		麦豆鶏ご 春巻き	1 こ		麦豆 しょうゆ(濃口)	2.4 g	
水	72 g		ワイン(白)	1.6 g		麦豆 てんぷら油	5 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	2.4 g	
卵 オムレツ	1 こ		サラダ油	0.16 g		麦 中華麺	16 g		みりん	0.8 g	
ほうれん草	24 g		水	96 g		麦 もやし	8 g		サラダ油	0.4 g	
人参	5.6 g		麦豆鶏豚 ポークとチキンのミンチカツ	1 こ		豆鶏 きゅうり	8 g		水	24 g	
コーン	5.6 g		てんぷら油	6 g		豆鶏 鶏ささみ	8 g		麦 さつまいももち	1 こ	
豆 ノンエッグマヨネーズ	3.2 g		ラロツゴリニ	32 g		穀物酢	2.08 g		麦 てんぷら油	6 g	
麦豆 しょうゆ(薄口)	0.96 g		コーン	8 g		上白糖	1.04 g		麦 ギャベツ	28 g	
穀物酢	0.8 g		人参	4 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	1.6 g		もやし	12 g	
上白糖	0.8 g		サラダ油	1.2 g		豆 淡色みそ	1.12 g		麦豆 塩昆布	1.2 g	
食塩	0.08 g		穀物酢	0.8 g		豆ご ごま油	0.8 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	0.8 g	
白こしょう	0.02 g		食塩	0.24 g		豆 豆板醤330	0.08 g				
			白こしょう	0.02 g		ご ずりごま	1.2 g				
			上白糖	0.56 g		ご サラダ油	0.8 g				
市教委が決定した除去食対象者向け オムレツ ↓ ハンバーグに変更 (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 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10月1日～令和7年10月31日)

献立ブロック (幼稚園)

10月7日(火)			10月8日(水)			10月9日(木)			10月10日(金)		
御飯 牛乳 餃子スープ ビビンバ 春雨の酢の物			御飯 牛乳 豚じゃが とうもろこし ヨーグルト			アップルパン 乳性飲料 大根のコンソメスープ カレーボール キャベツときのこのスパゲティ			御飯 牛乳 高野豆腐の煮物 ますの醤油こうじがけ 小松菜とたくあんのごま和え ブルーベリーゼリー		
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	1 こ		米	1 食	
牛乳	1 本		牛乳	1 本		乳豆	3.87 g		牛乳	1 本	
麦豆鶏豚ご	水きようざ	24 g	豚	豚肉スライス	20 g	乳豆	ドライアップル	1 本	豆	高野豆腐	5.6 g
	人参	12 g		じゃがいも	48 g	鶏	乳性飲料(ミルージュ)	1 本		大根	32 g
	白菜	20 g		玉ねぎ	32 g		鶏肉むね皮つき	12 g		ちくわ	8 g
	しめじ	5.6 g		人参	16 g		大根	20 g		がんとどき	12 g
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.8 g	豆	がんとどき	16 g		人参	8 g		人参	20 g
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.24 g		つきこんにやく	20 g		玉ねぎ	16 g		グリーンピース	4 g
	水	100 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	4.4 g		グリンコリー	8 g		上白糖	2.88 g
牛	牛肉ショルダー	16 g		カレー粉	0.4 g		サラダ油	0.16 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	3.84 g
	ぜんまい	4 g		上白糖	1.6 g		食塩	0.16 g		粉末だし	0.56 g
	おろしにんにく	0.08 g		みりん	0.8 g	牛豆	白こしょう	0.02 g		みりん	0.96 g
	上白糖	0.8 g		水	28 g	麦豆	コンソメ	0.8 g		水	56 g
麦豆	しょうゆ(濃口)	0.8 g	乳	カットコーン	1 こ		しょうゆ(薄口)	1.2 g	鮭	ます切り身	1 切
	料理酒	0.8 g		ヨーグルト(アレン)	1 こ		ワイン(白)	1.6 g		おろし生姜	0.16 g
ご	ごま油	0.8 g				麦豆鶏豚り	水	96 g		根深ねぎ	0.96 g
	ほうれん草	8 g					カレーボール	1 こ	麦豆	しょうゆ(濃口)	1.6 g
	もやし	12 g					てんぷら油	5 g	麦豆	醤油こうじ	1 g
豆	豆板醤330	0.08 g				麦	スナック菓子	8 g		みりん	1.6 g
麦豆りご	焼肉のたれ	2 g				豚	豚ももひき肉	4 g		片栗粉	0.2 g
	上白糖	1.04 g					キャベツ	6.64 g		水	3.2 g
麦豆	しょうゆ(濃口)	1.6 g					玉ねぎ	6.64 g		小松菜	28 g
ご	ごま油	0.8 g					しめじ	2.64 g		たくあん漬け(刻み)	8 g
	いりごま	0.8 g				麦豆	えのきたけ	1.84 g	ご	すりごま	0.8 g
	はるさめ	4.8 g					人参	2.64 g	麦豆	しょうゆ(濃口)	0.96 g
	人参	4.8 g					しょうゆ(濃口)	1.04 g		ブルーベリーゼリー	1 こ
	きゅうり	16 g					オリーブオイル	0.14 g			
	穀物酢	2.4 g					粉末だし	0.32 g			
麦豆	上白糖	1.6 g					食塩	0.08 g			
	しょうゆ(薄口)	3.2 g					白こしょう	0.02 g			
ご	ごま油	0.64 g									
市教委が決定した除去食対象者向け			ヨーグルト ↓ マスカットゼリーに変更 (アレルギーなし)								

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10月1日～令和7年10月31日）

献立ブロック（幼稚園）

10月14日(火)			10月15日(水)			10月16日(木)			10月17日(金)		
御飯 牛乳 秋野菜の沢煮椀 鶏肉のさっぱり煮 キャベツのおかか和え			御飯 牛乳 春雨スープ 大学いも キムタク和え			キャロットパン 牛乳 わかめスープ ビーファン炒め チンゲン菜とちくわの中華和え			すし飯 牛乳 豚汁 手巻用ボイルウインナー ツナマヨ和え 手巻きのり		
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	1 こ		米	1 食	
乳牛乳	1 本		乳牛乳	1 本		豆クリスタルキャロット	3.87 g		麦豆牛乳	7.2 g	
豚豚肉スライス	12 g		はるさめ	5.6 g		乳牛乳	1 本		豚すし酢	1 本	
人参	12 g		鶏チキンウインナー	8 g		鶏ガツトわかめ	0.48 g		豚豚肉スライス	8 g	
ごぼう	12 g		玉ねぎ	20 g		鶏鶏肉むね皮つき	12 g		さつまいも	24 g	
干ししいたけ	0.64 g		人参	8 g		大根	12 g		大根	24 g	
えのきたけ	5.6 g		根深ねぎ	4 g		玉ねぎ	20 g		人参	8 g	
大根	12 g		麦豆しょうゆ(薄口)	2.4 g		えのきたけ	8 g		根深ねぎ	4 g	
根深ねぎ	4 g		麦豆鶏豚ご中華スープの素	0.8 g		中華スープの素	0.8 g		豆淡色みそ	5.6 g	
粉末だし	0.4 g		水	100 g		しょうゆ(薄口)	2.4 g		鯖だしパック	1.6 g	
食塩	0.24 g		ぎつまいも	48 g		麦豆水	104 g		水	96 g	
麦豆しょうゆ(薄口)	4 g		てんぷら油	2.4 g		ビーファン	10 g		鶏手巻用ウインナー	2 本	
水	104 g		上白糖	4.8 g		豚豚肉スライス	10 g		豆ツナマヨ和え	12 g	
鶏鶏肉むね皮つき	44 g		黒ごま	0.4 g		人参	8 g		きゅうり	24 g	
穀物酢	3.84 g		麦豆しょうゆ(薄口)	0.64 g		玉ねぎ	16 g		コーン	12 g	
上白糖	2.56 g		水	2.4 g		もやし	8 g		ノンエッグマヨネーズ	3.2 g	
料理酒	2.56 g		白菜キムチ	8 g		根深ねぎ	2.4 g		麦豆しょうゆ(薄口)	0.24 g	
麦豆しょうゆ(薄口)	1.92 g		たくあん漬け(刻み)	8 g		干ししいたけ	0.4 g		穀物酢	0.24 g	
麦豆しょうゆ(濃口)	1.92 g		たくあん漬け(千切り)	4 g		おろし生姜	0.24 g		食塩	0.08 g	
おろしにんにく	0.26 g		ごま油	0.24 g		食塩	0.12 g		白こしょう	0.02 g	
片栗粉	0.4 g					麦豆しょうゆ(薄口)	1.84 g		手巻きのり	1 袋	
サラダ油	0.16 g					白こしょう	0.02 g				
水	6.4 g					サラダ油	0.32 g				
キャベツ	24 g					ごま油	0.16 g				
人参	8 g					料理酒	0.4 g				
かつおぶし	0.8 g					チンゲン菜	28 g				
麦豆しょうゆ(薄口)	1.6 g					ちくわ	8 g				
						上白糖	1.2 g				
						麦豆しょうゆ(薄口)	2 g				
						穀物酢	1.6 g				
						ごま油	0.48 g				
						ごま油	0.4 g				

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 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 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

手巻きのりには「えび・かに」の生息域で採取している食材を使用しています。

ア レ ル ギ ー 食 品 使 用 予 定 献 立 表 (令和7年10月1日～令和7年10月31日)

献立ブロック (幼稚園)

10月21日(火)			10月22日(水)			10月23日(木)			10月24日(金)		
御飯 牛乳 吉野汁 いわしの蒲焼き ブロッコリーと大豆の塩こうじ和え			御飯 牛乳 大根の味噌汁 鶏肉のごま酢かけ ほうれん草のおひたし			コッペパン 牛乳 かぼちゃシチュー ポークスティックウインナー トマトケチャップ(小袋) キャベツと人参のサラダ			御飯 牛乳 ハ宝菜 揚げワントン スイートポテト		
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 牛乳	1 本		乳 牛乳	1 本	
鶏 鶏肉むね皮つき	12 g		豆 豆腐	20 g		鶏 鶏肉むね皮つき	12 g		豚 豚肉スライス	24 g	
人参	8 g		油揚げ	4 g		玉ねぎ	24 g		いか	20 g	
豆腐	20 g		ちくわ	4 g		人参	12 g		玉ねぎ	36 g	
大根	12 g		人参	8 g		かぼちゃ	24 g		人参	20 g	
根深ねぎ	4 g		大根	24 g		シチュールウ(28品目不使用)	11.2 g		白菜	32 g	
干ししいたけ	0.48 g		根深ねぎ	4 g		パセリ(乾燥)	0.01 g		干ししいたけ	0.8 g	
鯖 だしパック	1.6 g		豆 淡色みそ	5.6 g		サラダ油	0.24 g		サラダ油	0.4 g	
麦豆 しょうゆ(薄口)	3.6 g		粉末だし	0.4 g		ブイヨン	0.08 g		麦豆鶏豚ご 中華スープの素	0.64 g	
食塩	0.16 g		水	100 g		白こしょう	0.02 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	3.2 g	
片栗粉	0.96 g		鶏 鶏肉むね皮つき	44 g		ワイン(白)	0.8 g		白こしょう	0.03 g	
水	100 g		食塩	0.16 g		水	72 g		片栗粉	2 g	
いわし開き(粉付)	1 枚		白こしょう	0.03 g		豚 ポークスティックウインナー	1 本		料理酒	1.2 g	
てんぷら油	6 g		片栗粉	3.2 g		トマトケチャップ	1 こ		水	24 g	
上白糖	2 g		小麦粉	4 g		キャベツ	28 g		麦豆豚 肉包ワントン	24 g	
麦豆 しょうゆ(濃口)	2 g		麦 てんぷら油	4.8 g		人参	4 g		てんぷら油	4 g	
みりん	0.8 g		麦 しょうゆ(濃口)	1.2 g		サラダ油	1.2 g		スイートポテト	1 こ	
水	4 g		麦豆 しょうゆ(濃口)	2.4 g		穀物酢	0.8 g				
ブロッコリー	32 g		上白糖	2.4 g		食塩	0.24 g				
ゆで大豆	4 g		穀物酢	1.6 g		白こしょう	0.02 g				
塩こうじ	2.69 g		水	1.6 g		上白糖	0.56 g				
オリーブオイル	0.27 g		ほうれん草	32 g		カレー粉	0.16 g				
麦豆 しょうゆ(薄口)	0.67 g		もやし	12 g							
穀物酢	0.14 g		麦豆 かつおぶし	0.56 g							
			しょうゆ(濃口)	1.6 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 ビ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:豚肉 肉:鶏肉 肉:牛肉 肉:さけ 肉:さば 肉: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10月1日～令和7年10月31日)

献立ブロック (幼稚園)

10月27日(月)			10月28日(火)			10月29日(水)			10月30日(木)				
御飯 牛乳 田舎汁 豚肉の生姜焼き風 白菜とコーンの青じそサラダ			御飯 牛乳 すまし汁 ハンバーグの味噌たれかけ わかめときゅうりの酢の物			減量スーパー大麦とひじきの五目ご飯 牛乳 焼きうどん 根菜のごまマヨサラダ りんご			黒糖パン のおヨーグルト 冬瓜スープ 豆腐ナゲット ほうれん草と枝豆のサラダ				
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		
乳	米	1 食	乳	米	1 食	麦豆	米	1 食	麦	コッペパン	1 こ		
	牛乳	1 本		牛乳	1 本		五目ご飯の素(大麦とひじき)	13.71 g		黒糖	5.28 g		
	じゃがいも	24 g		豆腐	26.4 g		牛乳	1 本		ジョア・ストロベリー	1 本		
	大根	16 g		かまぼこ	4 g		うどん	40 g		鶏豚	チキン&ソーダ火腿	8 g	
	人参	8 g		人参	12 g		豚肉スライス	16 g		人参	12 g		
	根深ねぎ	4 g		油揚げ	5.6 g		いか	12 g		冬瓜(カット)	12 g		
	油揚げ	3.2 g		根深ねぎ	4 g		さつま揚げ	8 g		玉ねぎ	12 g		
	カットわかめ	0.32 g		鯖	だしパック		1.6 g	キャベツ		32 g	キャベツ	12 g	
	淡色みそ	5.6 g		食塩	0.16 g		玉ねぎ	16 g		しめじ	8 g		
	粉末だし	0.4 g		麦豆	しょうゆ(薄口)		4 g	人参		8 g	食塩	0.16 g	
豚	水	104 g	豆鶏豚	水	104 g	り	粉がつか	0.48 g	牛豆	白こしょう	0.02 g		
	豚肉スライス	24 g		鶏豚ハンバーグ	1 こ		白こしょう	0.03 g		コンソメ	0.8 g		
	玉ねぎ	40 g		淡色みそ	2.8 g		とんかつソース	10.4 g		麦豆	しょうゆ(薄口)	1.2 g	
	人参	8 g		上白糖	2 g		ウスターソース	2.4 g		ワイン(白)	1.6 g		
	生姜焼きのたれ	8 g		しょうゆ(濃口)	0.5 g		料理酒	0.8 g		サラダ油	0.16 g		
	てんぷら油	0.24 g		料理酒	0.6 g		サラダ油	0.32 g		水	96 g		
	白菜	36 g		みりん	0.6 g		ごぼう	16 g		麦豆豚	豆腐ナゲット	2 こ	
	人参	4 g		片栗粉	0.1 g		れんこん	12 g		てんぷら油	10 g		
	コーン	4 g		水	3 g		コーン	5.6 g		ほうれん草	26.4 g		
	麦豆	青じそドレッシング		8 g	麦豆		きゅうり	24 g		豆	ノンエッグマヨネーズ	1.6 g	豆
			カットわかめ	0.96 g		すりごま	1.2 g	枝豆	5.6 g				
			穀物酢	2 g		しょうゆ(薄口)	1.6 g	サラダ油	1.2 g				
			上白糖	2.16 g		穀物酢	1.6 g	穀物酢	0.8 g				
			しょうゆ(薄口)	2 g		食塩	1.6 g	食塩	0.24 g				
						上白糖	1.6 g	白こしょう	0.02 g				
						カットりんご	1 こ	上白糖	0.56 g				
市教委が決定した除去食対象者向け						五目ご飯の素には「えび・かに」の生息域で採取している食材を使用しています。							

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ: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 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10月1日～令和7年10月31日)

献立ブロック (幼稚園)

10月31日(金)																				
コーンピラフ 牛乳 ミネストローネ かぼちゃコロッケ 大根のイタリアンサラダ																				
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量									
乳 鶏 牛豆 麦豆 豆 豆 麦豆豚	米	1 食																		
	コーンピラフの素	3.92 g																		
	牛乳	1 本																		
	鶏肉むね皮つき	12 g																		
	人参	8 g																		
	玉ねぎ	20 g																		
	キャベツ	16 g																		
	しめじ	8 g																		
	食塩	0.16 g																		
	白こしょう	0.02 g																		
	コンソメ	0.8 g																		
	トマト缶	6.8 g																		
	トマトケチャップ	8.8 g																		
	上白糖	0.4 g																		
	サラダ油	0.24 g																		
	水	92 g																		
	麦豆	かぼちゃコロッケ										1 食								
		てんぷら油										6 g								
		大根										32 g								
	豆	枝豆										4 g								
	豆	ツナフレーク										4 g								
	麦豆豚	イタリアンドレッシング										4 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 珥:えび 蟹:かに 鮑:あわび 𠂔:いか ら:いくら 𠂔:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 𠂔:さけ 𠂔:さば 豆:大豆
鶏:鶏肉 豚:豚肉 𠂔: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:マカダミアナッツ