

アレルギー食品使用予定献立表(令和8年5月1日~令和8年5月29日)

献立ブロック(中学生)

5月18日(月)		5月19日(火)		5月20日(水)		5月21日(木)	
御飯 野菜ジュース チキンカレー ポイルウインナー 海と畑のサラダ		御飯 牛乳 沢煮椀 鰯の生姜煮 千草和え		御飯 牛乳 じゃがいもの味噌汁 ポークとチキンのミンチカツ 卵の花炒め		黒糖パン 牛乳 キャベツのコンソメスープ スパゲティナポリタン ほうれん草とコーンのマリネ	
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	米	1食	麦 コッペパン	1こ
野菜ジュース(アップル&キウイ)	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	黒糖	8.58g
鶏肉むね皮つき	26g	豚 豚肉スライス	19.5g	じゃがいも	32.5g	牛乳	1本
じゃがいも	52g	人参	19.5g	玉ねぎ	32.5g	鶏 鶏肉むね皮つき	19.5g
玉ねぎ	52g	ごぼう	13g	人参	13g	キャベツ	32.5g
人参	26g	大根	32.5g	ちくわ	13g	人参	13g
グリーンピース	6.5g	干しいたけ	0.65g	わかめ	0.39g	玉ねぎ	45.5g
サラダ油	0.39g	根深ねぎ	6.5g	根深ねぎ	9.75g	パセリ(乾燥)	0.01g
ワイン(赤)	1.3g	だしパック	2.6g	粉末だし	0.65g	サラダ油	0.26g
麦豆 カレールウ	9.1g	食塩	0.39g	水	162.5g	牛豆 コンソメ	1.3g
カレールウ(28品目不使用)	9.1g	麦豆 しょうゆ(薄口)	6.5g	麦豆鶏豚 ポークとチキンのミンチカツ	1こ	麦豆 しょうゆ(薄口)	2.6g
水	110.5g	水	162.5g	てんぷら油	6g	水	156g
豚 ウインナー	2本	麦豆 鰯の生姜煮	1こ	おがら	13g	麦 スパゲティ	15.21g
キャベツ	39g	豆 油揚げ	3.9g	鶏 鶏肉むね皮つき	13g	豚 ベーコン	3.9g
豆 ツナフレーク	6.5g	ほうれん草	39g	人参	6.5g	ウインナー	0.39g
コーン	6.5g	人参	6.5g	ごぼう	6.5g	玉ねぎ	15.21g
干しひじき	0.65g	えのきたけ	6.5g	つきこんにやく	6.5g	人参	10.79g
サラダ油	1.95g	上白糖	1.3g	油揚げ	2.6g	ピーマン	2.21g
穀物酢	1.3g	しょうゆ(薄口)	3.25g	根深ねぎ	3.9g	食塩	0.13g
食塩	0.39g	穀物酢	0.91g	上白糖	2.6g	白こしょう	0.01g
白こしょう	0.03g	サラダ油	0.65g	麦豆 しょうゆ(薄口)	2.6g	トマトケチャップ	6.89g
上白糖	0.91g	ごすりごま	1.3g	みりん	0.65g	り 中濃ソース	2.21g
				粉末だし	0.65g	豆 サラダ油	0.26g
				サラダ油	0.39g	ツナフレーク	6.5g
				水	15.6g	ほうれん草	52g
						コーン	9.1g
						穀物酢	3.25g
						上白糖	1.95g
						食塩	0.39g
						オリーブオイル	1.56g
						ブイヨン	0.2g
						白こしょう	0.07g

表: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 パ: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8年5月1日~令和8年5月29日)

献立ブロック(中学生)

5月22日(金)		5月25日(月)		5月26日(火)		5月27日(水)		
御飯 牛乳 マーボー豆腐 揚げ餃子 小松菜ともやしのナムル		揚げパン(きなこ) 牛乳 タイビーエン ブロッコリーのサラダ オレンジゼリー		御飯 牛乳 高野豆腐の煮物 鱈の味噌たれかけ わかめときゅうりの酢の物		御飯 のむヨーグルト ポークハヤシ フライドポテト パンバンジー		
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	
米	1食	麦	1こ	米	1食	米	1食	
乳牛乳	1本	コッペパン	8g	乳牛乳	1本	乳牛乳	1本	
豆腐	91g	てんぷら油	8g	豆高野豆腐	9.1g	豚肉スライス	32.5g	
豚豚ももひき肉	39g	きな粉	10g	大豆根	52g	玉ねぎ	58.5g	
おろし生姜	0.39g	上白糖	5g	ちくわ	13g	人参	26g	
玉ねぎ	58.5g	食塩	0.14g	豆がんとどき	19.5g	マッシュルーム	6.5g	
人参	26g	乳牛乳	1本	人参	32.5g	グリーンピース	6.5g	
根深ねぎ	6.5g	豚はるさめ	5.2g	グリンピース	6.5g	ハヤシルウ	16.9g	
サラダ油	0.26g	豚豚肉スライス	13g	上白糖	4.68g	トマトケチャップ	6.5g	
豆淡色みそ	5.85g	ちくわ	6.5g	しょうゆ(薄口)	6.24g	り中濃ソース	2.6g	
上白糖	1.56g	玉ねぎ	26g	粉末だし	0.91g	白こしょう	0.13g	
麦豆しょうゆ(薄口)	6.5g	白菜	26g	みりん	1.56g	サラダ油	0.65g	
料理酒	1.95g	もやし	6.5g	水	91g	ワイン(赤)	1.3g	
片栗粉	1.95g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1.3g	さわら切り身	1切	水	97.5g
一味唐辛子	0.04g	麦豆しょうゆ(薄口)	3.9g	豆淡色みそ	2.5g	フライドポテト	65g	
水	32.5g	食塩	0.13g	上白糖	2g	てんぷら油	6.5g	
麦豆豚	ぎょうざ	白こしょう	0.01g	麦豆しょうゆ(濃口)	0.6g	食塩	0.26g	
てんぷら油	5g	水	162.5g	みりん	0.6g	キャベツ	23.4g	
小松菜	45.5g	ブロッコリー	52g	料理酒	0.6g	もやし	22.1g	
もやし	23.4g	コーン	13g	片栗粉	0.2g	人参	6.5g	
麦豆しょうゆ(薄口)	1.56g	豆ツナフレーク	6.5g	水	5g	豆鶏	鶏ささみ	
ごま油	0.65g	麦豆しょうゆ(薄口)	0.39g	きゅうり	39g	ごすりごま	1.3g	
ごいりごま	0.65g	麦豆ごまドレッシング	13g	わかめ	1.56g	ごま油	0.65g	
食塩	0.2g	オレンジゼリー	1こ	穀物酢	3.25g	麦豆しょうゆ(薄口)	2.03g	
				上白糖	3.51g	穀物酢	2.6g	
				麦豆しょうゆ(薄口)	3.25g	上白糖	2.08g	
						豆淡色みそ	1.38g	
						豆豆板醤	0.1g	

表: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 パ: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8年5月1日~令和8年5月29日)

献立ブロック(中学生)

5月28日(木)		5月29日(金)					
御飯 牛乳 吉野汁 豚肉の生姜焼き風 小松菜のごまマヨ和え		減量豆ごはん 牛乳 鶏すきうどん 白菜とコーンの青じそサラダ ふわっと大福(いちご)					
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				
乳	1本	豆ごはんの素	5.14g				
鶏肉むね皮つき	19.5g	牛乳	1本				
人参	13g	鶏肉むね皮つき	32.5g				
豆腐	32.5g	麦	うどん	52g			
大根	19.5g	麦	つきこんにゃく	32.5g			
根深ねぎ	6.5g	豆	焼き豆腐	52g			
干しいたけ	0.78g	豆	玉ねぎ	52g			
粉末だし	0.65g	麦	根深ねぎ	10.4g			
麦豆	しょうゆ(薄口)	5.85g	上白糖	4.55g			
	食塩	0.26g	サラダ油	0.26g			
	片栗粉	1.56g	麦豆	しょうゆ(濃口)	5.85g		
	水	162.5g	麦豆	しょうゆ(薄口)	4.55g		
豚	豚肉スライス	39g	水	15.6g			
	玉ねぎ	65g	白菜	58.5g			
	人参	13g	人参	6.5g			
麦豆	生姜焼きのたれ	12.35g	コーン	6.5g			
	サラダ油	0.39g	麦豆	青じそドレッシング	13g		
	小松菜	52g	豆	ふわっと大福(いちご)	1こ		
	コーン	13g					
	ノンエッグマヨネーズ	2.6g					
ご	すりごま	1.95g					
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.6g					
	穀物酢	2.6g					
	上白糖	2.6g					
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 珥:えび 蟹:かに 鮑:あわび 働: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 苺:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン パ: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