

アレルギー食品使用予定献立表（令和8年2月2日～令和8年2月27日）

献立ブロック（小学生）

2月2日(月)			2月3日(火)			2月4日(水)			2月5日(木)			
キャロットピラフ のむヨーグルト ポトフ ミニ揚げパン(きなこ) ブロッコリーと大豆の塩こうじ和え			御飯 牛乳 高野豆腐の煮物 鰯の生姜煮 小松菜のごまマヨ和え 節分豆			減量わかめご飯 牛乳 焼きうどん 千草和え もちクリームアイス			減量コッペパン 野菜ジュース フルーツ白玉 ハンバーグの照り焼きソースかけ 海と畑のサラダ			
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
豆鶏乳鶏	米	1食	乳豆	米	1食	乳麦	米	1食	麦	減量コッペパン	1こ	
	キャロットピラフの素	22g		牛乳	1本		わかめご飯の素	1.71g		野菜ジュース(ぶどう)	1本	
	ジョア・アルニベリニ	1本		高野豆腐	7g		牛乳	1本		白玉もち	40g	
	チキンインデニ	10g		大根	40g		うどん	50g		みかん缶	25g	
	じゃがいも	35g		ちくわ	10g		豚肉スライス	20g		パイナップル缶	30g	
	玉ねぎ	35g		がんとどき	15g		いか	15g		カットゼリー(ぶどう)	10g	
	人参	25g		人参	25g		さつま揚げ	10g		カットゼリー(りんご)	10g	
	キャベツ	25g		グリーンピース	5g		キャベツ	40g		カットゼリー(はちみつレモン)	10g	
	サラダ油	0.3g		上白糖	3.6g		玉ねぎ	20g		カットゼリー(サイダー)	10g	
	食塩	0.2g		しょうゆ(薄口)	4.8g		人参	10g		りんごジュース	7g	
	白こしょう	0.01g		粉末だし	0.7g		粉がつか	0.6g		鶏豚ハンバーグ	1こ	
	フイヨン	1.2g		みりん	1.2g		白こしょう	0.04g		上白糖	1.5g	
	しょうゆ(薄口)	1.6g		水	70g		とんかつソース	13g		しょうゆ(濃口)	2g	
	ワイン(白)	2g		鰯の生姜煮	1こ		ウスターソース	3g		料理酒	1g	
	パセリ(乾燥)	0.01g		小松菜	40g		料理酒	1g		みりん	0.5g	
水	100g	人参	10g	サラダ油	0.4g	片栗粉	0.3g					
乳麦豆	ミニ揚げパン(きなこ)	1こ	豆	ノンエッグマヨネーズ	2g	豆	油揚げ	3g	水	5g		
豆	ブロッコリー	40g	ご	すりごま	1.5g	豆	ほうれん草	30g	豆	キャベツ	30g	
	ゆで大豆	5g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2g	麦	人参	5g	豆	ツナフレーク	5g	
	塩こうじ	2.4g	麦豆	穀物酢	2g	麦	えのきたけ	5g	豆	人参	5g	
	オリーブオイル	0.24g	豆	上白糖	2g	麦	上白糖	1g	豆	干しひじき	0.5g	
	しょうゆ(薄口)	0.6g	豆	節分豆	1こ	麦	しょうゆ(薄口)	2.5g	豆	サラダ油	1.5g	
麦豆	穀物酢	0.12g				麦	穀物酢	0.7g		豆	食塩	0.3g
						麦	サラダ油	0.5g		豆	白こしょう	0.02g
						ご	すりごま	1g		豆	上白糖	0.7g
						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	ミニ揚げパン(きなこ) ↓ ヨーグルト風クレープに変更 (大豆を含む)					もちクリームアイス ↓ ふわっと大福(苺)に変更 (大豆を含む)						

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 匕: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

ア レ ル ギ ー 食 品 使 用 予 定 献 立 表 (令和8年2月2日～令和8年2月27日)

献立ブロック (小学生)

2月6日(金)			2月9日(月)			2月10日(火)			2月12日(木)		
御飯 牛乳 筑前煮 揚げたご焼き もやしのごま和え			御飯 のむヨーグルト カレー ささみポテトカツ ブロッコリーのマリネ いよかんゼリー			御飯 牛乳 豆腐チゲスープ 鰹の香味焼き チンゲン菜とちくわの中華和え			減量黒糖パン 牛乳 野菜スープ キャベツときのこのスパゲティ 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	
米	1 食		米	1 食		米	1 食		麦	1 こ	
牛乳	1 本		ジョア・プレーン	1 本		牛乳	1 本		減量黒糖	5.4 g	
鶏			豚			豚			牛乳	1 本	
鶏肉むね・もも混皮つき	20 g		豚肉スライス	20 g		豚肉スライス	10 g		鶏		
ちくわ	15 g		じゃがいも	40 g		白菜キムチ	10 g		チキンワイシナー	10 g	
ごぼう	20 g		玉ねぎ	40 g		人参	20 g		人参	15 g	
れんこん	15 g		人参	20 g		豆腐	25 g		玉ねぎ	30 g	
板こんにゃく	25 g		グリーンピース	5 g		玉ねぎ	20 g		ブロッコリー	15 g	
人参	25 g		サラダ油	0.3 g		にら	5 g		コーン	5 g	
豆			ワイン(赤)	1 g		サラダ油	0.2 g		食塩	0.2 g	
ミニ厚揚げ	10 g		カレーウ	7 g		ごま油	0.2 g		白こしょう	0.03 g	
上白糖	3 g		カレールウ(28品目不使用)	7 g		淡色みそ	7 g		コンソメ	1 g	
粉末だし	0.4 g		水	90 g		麦豆鶏豚ご	1 g		しょうゆ(薄口)	1.5 g	
麦豆			豆鶏			すりごま	0.5 g		ワイン(白)	2 g	
しょうゆ(濃口)	3 g		ささみポテト方ツ	1 こ		水	125 g		サラダ油	0.2 g	
しょうゆ(薄口)	3 g		てんぷら油	5 g		あじ切り身	1 切		水	120 g	
みりん	1 g		ブロッコリー	30 g		上白糖	1.3 g		麦		
サラダ油	0.5 g		ツナフレーク	10 g		おろしにんにく	0.7 g		豚		
水	30 g		人参	5 g		おろし生姜	0.7 g		キャベツ	12.5 g	
豆			穀物酢	2.5 g		ごま油	0.27 g		玉ねぎ	12.5 g	
米粉たご焼き	2 こ		上白糖	1.5 g		しょうゆ(薄口)	5.3 g		しめじ	5 g	
てんぷら油	6 g		食塩	0.3 g		料理酒	2 g		えのきたけ	3.5 g	
り			オリーブオイル	1.2 g		チンゲン菜	35 g		人参	5 g	
お好み焼ソース	3.5 g		ブイヨン	0.15 g		ちくわ	10 g		麦豆		
もやし	35 g		白こしょう	0.05 g		上白糖	1.5 g		しょうゆ(濃口)	2 g	
きゅうり	10 g		いよかんゼリー	1 こ		しょうゆ(薄口)	2.5 g		オリーブオイル	0.3 g	
豆鶏						穀物酢	2 g		ブイヨン	0.6 g	
鶏ささみ	10 g					ごま油	0.6 g		食塩	0.15 g	
穀物酢	2.5 g								白こしょう	0.05 g	
麦豆									大根	40 g	
しょうゆ(薄口)	2 g								枝豆	5 g	
上白糖	1.2 g								豆		
ごま油	0.3 g								ツナフレーク	5 g	
ご									麦豆豚	5 g	
すりごま	1.2 g								イタリアンドレッシング		
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 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

ア レ ル ギ ー 食 品 使 用 予 定 献 立 表 (令和8年2月2日～令和8年2月27日)

献立ブロック (小学生)

2月13日(金)			2月16日(月)			2月17日(火)			2月18日(水)		
減量コーンピラフ 牛乳 ミネストローネ ハートのコロッケ ブロッコリーと大豆のサラダ チョコクレープ			御飯 牛乳 ポークハヤシ チキンナゲット 白菜のゆずドレッシング和え			御飯 牛乳 マーボー豆腐 揚げシューマイ つば漬け和え			御飯 牛乳 豚丼 厚焼き玉子 ほうれん草のごまマヨ和え		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
乳 鶏 牛豆 麦鶏豚	米	1 食	乳 豚	米	1 食	乳 豆 豚	米	1 食	乳 豚	米	1 食
	コーンピラフの素	4.8 g		牛乳	1 本		牛乳	1 本		牛乳	1 本
	鶏肉むね皮つき	15 g		豚肉スライス	25 g		豆腐	70 g		豚肉スライス	30 g
	人参	10 g		玉ねぎ	45 g		豚ももひき肉	30 g		人参	25 g
	玉ねぎ	25 g		人参	20 g		おろし生姜	0.3 g		干しいたけ	0.7 g
	キャベツ	20 g		マッシュルーム	5 g		玉ねぎ	45 g		糸こんにゃく	30 g
	しめじ	10 g		グリーンピース	5 g		人参	20 g		玉ねぎ	60 g
	食塩	0.2 g		ハヤシルウ	13 g		根深ねぎ	5 g		上白糖	2.5 g
	白こしょう	0.03 g		トマトケチャップ	5 g		サラダ油	0.2 g		みりん	2 g
	コンソメ	1 g		り中濃ソース	2 g		豆淡色みそ	4.5 g		麦豆しょうゆ(濃口)	7 g
麦豆 麦鶏豚	トマト缶	8.5 g	麦豆鶏	白こしょう	0.1 g	麦豆	上白糖	1.2 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	1.8 g
	トマトケチャップ	11 g		サラダ油	0.5 g		しょうゆ(薄口)	5 g		片栗粉	1.5 g
	上白糖	0.5 g		ワイン(赤)	1 g		料理酒	1.5 g		水	40 g
	サラダ油	0.3 g		水	75 g		片栗粉	1.5 g		卵麦豆厚焼き玉子	1 個
	水	115 g		チキンナゲット	2 個		一味唐辛子	0.03 g		ほうれん草	40 g
	ハートのコロッケ	1 個		てんぷら油	5 g		水	25 g		人参	5 g
	てんぷら油	5 g		白菜	50 g		麦豚ボーグシューマイ	2 個		鶏チキンウインナー	5.3 g
	ブロッコリー	40 g		人参	10 g		てんぷら油	3.6 g		すりごま	1.5 g
	ゆで大豆	5 g		豆鶏鶏ささみ	5 g		つば漬け	6 g		豆ノンエッグマヨネーズ	2 g
	ノンエッグマヨネーズ	2 g		麦豆和風ゆずしょうゆドレッシング	10 g		きゅうり	30 g		上白糖	2 g
麦豆	上白糖	2 g	豆	しょうゆ(薄口)	2 g	麦豆	すりごま	1 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	2 g
	穀物酢	2 g		チョコクレープ	1 個		しょうゆ(薄口)	0.7 g		穀物酢	2 g
市教委が決定した除去食対象者向け									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 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8年2月2日～令和8年2月27日)

献立ブロック (小学生)

2月19日(木)			2月24日(火)			2月25日(水)			2月26日(木)		
コッペパン 乳性飲料 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 じゃがいもの味噌汁 鶏肉のレモン和え 切干大根の和風サラダ			御飯 牛乳 吉野汁 野菜コロッケ ひじきとごぼうの炒め煮			ピタパン 牛乳 コンソメスープ キャベツ・ピーヤの具 キャベツ・ピーヤのサラダ スライスチーズ		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
麦 コッペパン	1 こ		米 米	1 食		米 米	1 食		乳 麦豆	ピタパン	1 こ
乳豆 乳性飲料(ミルージュ)	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	15 g		鶏 じゃがいも	25 g		鶏 鶏肉むね皮つき	15 g		豚 ベーコン	15 g	
玉ねぎ	30 g		玉ねぎ	25 g		人参	10 g		じゃがいも	35 g	
人参	15 g		人参	15 g		豆腐	25 g		人参	5 g	
かぼちゃ	30 g		豆 油揚げ	4 g		豆 大豆	15 g		玉ねぎ	15 g	
シチュールウ(28品目不使用)	14 g		豆 カットわかめ	0.3 g		根深ねぎ	5 g		ブロッコリー	10 g	
パセリ(乾燥)	0.01 g		豆 淡色みそ	7.5 g		干しいたけ	0.6 g		パセリ(乾燥)	0.02 g	
サラダ油	0.3 g		豆 粉末だし	0.5 g		粉末だし	0.5 g		サラダ油	0.2 g	
ブイヨン	0.1 g		水	125 g		しょうゆ(薄口)	4.5 g		コンソメ	1 g	
白こしょう	0.02 g		鶏 鶏肉むね皮つき	60 g		食塩	0.2 g		しょうゆ(薄口)	1.5 g	
ワイン(白)	1 g		食塩	0.2 g		片栗粉	1.2 g		水	125 g	
水	90 g		白こしょう	0.04 g		水	125 g		豚肉スライス	30 g	
豚 ポークスティックウインナー	1 本		片栗粉	4 g		麦豆 野菜コロッケ	1 こ		玉ねぎ	30 g	
トマトケチャップ	1 こ		麦 小麦粉	6 g		てんぷら油	6 g		人参	10 g	
キャベツ	35 g		麦 小麦粉	6 g		干しいじき	2 g		上白糖	3 g	
人参	5 g		麦豆 てんぷら油	6 g		ごぼう	12 g		豆 コチュジャン	5 g	
サラダ油	1.5 g		麦豆 しょうゆ(濃口)	3 g		人参	5 g		しょうゆ(濃口)	3 g	
穀物酢	1 g		麦豆 上白糖	3 g		豆 さつま揚げ	5 g		ごま油	1.33 g	
食塩	0.2 g		麦豆 穀物酢	1 g		豆 さやいんげん	3 g		穀物酢	0.8 g	
白こしょう	0.02 g		麦豆 レモン果汁	1 g		麦豆 おろしにんにく	2.5 g		おろしにんにく	0.1 g	
上白糖	0.7 g		麦豆 切り干し大根	4 g		麦豆 上白糖	2 g		片栗粉	0.3 g	
カレー粉	0.15 g		麦豆 人参	5 g		麦豆 みりん	1 g		キャベツ	40 g	
			麦豆 キャベツ	20 g		麦豆 サラダ油	0.4 g		きゅうり	10 g	
			麦豆 上白糖	1.5 g		麦豆 粉末だし	0.3 g		コーン	5 g	
			麦豆 しょうゆ(薄口)	2.5 g		麦豆 水	15 g		穀物酢	2.5 g	
			麦豆 穀物酢	2 g					上白糖	1.5 g	
			麦豆 ごま油	0.5 g					食塩	0.3 g	
									オリーブオイル	1.2 g	
									ブイヨン	0.15 g	
									白こしょう	0.05 g	
									乳 スライスチーズ	1 枚	
市教委が決定した除去食対象者向け									ピタパン→コッペパンに変更 (小麦を含む)		
									スライスチーズ→ミニフィッシュに変更 (アレルゲンなし)		

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 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

アレルギー食品使用予定献立表（令和8年2月2日～令和8年2月27日）

献立ブロック（小学生）

2月27日（金）											
御飯 牛乳 姫路おでん ほうれん草ともやしの甘酢和え 焼きプリンタルト											
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳牛	米	1 食									
	牛乳	1 本									
牛	牛肉ショルターニ	20 g									
	大根	45 g									
豆	人参	30 g									
	板こんにゃく	20 g									
豆	厚揚げ	30 g									
	ちくわ	15 g									
麦豆	おろし生姜	0.4 g									
	サラダ油	0.2 g									
麦豆	しょうゆ(薄口)	3 g									
	しょうゆ(濃口)	2.5 g									
麦豆	上白糖	3 g									
	料理酒	1 g									
麦豆	水	35 g									
	おろし生姜	0.5 g									
麦豆	しょうゆ(濃口)	1 g									
	ほうれん草	35 g									
豆鶏	もやし	10 g									
	鶏ささみ	3 g									
卵乳麦豆	上白糖	2 g									
	穀物酢	2 g									
卵乳麦豆	食塩	0.28 g									
	焼きプリンタルト	1 こ									
市教委が決定した除去食対象者向け	焼きプリンタルト										
	↓ さつま芋と栗のタルトに変更 (大豆を含む)										

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 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 苺: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