

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）

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 化:えび 蟹:かに 鮑:あわび 介:いか ら:いくら 丸:くろみ 鮭:さけ 鰯: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)		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
御飯	御飯	1食	御飯	御飯	1食	御飯	御飯	1食	減量黒糖パン	1食	
牛乳	牛乳	1本	牛乳	のむヨーグルト	1本	牛乳	牛乳	1本	牛乳	1本	
筑前煮			カレー	豚肉スライス	20 g	豆腐チゲスープ	豚肉スライス	10 g	黒糖	5.4 g	
揚げたこ焼き			ささみポテトカツ	じゃがいも	40 g	鯛の香味焼き	白菜キムチ	10 g			
もやしのごま和え			プロッコリーのマリネ	玉ねぎ	40 g	チンゲン菜とちくわの中華和え	人参	20 g	人参	15 g	
			いよかんゼリー	人參	20 g		豆	25 g	玉ねぎ	30 g	
				グリンピース	5 g		豆腐	25 g	プロッコリー	15 g	
				サラダ油	0.3 g		玉ねぎ	20 g	コーン	5 g	
豆	ミニ厚揚げ	10 g		ワイン(赤)	1 g		にら	5 g	食塩	0.2 g	
	上白糖	3 g	麦豆	カレールウ	7 g		サラダ油	0.2 g	白こしょう	0.03 g	
	粉末だし	0.4 g		カレールウ(28品目不使用)	7 g		ごま油	0.2 g	コンソメ	1 g	
麦豆	しょうゆ(濃口)	3 g		水	90 g	麦豆	中華スープの素	1 g	しょうゆ(薄口)	1.5 g	
麦豆	しょうゆ(薄口)	3 g	豆鶏	ささみポテトカツ	1 g		ご	すりごま	ワイン(白)	2 g	
	みりん	1 g		てんぶら油	5 g		水	125 g	サラダ油	0.2 g	
	サラダ油	0.5 g		豆	フロッコリー				水	120 g	
	水	30 g		ツナフレーク	30 g						
豆	米粉たこ焼き	2 g		人参	10 g						
	てんぶら油	6 g		穀物酢	2.5 g						
リ	お好み焼ソース	3.5 g		上白糖	1.5 g						
	もやし	35 g		食塩	0.3 g						
	きゅうり	10 g		オリーブオイル	1.2 g						
豆鶏	鶏ささみ	10 g		ブイヨン	0.15 g						
	穀物酢	2.5 g		白こしょう	0.05 g						
麦豆	しょうゆ(薄口)	2 g		いよかんゼリー	1 g						
	上白糖	1.2 g									
ご	ごま油	0.3 g									
ご	すりごま	1.2 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 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 鯖: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:マカダミアナッツ

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)		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
減量コーンピラフ	御飯	1食	御飯	1食	1食	御飯	1食	1食	御飯	1食	1食
牛乳	牛乳	4.8 g	牛乳	牛乳	1本	牛乳	牛乳	1本	牛乳	牛乳	1本
ミネストローネ	豚	1本	豚	豚肉スライス	25 g	豚	豆	70 g	豚	豚肉スライス	30 g
ハートのコロッケ	玉ねぎ	15 g	玉ねぎ	玉ねぎ	45 g	玉ねぎ	豆	30 g	玉ねぎ	人参	25 g
プロッコリーと大豆のサラダ	人参	10 g	人参	人参	20 g	人参	豆	0.3 g	人参	干ししいたけ	0.7 g
チョコクレープ	玉ねぎ	25 g	マッシュルーム	マッシュルーム	5 g	玉ねぎ	豚	45 g	玉ねぎ	糸こんにゃく	30 g
	キャベツ	20 g	グリンピース	グリンピース	5 g	人參	豆	20 g	玉ねぎ	玉ねぎ	60 g
	しめじ	10 g	ハヤシルウ	ハヤシルウ	13 g	根深ねぎ	麦	5 g	根深ねぎ	上白糖	2.5 g
	食塩	0.2 g	トマトケチャップ	トマトケチャップ	5 g	サラダ油	豆	0.2 g	サラダ油	みりん	2 g
牛豆	白こしょう	0.03 g	中濃ソース	中濃ソース	2 g	淡色みそ	麦	4.5 g	白こしょう(濃口)	しょうゆ(薄口)	7 g
	コンソメ	1 g	白こしょう	白こしょう	0.1 g	上白糖	豆	1.2 g	白こしょう(薄口)	しょうゆ(薄口)	1.8 g
	トマト缶	8.5 g	サラダ油	サラダ油	0.5 g	料理酒	麦	5 g	片栗粉	片栗粉	1.5 g
	トマトケチャップ	11 g	ワイン(赤)	ワイン(赤)	1 g	片栗粉	豆	1.5 g	水	水	40 g
	上白糖	0.5 g	水	水	75 g	一味唐辛子	麦	0.03 g	卵麦豆	厚焼き玉子	1 g
	サラダ油	0.3 g	チキンナゲット	チキンナゲット	2 g	水	豆	25 g	厚焼き玉子	ほうれん草	40 g
	水	115 g	てんぶら油	てんぶら油	5 g	麦豚	麦	2 g	ほうれん草	人参	5 g
麦鶏豚	ハートのコロッケ	1 g	白菜	白菜	50 g	ボーグシューマイ	麦	3.6 g	人参	チキンウインナー	5.3 g
	てんぶら油	5 g	人参	人参	10 g	てんぶら油	豆	6 g	チキンウインナー	ごま	1.5 g
豆	プロッコリー	40 g	鶏ささみ	鶏ささみ	5 g	きゅうり	麦	30 g	ごま	ノンエッグマヨネーズ	2 g
豆	ゆで大豆	5 g	和風ゆずしょうゆドレッシング	和風ゆづしょうゆドレッシング	10 g	ご	麦	1 g	ノンエッグマヨネーズ	上白糖	2 g
豆	ノンエッグマヨネーズ	2 g				すりごま	豆	0.7 g	上白糖	しょうゆ(薄口)	2 g
麦豆	上白糖	2 g				しょうゆ(薄口)	麦		穀物酢	穀物酢	2 g
豆	しょうゆ(薄口)	2 g									
	穀物酢	2 g									
	チョコクレープ	1 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 ヒ: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)		
	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	御飯	1 食	乳	御飯	1 食	乳麦豆	ピタパン	1 こ
豆	乳性飲料(ミルージュ)	1 本	牛乳	牛乳	1 本	牛乳	牛乳	1 本	牛乳	牛乳	1 本
鶏	鶏肉むね皮つき	15 g	じゃがいも	じゃがいもの味噌汁	25 g	鶏	吉野汁	15 g	豚	ベーコン	15 g
玉ねぎ		30 g	玉ねぎ	鶏肉むね皮つき	25 g	人参	野菜コロッケ	10 g	じゃがいも	じゃがいも	35 g
人参		15 g	人参	ひじきとごぼうの炒め煮	15 g	豆	大根	25 g	人参	人参	5 g
かぼちゃ		30 g	油揚げ	野菜コロッケ	4 g	豆腐	根深ねぎ	15 g	玉ねぎ	玉ねぎ	15 g
シチュールウ(28品目不使用)		14 g	カットわかめ	ひじきとごぼうの炒め煮	0.3 g	豆	千ししいたけ	5 g	プロッコリー	プロッコリー	10 g
パセリ(乾燥)		0.01 g	淡色みそ	ひじきとごぼうの炒め煮	7.5 g	豆	粉末だし	0.6 g	パセリ(乾燥)	パセリ(乾燥)	0.02 g
サラダ油		0.3 g	粉末だし	ひじきとごぼうの炒め煮	0.5 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	0.5 g	サラダ油	サラダ油	0.2 g
ブイヨン		0.1 g	水	ひじきとごぼうの炒め煮	125 g	麦豆	食塩	0.4 g	コンソメ	コンソメ	1 g
白こしょう		0.02 g	鶏	ひじきとごぼうの炒め煮	60 g	麦豆	片栗粉	0.2 g	しょうゆ(薄口)	しょうゆ(薄口)	1.5 g
ワイン(白)		1 g	食塩	ひじきとごぼうの炒め煮	0.2 g	麦豆	水	1.2 g	水	水	125 g
水		90 g	白こしょう	ひじきとごぼうの炒め煮	0.04 g	麦豆	野菜コロッケ	1 g	豚肉スライス	豚肉スライス	30 g
豚	ポーベン	1 本	片栗粉	ひじきとごぼうの炒め煮	4 g	麦豆	てんぶら油	6 g	玉ねぎ	玉ねぎ	30 g
	ポーベン	1 本	小麦粉	ひじきとごぼうの炒め煮	6 g	麦豆	半しひじき	2 g	人参	人参	10 g
	トマトケチャップ	1 こ	麦豆	てんぶら油	6 g	豆	ごぼう	12 g	上白糖	上白糖	3 g
ギャベツ		35 g	麦豆	しょうゆ(濃口)	3 g	豆	人參	5 g	豆	コチュジャン	5 g
人参		5 g	麦豆	上白糖	3 g	豆	さつま揚げ	5 g	豆	しょうゆ(濃口)	3 g
サラダ油		1.5 g	麦豆	穀物酢	1 g	豆	さやいんげん	5 g	ごま油	ごま油	1.33 g
穀物酢		1 g	麦豆	レモン果汁	1 g	豆	しょうゆ(濃口)	3 g	穀物酢	穀物酢	0.8 g
食塩		0.2 g	麦豆	切り干し大根	4 g	豆	上白糖	2.5 g	おろしにんにく	おろしにんにく	0.1 g
白こしょう		0.02 g	麦豆	人參	5 g	豆	みりん	2 g	片栗粉	片栗粉	0.3 g
上白糖		0.7 g	麦豆	キャベツ	20 g	豆	サラダ油	0.4 g	キャベツ	キャベツ	40 g
カレー粉		0.15 g	麦豆	上白糖	1.5 g	豆	粉末だし	0.3 g	きゅうり	きゅうり	10 g
			麦豆	しょうゆ(薄口)	2.5 g	豆	水	15 g	コーン	コーン	5 g
			麦豆	穀物酢	2 g	豆			穀物酢	穀物酢	2.5 g
			麦豆	ごま油	0.5 g	豆			上白糖	上白糖	1.5 g
						豆			食塩	食塩	0.3 g
						豆			オリーブオイル	オリーブオイル	1.2 g
						豆			ブイヨン	ブイヨン	0.15 g
						豆			白こしょう	白こしょう	0.05 g
						豆			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											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 ピ: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

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)

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)											
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
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											
米	1食										
牛乳	1本										
牛	牛丼ショルダーブレ	20g									
大根		45g									
人参		30g									
板こんにゃく		20g									
豆	厚揚げ	30g									
	ちくわ	15g									
	おろし生姜	0.4g									
	サラダ油	0.2g									
麦豆	しょうゆ(薄口)	3g									
麦豆	しょうゆ(濃口)	2.5g									
	上白糖	3g									
	料理酒	1g									
	水	35g									
麦豆	おろし生姜	0.5g									
	しょうゆ(濃口)	1g									
	ほうれん草	35g									
	もやし	10g									
豆鶏	鶏ささみ	3g									
	上白糖	2g									
	穀物酢	2g									
	食塩	0.28g									
卵乳麦豆	焼きプリンタルト	1g									
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 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 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:マカダミナッツ