

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(小学生)

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	6.6g
鶏肉むね皮つき	20g	豚 豚肉スライス	15g	じゃがいも	25g	牛乳	1本
じゃがいも	40g	人参	15g	玉ねぎ	25g	鶏 鶏肉むね皮つき	15g
玉ねぎ	40g	ごぼう	10g	人参	10g	キャベツ	25g
人参	20g	大根	25g	ちくわ	10g	人参	10g
グリーンピース	5g	干しいたけ	0.5g	わかめ	0.3g	玉ねぎ	35g
サラダ油	0.3g	根深ねぎ	5g	豆 淡色みそ	7.5g	パセリ(乾燥)	0.01g
ワイン(赤)	1g	だしパック	2g	粉末だし	0.5g	サラダ油	0.2g
麦豆 カレールウ	7g	食塩	0.3g	水	125g	牛豆 コンソメ	1g
カレールウ(28品目不使用)	7g	麦豆 しょうゆ(薄口)	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)	2g
水	85g	水	125g	てんぷら油	6g	水	120g
豚 ウインナー	2本	麦豆 鰯の生姜煮	1こ	豆 おがち	10g	麦 スパゲティ	11.7g
キャベツ	30g	豆 油揚げ	3g	鶏 鶏肉むね皮つき	10g	豚 ベーコン	3g
豆 ツナフレーク	5g	ほうれん草	30g	人参	5g	豚 ウインナー	0.3g
コーン	5g	人参	5g	ごぼう	5g	玉ねぎ	11.7g
干しひじき	0.5g	えのきたけ	5g	つきこんにやく	5g	人参	8.3g
サラダ油	1.5g	上白糖	1g	豆 油揚げ	2g	ピーマン	1.7g
穀物酢	1g	しょうゆ(薄口)	2.5g	根深ねぎ	3g	食塩	0.1g
食塩	0.3g	穀物酢	0.7g	上白糖	2g	白こしょう	0.01g
白こしょう	0.02g	サラダ油	0.5g	麦豆 しょうゆ(薄口)	2g	トマトケチャップ	5.3g
上白糖	0.7g	ごすりごま	1g	みりん	0.5g	り 中濃ソース	1.7g
				粉末だし	0.5g	豆 サラダ油	0.2g
				サラダ油	0.3g	ツナフレーク	5g
				水	12g	ほうれん草	40g
						コーン	7g
						穀物酢	2.5g
						上白糖	1.5g
						食塩	0.3g
						オリーブオイル	1.2g
						ブイヨン	0.15g
						白こしょう	0.05g

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(小学生)

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	70g	てんぷら油	10g	豆高野豆腐	7g	豚肉スライス	25g
豚豚ももひき肉	30g	きな粉	10g	大豆	40g	玉ねぎ	45g
おろし生姜	0.3g	上白糖	5g	ちくわ	10g	人参	20g
玉ねぎ	45g	食塩	0.14g	がんとどき	15g	マッシュルーム	5g
人参	20g	牛乳	1本	人参	25g	グリーンピース	5g
根深ねぎ	5g	はるさめ	4g	グリンピース	5g	ハヤシルウ	13g
サラダ油	0.2g	豚豚肉スライス	10g	上白糖	3.6g	トマトケチャップ	5g
豆淡色みそ	4.5g	ちくわ	5g	しょうゆ(薄口)	4.8g	中濃ソース	2g
上白糖	1.2g	玉ねぎ	20g	粉末だし	0.7g	白こしょう	0.1g
麦豆しょうゆ(薄口)	5g	人参	10g	みりん	1.2g	サラダ油	0.5g
料理酒	1.5g	もやし	5g	水	70g	ワイン(赤)	1g
片栗粉	1.5g	麦豆鶏豚ご	1g	さわら切り身	1切	水	75g
一味唐辛子	0.03g	麦豆	3g	豆淡色みそ	2.5g	フライドポテト	50g
水	25g	しょうゆ(薄口)	3g	上白糖	2g	てんぷら油	5g
麦豆豚	2こ	食塩	0.1g	麦豆しょうゆ(濃口)	0.6g	食塩	0.2g
きょうざ	2こ	白こしょう	0.01g	みりん	0.6g	キャベツ	18g
てんぷら油	5g	水	125g	料理酒	0.6g	もやし	17g
小松菜	35g	ブロッコリー	40g	片栗粉	0.2g	人参	5g
もやし	18g	コーン	10g	水	5g	豆鶏	15g
麦豆しょうゆ(薄口)	1.2g	ツナフレーク	5g	きゅうり	30g	ごすりごま	1g
ごま油	0.5g	しょうゆ(薄口)	0.3g	わかめ	1.2g	ごま油	0.5g
ごいりごま	0.5g	ごまドレッシング	10g	穀物酢	2.5g	麦豆しょうゆ(薄口)	1.56g
食塩	0.15g	オレンジゼリー	1こ	上白糖	2.7g	穀物酢	2g
				麦豆しょうゆ(薄口)	2.5g	上白糖	1.6g
						豆淡色みそ	1.06g
						豆豆板醤	0.08g

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 丸: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 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8年5月1日~令和8年5月29日)

献立ブロック(小学生)

5月28日(木)		5月29日(金)					
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
御飯		減量豆ごはん					
牛乳		牛乳					
吉野汁		鶏すきうどん					
豚肉の生姜焼き風		白菜とコーンの青じそサラダ					
小松菜のごまマヨ和え		ふわっと大福(いちご)					
米	1食	米	1食				
牛乳	1本	豆ごはんの素	3.6g				
鶏肉むね皮つき	15g	牛乳	1本				
人参	10g	鶏肉むね皮つき	25g				
豆腐	25g	うどん	40g				
大根	15g	つきこんにゃく	25g				
根深ねぎ	5g	焼き豆腐	40g				
干しいたけ	0.6g	玉ねぎ	40g				
粉末だし	0.5g	根深ねぎ	8g				
しょうゆ(薄口)	4.5g	上白糖	3.5g				
食塩	0.2g	サラダ油	0.2g				
片栗粉	1.2g	しょうゆ(濃口)	4.5g				
水	125g	しょうゆ(薄口)	3.5g				
豚肉スライス	30g	水	12g				
玉ねぎ	50g	白菜	45g				
人参	10g	人参	10g				
生姜焼きのたれ	9.5g	コーン	5g				
サラダ油	0.3g	青じそドレッシング	10g				
小松菜	40g	ふわっと大福(いちご)	1こ				
コーン	10g						
ノンエッグマヨネーズ	2g						
すりごま	1.5g						
しょうゆ(薄口)	2g						
穀物酢	2g						
上白糖	2g						
市教委が決定した除去食対象者向け							

表:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ: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