

ア レ ル ギ ー 食 品 使 用 予 定 献 立 表 (令和8年8月28日～令和8年9月30日)

献立ブロック (小学生)

8月28日(金)			8月31日(月)			9月1日(火)			9月2日(水)		
減量コーンピラフ 牛乳 フルーツ白玉 バーベキューポーク ほうれん草と枝豆のサラダ			減量わかめご飯 牛乳 焼きうどん 根菜のマヨサラダ オレンジゼリー			御飯 牛乳 冬瓜のすまし汁 竹輪の磯辺揚げ 冷しゃぶサラダ ふりかけ(おかか)			御飯 牛乳 タイピーエン 鶏肉の西京焼き ブロッコリーとパプリカのサラダ		
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		米	1 食	
コーンピラフの素	4.8 g		わかめご飯の素	1.71 g		牛乳	1 本		牛乳	1 本	
牛乳	1 本		牛乳	1 本		豆腐	25 g		豆腐	25 g	
白玉もち	40 g		うどん	50 g		かまぼこ	5 g		ほうきめ	4 g	
カットゼリー(みかん)	20 g		豚肉スライス	20 g		人参	15 g		豚肉スライス	10 g	
パイナップル缶	35 g		いか	15 g		冬瓜(カット)	15 g		ちくわ	5 g	
カットゼリー(ぶどう)	15 g		さつま揚げ	10 g		油揚げ	7 g		玉ねぎ	20 g	
カットゼリー(サゲー)	10 g		キャベツ	30 g		根深ねぎ	5 g		人参	10 g	
アロエ	15 g		玉ねぎ	20 g		鯖	2 g		白菜	20 g	
りんごジュース	7 g		人参	10 g		だしパック	2 g		もやし	5 g	
豚一口大カット	55 g		粉がつお	0.5 g		食塩	0.2 g		麦豆鶏豚ご	中華スープの素	
トマトケチャップ	6 g		白こしょう	0.04 g		しょうゆ(薄口)	5 g		麦豆	しょうゆ(薄口)	
中濃ソース	6 g		り とんかつソース	12 g		水	130 g		食塩	0.1 g	
上白糖	0.7 g		ウスターソース	2.5 g		ちくわの磯辺揚げ	1 g		白こしょう	0.01 g	
ほうれん草	33 g		料理酒	1 g		てんぷら油	6 g		水	125 g	
人参	7 g		サラダ油	0.4 g		豚肉スライス	15 g		鶏	鶏肉むね皮つき	
枝豆	7 g		ごぼう	20 g		わかめ	0.5 g		豆	西京漬けのタレ	
サラダ油	1.5 g		れんこん	15 g		キャベツ	20 g		塩こうじ	2 g	
穀物酢	1 g		コーン	7 g		しょうゆ(薄口)	2 g		ブロッコリー	35 g	
食塩	0.3 g		ノンエッグマヨネーズ	2 g		穀物酢	1 g		赤パプリカ	5 g	
白こしょう	0.02 g		しょうゆ(薄口)	2 g		上白糖	1.6 g		黄パプリカ	5 g	
上白糖	0.7 g		麦豆	2 g		すりごま	1.5 g		ツナフレーク	5 g	
			穀物酢	2 g		ノンエッグマヨネーズ	4 g		サラダ油	1.5 g	
			上白糖	2 g		ふりかけ(おかか)	1 g		穀物酢	1 g	
			オレンジゼリー	1 g					食塩	0.33 g	
									白こしょう	0.02 g	
									上白糖	0.7 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 缶:いか ら:いくら 上: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 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

アレルギー食品使用予定献立表（令和8年8月28日～令和8年9月30日）

献立ブロック（小学生）

[illegible]

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 生:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴:いか ら:いくら 柑: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 苳: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8月28日～令和8年9月30日)

献立ブロック (小学生)

9月9日(水)			9月10日(木)			9月11日(金)			9月14日(月)		
しそご飯 牛乳 豚じゃが 切干大根のごま和え 梨			コッペパン 牛乳 ラタトゥイユ ハンバーグの照り焼きソースかけ 大根のイタリアンサラダ			御飯 牛乳 沢煮椀 鰯の味噌たれかけ 野菜の昆布和え			御飯 野菜ジュース ポークハヤシ フライドポテト 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	
米	1 食		麦 コッペパン	1 こ		米	1 食		米	1 食	
しそご飯の素	1.5 g		乳 牛乳	1 本		乳 牛乳	1 本		野菜ジュース(白ぶどう)	1 本	
豚 豚肉スライス	25 g		豚 ワインナー	10 g		豚 豚肉スライス	15 g		豚 豚肉スライス	25 g	
じゃがいも	60 g		玉ねぎ	35 g		人参	15 g		玉ねぎ	45 g	
玉ねぎ	40 g		なす	25 g		ごぼう	10 g		人参	20 g	
人参	20 g		人参	15 g		大根	25 g		マッシュルーム	5 g	
豆 がんもどき	20 g		ズッキーニ	10 g		干しいたけ	0.5 g		グリーンピース	5 g	
つきこんにゃく	25 g		トマト缶	35 g		根深ねぎ	5 g		ハヤシルウ	13 g	
麦豆 しょうゆ(薄口)	5.5 g		トマトケチャップ	8 g		鯖 だしパック	2 g		トマトケチャップ	5 g	
カレー粉	0.5 g		サラダ油	0.5 g		麦豆 食塩	0.3 g		リ 中濃ソース	2 g	
上白糖	2 g		コンソメ	1.2 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	5 g		白こしょう	0.1 g	
みりん	1 g		ワイン(赤)	2 g		水	125 g		サラダ油	0.5 g	
水	35 g		食塩	0.15 g		あじ切り身	1 切		ワイン(赤)	1 g	
切り干し大根	5 g		上白糖	0.5 g		豆 淡色みそ	2.5 g		水	80 g	
人参	5 g		水	60 g		麦豆 上白糖	2 g		フライドポテト	50 g	
豆 鶏ささみ	5 g		豆鶏豚 鶏豚ハンバーグ	1 こ		麦豆 しょうゆ(濃口)	0.6 g		てんぷら油	5 g	
麦豆 しょうゆ(薄口)	3 g		麦豆 上白糖	1.5 g		みりん	0.6 g		食塩	0.2 g	
上白糖	1 g		麦豆 しょうゆ(濃口)	2 g		料理酒	0.6 g		豆 キャベツ	30 g	
ご すりごま	1.5 g		麦豆 料理酒	1 g		片栗粉	0.2 g		ツナフレーク	5 g	
梨	1 こ		麦豆 みりん	0.5 g		水	5 g		コーン	5 g	
			麦豆 片栗粉	0.3 g		キャベツ	35 g		干しひじき	0.5 g	
			麦豆 水	5 g		もやし	15 g		サラダ油	1.5 g	
			麦豆 大根	40 g		麦豆 塩昆布	1.5 g		穀物酢	1 g	
			豆 枝豆	5 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	1 g		食塩	0.3 g	
			豆 ツナフレーク	5 g					白こしょう	0.02 g	
			麦豆豚 イタリアンドレッシング	5 g					上白糖	0.7 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 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 効:いか ら:いくら 上: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 上:ゼラチン バ:バナナ 上:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド 上: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8月28日～令和8年9月30日)

献立ブロック (小学生)

9月15日(火)			9月16日(水)			9月17日(木)			9月18日(金)		
御飯 牛乳 豚丼 厚焼き玉子 千草和え			キャロットピラフ 牛乳 レタススープ ポークハムカツ かぼちゃとれんごんのマヨサラダ			コッペパン 牛乳 わかめスープ れんごんとエリンギのごま照り ブロッコリーのマリネ いちごとりんごのミックスジャム			御飯 牛乳 豚汁 鰯の生姜煮 キャベツのおかか和え		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米	1 食		米	1 食		麦 コッペパン	1 こ		米	1 食	
乳 牛乳	1 本		豆 鶏 キャロットピラフの素	22 g		乳 牛乳	1 本		乳 牛乳	1 本	
豚 豚肉スライス	30 g		乳 牛乳	1 本		鶏 わかめ	0.5 g		豚 豚肉スライス	15 g	
人参	25 g		鶏 鶏肉むね皮つき	15 g		鶏 鶏肉むね皮つき	20 g		豆 油揚げ	4 g	
干しいたけ	0.7 g		レタス	20 g		人参	10 g		ちくわ	5 g	
糸こんにゃく	30 g		人参	10 g		玉ねぎ	20 g		つきこんにゃく	12 g	
玉ねぎ	60 g		玉ねぎ	30 g		もやし	20 g		人参	15 g	
上白糖	2.5 g		しめじ	10 g		麦豆 鶏豚ご 中華スープの素	1 g		大根	30 g	
みりん	2 g		パセリ(乾燥)	0.02 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	3 g		根深ねぎ	5 g	
麦豆 しょうゆ(濃口)	7 g		サラダ油	0.2 g		水	130 g		豆 淡色みそ	7.5 g	
麦豆 しょうゆ(薄口)	1.8 g		牛豆 コンソメ	1 g		れんごん	20 g		粉未だし	0.5 g	
片栗粉	1.5 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	3 g		エリンギ	13 g		水	120 g	
水	40 g		水	115 g		豚 ベーコン	7 g		麦豆 鰯の生姜煮	1 こ	
卵麦豆 厚焼き玉子	1 こ		麦豆豚 ポークハムカツ	1 こ		グリンピース	5 g		キャベツ	30 g	
豆 油揚げ	3 g		てんぷら油	5 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	3.5 g		人参	10 g	
ほうれん草	30 g		かぼちゃ	25 g		上白糖	1.5 g		かつおぶし	1 g	
人参	5 g		れんごん	8 g		豆 ご ノンエッグマヨネーズ	0.8 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	2 g	
えのきたけ	5 g		豆 鶏ささみ	5 g		すりごま	0.7 g				
上白糖	1 g		豆 ノンエッグマヨネーズ	4 g		サラダ油	0.3 g				
麦豆 しょうゆ(薄口)	2.5 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	1 g		ブロッコリー	35 g				
穀物酢	0.7 g		上白糖	1.5 g		コーン	10 g				
サラダ油	0.5 g					ツナフレーク	5 g				
ご すりごま	1 g					穀物酢	2.7 g				
						上白糖	1.7 g				
						食塩	0.3 g				
						オリーブオイル	1.5 g				
						ブイヨン	0.2 g				
						白こしょう	0.05 g				
						り いちごとりんごのミックスジャム	1 こ				
市教委が決定した除去食対象者向け 厚焼き玉子 ↓ キャベツ入り平つくねの ソースかけに変更 (鶏肉・豚肉・りんごを含む)											

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 上: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8月28日～令和8年9月30日）

献立ブロック（小学生）

9月24日(木)			9月25日(金)			9月28日(月)			9月29日(火)					
黒糖パン 牛乳 ビーフンスープ チキンカツ キャベツのアーリオオーリオ			御飯 牛乳 筑前煮 さつまいもいももち 白菜の塩こうじ和え			御飯 牛乳 中華丼 わかめと大根の中華和え ヨーグルト			御飯 牛乳 さつまいもの味噌汁 にらのスタミナ丼 ゆで枝豆					
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	1 食		米	1 食		米	1 食			
	黒糖	6.6 g	乳	牛乳	1 本		乳	牛乳	1 本	乳	牛乳			
乳	牛乳	1 本	鶏	鶏肉むね・もも混皮つき	20 g		豚	豚肉スライス	30 g		さつまいも	30 g		
	ビーフン	6 g		ちくわ	15 g		い	いか	20 g		玉ねぎ	20 g		
	玉ねぎ	25 g		ごぼう	20 g		白	白菜	40 g		人	人参	15 g	
	人参	10 g		れんこん	15 g		玉	ねぎ	45 g		豆	油揚げ	5 g	
	根深ねぎ	5 g		板こんにゃく	25 g		人	参	25 g		豆	わかめ	0.3 g	
	干しいたけ	0.5 g		人参	25 g		干	しいたけ	1 g		豆	淡色みそ	7.5 g	
麦豆	しょうゆ(薄口)	3.4 g		豆	ミニ厚揚げ	10 g		サ	ラダ油	0.3 g		粉	末だし	0.5 g
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1.3 g		上	白糖	3 g		白	こしょう	0.04 g		水		130 g
	水	135 g		粉	末だし	0.4 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.8 g		豚	豚ももひき肉	30 g	
麦豆鶏	子キンカツ	1 こ	麦豆	しょうゆ(濃口)	3 g		麦豆	しょうゆ(薄口)	4 g			人	参	20 g
	てんぷら油	5 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	3 g			料	理酒	1 g		に	ら	5 g
豚	ベーコン	7 g		み	りん	1 g		片	栗粉	2 g		玉	ねぎ	5 g
	れんこん	15 g		サ	ラダ油	0.5 g		水		25 g		お	ろしにんにく	0.2 g
	キャベツ	20 g		水	30 g			わ	かめ	0.5 g		お	ろし生姜	0.2 g
豆	枝豆	5 g	麦乳豆	さつまいもいももち	1 こ			大	根	30 g		食	塩	0.1 g
	おろしにんにく	0.3 g		てんぷら油	6 g		豆	枝	豆	5 g		白	こしょう	0.02 g
	チリパウダー	0.01 g		白	菜	45 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	1.2 g		料	理酒	2 g	
	食塩	0.15 g		人	参	5 g	ご	ごま油	1 g		上	白糖	2 g	
	ブイヨン	0.2 g		コーン	2.5 g		い	りごま	0.5 g		麦豆	しょうゆ(薄口)	2 g	
	オリーブオイル	0.5 g		豆鶏	鶏ささみ	2.5 g		食	塩	0.12 g		み	りん	2 g
				塩こうじ	2.4 g		乳ビ	ヨーグルト(プレーン)	1 こ			オ	イスターソース	0.4 g
				サ	ラダ油	0.24 g						一	味唐辛子	0.01 g
				麦豆	しょうゆ(薄口)	0.6 g					ご	ごま油	0.2 g	
					穀物酢	0.12 g					豆	片栗粉	0.5 g	
												枝豆(さや付き)	16 g	
市教委が決定した除去食対象者向け			さつまいもいももち ↓ お好み焼きに変更 (大豆・りんごを含む)			ヨーグルト ↓ りんごゼリーに変更 (りんごを含む)								

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 レ: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8月28日～令和8年9月30日)

献立ブロック (小学生)

9月30日(水)								
御飯 牛乳 もずくスープ 中華風から揚げ 小松菜ともやしのナムル								
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
乳	米	1 食						
	牛乳	1 本						
	玉ねぎ	30 g						
	コーン	5 g						
	人参	15 g						
	もずく	10 g						
豆鶏豚	肉だんご	25 g						
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	1 g						
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.7 g						
	水	125 g						
鶏	鶏肉むね皮つき	55 g						
	食塩	0.2 g						
	白こしょう	0.04 g						
麦	片栗粉	4 g						
	小麦粉	6 g						
	てんぷら油	6 g						
	根深ねぎ	3 g						
	おろし生姜	0.5 g						
	上白糖	3 g						
麦豆	しょうゆ(濃口)	3 g						
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.1 g						
	穀物酢	2 g						
ご	ごま油	0.5 g						
	小松菜	35 g						
	もやし	18 g						
麦豆	しょうゆ(薄口)	1.2 g						
ご	ごま油	0.5 g						
ご	いりごま	0.5 g						
	食塩	0.12 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 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肋:いか ら:いくら レ: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 苳: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