

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（幼稚園）

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 豆乳プリン			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	乳麦豚肋豆	米	1食	麦豆	麦	1食
	キャロットピラフの素	15.62g		牛乳	1本		わかめご飯の素	1.15g		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	5.6g		牛乳	1本		白玉もち	32g
	チキンインデニ	8g		大根	32g		うどん	40g		みかん缶	20g
	じゃがいも	28g		ちくわ	8g		豚肉スライス	16g		パイナップル缶	24g
	玉ねぎ	28g		いか	12g		さつま揚げ	8g		カットゼリー(ぶどう)	8g
	人参	20g		がんもどき	12g		キャベツ	32g		カットゼリー(りんご)	8g
	キャベツ	20g		グリーンピース	4g		玉ねぎ	16g		カットゼリー(はちみつレモン)	8g
	サラダ油	0.24g		上白糖	2.88g		人参	8g		カットゼリー(サター)	8g
	食塩	0.16g		しょうゆ(薄口)	3.84g		鶏胸肉	0.48g		りんごジュース	5.6g
	白こしょう	0.01g		粉末だし	0.56g		白こしょう	0.03g		鶏豚ハンバーグ	1こ
	フイヨン	0.96g		みりん	0.96g		とんかつソース	10.4g		上白糖	1.5g
	しょうゆ(薄口)	1.28g		水	56g		ウスターソース	2.4g		しょうゆ(濃口)	2g
	ワイン(白)	1.6g		鰯の生姜煮	1こ		料理酒	0.8g		料理酒	1g
パセリ(乾燥)	0.01g	小松菜	32g	サラダ油	0.32g	みりん	0.5g				
水	80g	人参	8g	油揚げ	2.4g	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	1.6g	豆	水	5g	水	5g	
豆	ブロッコリー	32g	麦豆	すりごま	1.2g	麦豆	ほうれん草	24g	豆	キャベツ	24g
	ゆで大豆	4g	しょうゆ(薄口)	1.6g	人参		4g	ツナフレーク		4g	
	塩こうじ	1.92g	穀物酢	1.6g	えのきたけ		4g	人参		4g	
	オリーブオイル	0.19g	上白糖	1.6g	上白糖		0.8g	干しひじき		0.4g	
	しょうゆ(薄口)	0.48g	豆乳プリン	1こ	しょうゆ(薄口)		2g	サラダ油		1.2g	
麦豆	穀物酢	0.1g				穀物酢	0.56g			穀物酢	0.8g
						サラダ油	0.4g			食塩	0.24g
						すりごま	0.8g			白こしょう	0.02g
						乳豆	もちクリームアイス	1こ		上白糖	0.56g
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)					
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 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 (幼稚園)

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 鰯の香味焼き 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		ジュニア・プレーン	1 本		牛乳	1 本		黒糖	4.32 g	
鶏	鶏肉むね・もも混皮つき	16 g	豚	豚肉スライス	16 g	豚	豚肉スライス	8 g	牛乳	1 本	
	ちくわ	12 g		じゃがいも	32 g		白菜キムチ	8 g	鶏	チキンウインナー	8 g
	ごぼう	16 g		玉ねぎ	32 g		人参	16 g		人参	12 g
	れんこん	12 g		人参	16 g	豆	豆腐	20 g		玉ねぎ	24 g
	板こんにゃく	20 g		グリーンピース	4 g		玉ねぎ	16 g		ブロッコリー	12 g
	人参	20 g		サラダ油	0.24 g		にら	4 g		コーン	4 g
豆	ミニ厚揚げ	8 g		ワイン(赤)	0.8 g		サラダ油	0.16 g		食塩	0.16 g
	上白糖	2.4 g	麦豆	カレールウ	5.6 g	ご	ごま油	0.16 g		白こしょう	0.02 g
	粉末だし	0.32 g		カレールウ(28品目不使用)	5.6 g	豆	淡色みそ	5.6 g	牛豆	コンソメ	0.8 g
麦豆	しょうゆ(濃口)	2.4 g		水	72 g	麦豆鶏	中華スープの素	0.8 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	1.2 g
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.4 g	豆鶏	ささみポテトカツ	1 こ	ご	すりごま	0.4 g		ワイン(白)	1.6 g
	みりん	0.8 g		てんぷら油	5 g	ご	水	100 g		サラダ油	0.16 g
	サラダ油	0.4 g		ブロッコリー	24 g		あじ切り身	1 切		水	96 g
	水	24 g	豆	ツナフレーク	8 g		上白糖	1.3 g	麦	スパゲティ	12 g
豆	米粉だご焼き	2 こ		人参	4 g		おろしにんにく	0.7 g	豚	豚ももひき肉	6 g
	てんぷら油	6 g		穀物酢	2 g		おろし生姜	0.7 g		キャベツ	10 g
り	お好み焼ソース	2.8 g		上白糖	1.2 g	ご	ごま油	0.27 g		玉ねぎ	10 g
	もやし	28 g		食塩	0.24 g	麦豆	しょうゆ(薄口)	5.3 g		しめじ	4 g
	きゅうり	8 g		オリーブオイル	0.96 g		料理酒	2 g		えのきたけ	2.8 g
豆鶏	鶏ささみ	8 g		ブイヨン	0.12 g		チンゲン菜	28 g		人参	4 g
	穀物酢	2 g		白こしょう	0.04 g		ちくわ	8 g	麦豆	しょうゆ(濃口)	1.6 g
麦豆	しょうゆ(薄口)	1.6 g		いよかんゼリー	1 こ		上白糖	1.2 g		オリーブオイル	0.24 g
	上白糖	0.96 g				麦豆	しょうゆ(薄口)	2 g		ブイヨン	0.48 g
ご	ごま油	0.24 g					穀物酢	1.6 g		食塩	0.12 g
ご	すりごま	0.96 g				ご	ごま油	0.48 g		白こしょう	0.04 g
市教委が決定した除去食対象者向け									大根 枝豆 ツナフレーク イタリアンドレッシング		

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 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 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 (幼稚園)

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	
米	1 食		米	1 食		米	1 食		米	1 食	
コーンピラフの素	3.84 g		牛乳	1 本		牛乳	1 本		牛乳	1 本	
乳			豚			豆			豚		
鶏肉むね皮つき	12 g		豚肉スライス	20 g		豆腐	56 g		豚肉スライス	24 g	
人参	8 g		玉ねぎ	36 g		豚ももひき肉	24 g		人参	20 g	
玉ねぎ	20 g		人参	16 g		おろし生姜	0.24 g		干しいたけ	0.56 g	
キャベツ	16 g		マッシュルーム	4 g		玉ねぎ	36 g		糸こんにゃく	24 g	
しめじ	8 g		グリーンピース	4 g		人参	16 g		玉ねぎ	48 g	
食塩	0.16 g		麦豆豚	10.4 g		根深ねぎ	4 g		上白糖	2 g	
白こしょう	0.02 g		トマトケチャップ	4 g		サラダ油	0.16 g		みりん	1.6 g	
コンソメ	0.8 g		り			豆			麦豆		
トマト缶	6.8 g		中濃ソース	1.6 g		淡色みそ	3.6 g		しょうゆ(濃口)	5.6 g	
トマトケチャップ	8.8 g		白こしょう	0.08 g		上白糖	0.96 g		しょうゆ(薄口)	1.44 g	
上白糖	0.4 g		サラダ油	0.4 g		麦豆			片栗粉	1.2 g	
サラダ油	0.24 g		ワイン(赤)	0.8 g		しょうゆ(薄口)	4 g		水	32 g	
水	92 g		水	60 g		料理酒	1.2 g		卵麦豆		
麦鶏豚			麦豆鶏			片栗粉	1.2 g		厚焼き玉子	1 こ	
ハートのコロッケ	1 こ		チキンナゲット	2 こ		一味唐辛子	0.02 g		ほうれん草	32 g	
てんぷら油	5 g		てんぷら油	5 g		水	20 g		人参	4 g	
ブロッコリー	32 g		白菜	40 g		麦豚			鶏		
ゆで大豆	4 g		人参	8 g		ポークシューマイ	2 こ		チキンウインナー	4.24 g	
ノンエッグマヨネーズ	1.6 g		豆鶏	8 g		てんぷら油	3.6 g		すりごま	1.2 g	
上白糖	1.6 g		鶏ささみ	4 g		麦豆			ノンエッグマヨネーズ	1.6 g	
麦豆			麦豆			きゅうり	24 g		上白糖	1.6 g	
しょうゆ(薄口)	1.6 g		和風ゆずしょうゆドレッシング	8 g		ご			しょうゆ(薄口)	1.6 g	
穀物酢	1.6 g					麦豆			穀物酢	1.6 g	
豆						しょうゆ(薄口)	0.56 g				
チョコクレープ	1 こ										
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)		

表: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 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2月2日～令和8年2月27日)

献立ブロック (幼稚園)

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 ビタパン	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	12 g		鶏 じゃがいも	20 g		鶏 鶏肉むね皮つき	12 g		豚 ベーコン	12 g	
玉ねぎ	24 g		玉ねぎ	20 g		人参	8 g		じゃがいも	28 g	
人参	12 g		人参	12 g		豆腐	20 g		人参	4 g	
かぼちゃ	24 g		豆 油揚げ	3.2 g		豆 大豆	12 g		玉ねぎ	12 g	
シチュールウ(28品目不使用)	11.2 g		豆 カットわかめ	0.24 g		根深ねぎ	4 g		ブロッコリー	8 g	
パセリ(乾燥)	0.01 g		豆 淡色みそ	6 g		干しいたけ	0.48 g		パセリ(乾燥)	0.02 g	
サラダ油	0.24 g		豆 粉末だし	0.4 g		粉末だし	0.4 g		サラダ油	0.16 g	
ブイヨン	0.08 g		水	100 g		しょうゆ(薄口)	3.6 g		コンソメ	0.8 g	
白こしょう	0.02 g		鶏 鶏肉むね皮つき	48 g		食塩	0.16 g		麦豆 しょうゆ(薄口)	1.2 g	
ワイン(白)	0.8 g		食塩	0.16 g		片栗粉	0.96 g		水	100 g	
水	72 g		白こしょう	0.03 g		水	100 g		豚肉スライス	24 g	
豚 ポークスティックウインナー	1 本		片栗粉	3.2 g		麦豆 野菜コロッケ	1 こ		玉ねぎ	24 g	
トマトケチャップ	1 こ		麦 小麦粉	4.8 g		てんぷら油	6 g		人参	8 g	
キャベツ	28 g		麦 小麦粉	4.8 g		干しいじき	1.6 g		上白糖	2.4 g	
人参	4 g		麦豆 てんぷら油	6 g		ごぼう	9.6 g		豆 コチュジャン	4 g	
サラダ油	1.2 g		麦豆 しょうゆ(濃口)	2.4 g		人参	4 g		麦豆 しょうゆ(濃口)	2.4 g	
穀物酢	0.8 g		上白糖	2.4 g		豆 さつま揚げ	4 g		ごま油	1.06 g	
食塩	0.16 g		穀物酢	0.8 g		麦豆 さやいんげん	2.4 g		穀物酢	0.64 g	
白こしょう	0.02 g		レモン果汁	0.8 g		麦豆 おろしにんにく	2 g		片栗粉	0.24 g	
上白糖	0.56 g		切り干し大根	3.2 g		上白糖	1.6 g		キャベツ	32 g	
カレー粉	0.12 g		人参	4 g		みりん	0.8 g		きゅうり	8 g	
			キャベツ	16 g		サラダ油	0.32 g		コーン	4 g	
			麦豆 上白糖	1.2 g		粉末だし	0.24 g		穀物酢	2 g	
			麦豆 しょうゆ(薄口)	2 g		水	12 g		上白糖	1.2 g	
			麦豆 穀物酢	1.6 g					食塩	0.24 g	
			麦豆 ごま油	0.4 g					オリーブオイル	0.96 g	
									ブイヨン	0.12 g	
									白こしょう	0.04 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（幼稚園）

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	牛肉シヨルター	16 g									
	大根	36 g									
豆	人参	24 g									
	板こんにゃく	16 g									
豆	厚揚げ	24 g									
	ちくわ	12 g									
麦豆	おろし生姜	0.32 g									
	サラダ油	0.16 g									
麦豆	しょうゆ(薄口)	2.4 g									
	しょうゆ(濃口)	2 g									
麦豆	上白糖	2.4 g									
	料理酒	0.8 g									
麦豆	水	28 g									
	おろし生姜	0.4 g									
麦豆	しょうゆ(濃口)	0.8 g									
	ほうれん草	28 g									
豆鶏	もやし	8 g									
	鶏ささみ	2.4 g									
卵乳麦豆	上白糖	1.6 g									
	穀物酢	1.6 g									
卵乳麦豆	食塩	0.22 g									
	焼きプリンタルト	1 個									
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 珥:えび 蟹:かに 鮑:あわび 𪛇: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 𪛇: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