

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(幼稚園)

5月12日(火)		5月13日(水)		5月14日(木)		5月15日(金)	
御飯 牛乳 ばち汁 和風おろしハンバーグ かぼちゃサラダ		御飯 牛乳 豚丼 野菜コロッケ ほうれん草とたくあんのごま和え		コッペパン 牛乳 わかめスープ ビーファン炒め チンゲン菜とちくわの中華和え いちごとりんごのミックスジャム		御飯 乳性飲料 大根の味噌汁 揚げ鶏の玉ねぎソースかけ ブロッコリーのおかか和え	
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	1こ	米	1食
牛乳	1本	牛乳	1本	乳	1本	乳豆	1本
豆		豚		麦		豆	
そうめんばち	4.8g	豚肉スライス	24g	コッペパン	0.48g	乳性飲料(ミルージュ)	20g
油揚げ	4g	人参	20g	わかめ	12g	豆腐	4g
かまぼこ	4g	干しいたけ	0.56g	鶏肉むね皮つき	12g	油揚げ	4g
玉ねぎ	24g	糸こんにゃく	24g	人参	12g	ちくわ	4g
人参	8g	玉ねぎ	48g	玉ねぎ	20g	人参	8g
根深ねぎ	4g	上白糖	2g	えのきたけ	8g	大根	24g
粉末だし	0.4g	みりん	1.6g	中華スープの素	0.8g	根深ねぎ	4g
麦豆		しょうゆ(濃口)	5.6g	しょうゆ(薄口)	2.4g	豆	
しょうゆ(薄口)	3.2g	しょうゆ(薄口)	1.44g	水	104g	淡色みそ	6g
水	108g	片栗粉	1.2g	ビーファン	6.64g	鯖	
豆鶏豚		水	32g	豚肉スライス	6.64g	だしパック	1.6g
鶏豚ハンバーグ	1こ	麦豆		人参	5.36g	水	96g
大根	10g	野菜コロッケ	1こ	玉ねぎ	10.64g	鶏	
麦豆		てんぷら油	6g	もやし	5.36g	鶏肉むね皮つき	44g
しょうゆ(濃口)	1.67g	ほうれん草	28g	根深ねぎ	1.36g	食塩	0.16g
穀物酢	0.5g	たくあん漬(刻み)	8g	千しいたけ	0.24g	白ごしょう	0.03g
みりん	1.33g	すりごま	0.8g	おろし生姜	0.14g	片栗粉	3.2g
料理酒	1.67g	麦豆		食塩	0.08g	小麦粉	4.8g
片栗粉	0.3g	しょうゆ(濃口)	0.96g	しょうゆ(薄口)	1.2g	てんぷら油	4.8g
かぼちゃ	20g			白ごしょう	0.01g	玉ねぎ	4g
豆				サラダ油	0.16g	麦豆	
ツナフレーク	4g			ごま油	0.08g	しょうゆ(濃口)	2.4g
玉ねぎ	8g			料理酒	0.24g	穀物酢	1.6g
きゅうり	8g			チンゲン菜	28g	上白糖	2.4g
牛豆				ちくわ	8g	料理酒	0.4g
コンソメ	0.2g			上白糖	1.2g	おろしにんにく	0.32g
麦豆				しょうゆ(薄口)	2g	サラダ油	0.16g
しょうゆ(薄口)	0.24g			ごま油	0.48g	ブロッコリー	32g
黒ごしょう	0.01g			いちごとりんごのミックスジャム	1こ	人参	4g
						コーン	4g
						かつおぶし	0.8g
						上白糖	0.64g
						麦豆	
						しょうゆ(薄口)	1.6g

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(幼稚園)

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	5.28g
鶏肉むね皮つき	16g	豚 豚肉スライス	12g	じゃがいも	20g	牛乳	1本
じゃがいも	32g	人参	12g	玉ねぎ	20g	鶏 鶏肉むね皮つき	12g
玉ねぎ	32g	ごぼう	8g	人参	8g	キャベツ	20g
人参	16g	大根	20g	ちくわ	8g	人参	8g
グリーンピース	4g	干しいたけ	0.4g	わかめ	0.24g	玉ねぎ	28g
サラダ油	0.24g	根深ねぎ	4g	豆 淡色みそ	6g	パセリ(乾燥)	0.01g
ワイン(赤)	0.8g	鯖 だしパック	1.6g	粉末だし	0.4g	サラダ油	0.16g
麦豆 カレールウ	5.6g	食塩	0.24g	水	100g	牛豆 コンソメ	0.8g
カレールウ(28品目不使用)	5.6g	麦豆 しょうゆ(薄口)	4g	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)	1.6g
水	68g	水	100g	てんぷら油	6g	水	96g
豚 ウインナー	2本	麦豆 鰯の生姜煮	1こ	おがち	8g	麦 スパゲティ	9.36g
キャベツ	24g	豆 油揚げ	2.4g	鶏 鶏肉むね皮つき	8g	豚 ベーコン	2.4g
豆 ツナフレーク	4g	ほうれん草	24g	人参	4g	ウインナー	0.24g
コーン	4g	人参	4g	ごぼう	4g	玉ねぎ	9.36g
干しひじき	0.4g	えのきたけ	4g	つきこんにやく	4g	人参	6.64g
サラダ油	1.2g	上白糖	0.8g	豆 油揚げ	1.6g	ピーマン	1.36g
穀物酢	0.8g	しょうゆ(薄口)	2g	根深ねぎ	2.4g	食塩	0.08g
食塩	0.24g	穀物酢	0.56g	上白糖	1.6g	白こしょう	0.01g
白こしょう	0.02g	サラダ油	0.4g	麦豆 しょうゆ(薄口)	1.6g	トマトケチャップ	4.24g
上白糖	0.56g	ごすりごま	0.8g	みりん	0.4g	り 中濃ソース	1.36g
				粉末だし	0.4g	豆 サラダ油	0.16g
				サラダ油	0.24g	ツナフレーク	4g
				水	9.6g	ほうれん草	32g
						コーン	5.6g
						穀物酢	2g
						上白糖	1.2g
						食塩	0.24g
						オリーブオイル	0.96g
						ブイヨン	0.12g
						白こしょう	0.04g

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 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(幼稚園)

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	56g	てんぷら油	10g	豆高野豆腐	5.6g	豚肉スライス	20g
豚豚ももひき肉	24g	きな粉	5g	大豆根	32g	玉ねぎ	36g
おろし生姜	0.24g	上白糖	5g	ちくわ	8g	人参	16g
玉ねぎ	36g	食塩	0.14g	がんもどき	12g	マッシュルーム	4g
人参	16g	牛乳	1本	人参	20g	グリーンピース	4g
根深ねぎ	4g	はるさめ	3.2g	グリンピース	4g	ハヤシルウ	10.4g
サラダ油	0.16g	豚肉スライス	8g	上白糖	2.88g	トマトケチャップ	4g
豆淡色みそ	3.6g	ちくわ	4g	しょうゆ(薄口)	3.84g	中濃ソース	1.6g
麦豆上白糖	0.96g	玉ねぎ	16g	粉末だし	0.56g	白こしょう	0.08g
しょうゆ(薄口)	4g	人参	8g	みりん	0.96g	サラダ油	0.4g
料理酒	1.2g	もやし	4g	水	56g	ワイン(赤)	0.8g
片栗粉	1.2g	麦豆鶏豚ご	0.8g	さわら切り身	1切	水	60g
一味唐辛子	0.02g	麦豆	2.4g	豆淡色みそ	2.5g	フライドポテト	40g
水	20g	しょうゆ(薄口)	0.08g	上白糖	2g	てんぷら油	4g
麦豆豚	2こ	白こしょう	0.01g	麦豆しょうゆ(濃口)	0.6g	食塩	0.16g
てんぷら油	5g	水	100g	みりん	0.6g	キャベツ	14.4g
小松菜	28g	ブロッコリー	32g	料理酒	0.6g	もやし	13.6g
もやし	14.4g	コーン	8g	片栗粉	0.2g	人参	4g
麦豆しょうゆ(薄口)	0.96g	ツナフレーク	4g	水	5g	豆鶏	12g
ごま油	0.4g	しょうゆ(薄口)	0.24g	きゅうり	24g	ごすりごま	0.8g
ごいりごま	0.4g	ごまドレッシング	8g	わかめ	0.96g	ごま油	0.4g
食塩	0.12g	オレンジゼリー	1こ	穀物酢	2g	麦豆しょうゆ(薄口)	1.25g
				上白糖	2.16g	穀物酢	1.6g
				麦豆しょうゆ(薄口)	2g	上白糖	1.28g
						豆淡色みそ	0.85g
						豆豆板醤	0.06g

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 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 パ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド マ:マカミナツ

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(幼稚園)

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 牛乳 吉野汁 豚肉の生姜焼き風 小松菜のごまマヨ和え		減量豆ごはん 牛乳 鶏すきうどん 白菜とコーンの青じそサラダ ふわっと大福(いちご)					
米 牛乳 鶏肉むね皮つき 人参 豆腐 大根 根深ねぎ 干しいたけ 粉末だし しょうゆ(薄口) 食塩 片栗粉 水 豚肉スライス 玉ねぎ 人参 生姜焼きのたれ サラダ油 小松菜 コーン ノンエッグマヨネーズ すりごま しょうゆ(薄口) 穀物酢 上白糖	1食 1本 12g 8g 20g 12g 4g 0.48g 0.4g 3.6g 0.16g 0.96g 100g 24g 40g 8g 7.6g 0.24g 32g 8g 1.6g 1.2g 1.6g 1.6g 1.6g	米 豆ごはんの素 牛乳 鶏肉むね皮つき 麦 うどん つきこんにゃく 焼き豆腐 玉ねぎ 根深ねぎ 上白糖 サラダ油 しょうゆ(濃口) しょうゆ(薄口) 水 白菜 人参 コーン 青じそドレッシング 豆 ふわっと大福(いちご)	1食 2.57g 1本 20g 32g 20g 32g 32g 6.4g 2.8g 0.16g 3.6g 2.8g 9.6g 36g 4g 4g 8g 1g				
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