

令和5年度7月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

※以下の点にご注意ください※

・料理名の前に記載されているマーク(○●●●●)は、個別食缶のふたの色(または形)です。

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやいか、タコなど)が混入している可能性があります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。
揚げ油の使用回数は献立名の横に記載していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材原材料表をご覧ください。
月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

・果物、野菜の料理のうち、加熱調理を行っていない食品には、料理名に「(生)」と表示してあります。

7/3 (月)		7/4 (火)		7/5 (水)		7/6 (木)		7/7 (金)	
○ たご飯 豆乳 豆腐のすまし汁 豚肉の生姜炒め 海藻入り大根サラダ		○ わかめご飯 豆乳 トマト肉じゃが ちくわのマヨネーズ焼き(1本・2本) 小松菜ともやしのおひたし		○ 米粉丸パン コーヒー豆乳 ポークストロガノフ 白身魚のアーモンドフライ【揚げ油①】 メロン(生)		○ ご飯 豆乳 冬瓜の味噌汁 アジバーグ すいか(生)		○ きつねご飯 豆乳 七夕汁 鶏肉の青のり揚げ【揚げ油②】 星のサラダ 七夕デザート	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	63.00	精白米(慣行)	69.00	米粉丸パン 5個入	110.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	58.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	わかめご飯の素(減塩) 200g	1.20	米粉丸パン 5個入	55.00	米酢	8.00	米酢	8.00
清酒	1.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	110.00	大豆飲料 200ml	216.00	食塩	0.10
しょうが	0.10	サラダ油(米) 1.5kg	0.40	米粉丸パン 5個入	165.00	水	100.00	上白糖	3.00
月 まだこ(ゆで) そぎ切り	20.00	しょうが	0.60	大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00	にんじん	8.00	水	4.00
清酒	0.50	豚かた小間	20.00	サラダ油(米) 1.5kg	1.00	たまねぎ	25.00	三温糖	3.00
むき枝豆(冷凍)	3.00	月 豆腐のお肉	15.00	にんにく	0.50	とうがん	15.00	本みりん	1.80
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	たまねぎ	60.00	豚かた小間	20.00	月 生揚げ	25.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
本みりん	1.00	にんじん	10.00	豚レバーチップ 500g	1.00	白味噌(減塩)	3.80	油揚げ 100g	13.00
水	3.00	カットトマト 1.5kg	10.00	たまねぎ	65.00	赤味噌(減塩)	3.80	大豆飲料 200ml	216.00
和風だしの素	0.30	じゃがいも	60.00	にんじん	7.00	アジ ミンチ	25.30	水	130.00
大豆飲料 200ml	216.00	水	20.00	マッシュルーム	10.00	豚もも挽き	40.70	だし昆布	0.60
水	120.00	かつお節 厚削り だし用	0.40	米粉	3.00	しょうが	0.22	かつお節 厚削り だし用	3.60
かつお節 厚削り だし用	2.00	清酒	1.50	赤ワイン	1.00	炒めたたまねぎ(冷凍) 1kg	16.50	にんじん	7.00
たまねぎ	15.00	本みりん	1.50	レンズ豆	5.00	赤味噌(減塩)	1.10	えのきたけ 1/3カット バラ	5.00
冷凍豆腐(さいの目)	30.00	三温糖	2.00	水	60.00	清酒	1.10	うすくちしょうゆ	2.70
清酒	1.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5.80	ハヤシフレーク(アレルギー用)	6.00	無調整豆乳 200ml	5.50	緑豆はるさめ 5cmカット	3.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	むき枝豆(冷凍)	3.00	トマトケチャップ 285g	6.00	乾燥マッシュポテト	3.30	こんにゃく寒天 100g	0.10
食塩	0.15	月 焼きちくわ(1/4カット) チルド	25.00	トマトピューレ 1kg	6.00	食塩	0.26	食塩	0.20
白ごしょう	0.03	月 焼きちくわ(1/4カット) チルド	25.00	無着色中濃ソース(学)	3.00	白ごしょう	0.02	清酒	1.00
しょうが	0.50	月 焼きちくわ(1/4カット) チルド	25.00	食塩	0.05	サラダ油(米) 1.5kg	0.14	月 ちらしかまぼこ(星)	5.00
ごまつな	15.00	月 焼きちくわ(1/4カット) チルド	50.00	白ごしょう	0.04	こいくちしょうゆ 1.8L	2.42	ごまつな	10.00
長ねぎ	5.00	ノンエッグマヨネーズ 1kg(エッグケア)	3.00	三温糖	1.00	本みりん	1.10	長ねぎ	5.00
豚かた小間	35.00	パセリチップ	0.05	ギンポ切り身 40g	40.00	上白糖	2.20	カットわかめ	0.30
豚ばら小間	15.00	カレー粉 100g	0.10	ギンポ切り身 40g	40.00	水	8.80	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00
清酒	1.00	ごまつな	15.00	ギンポ切り身 40g	40.00	でん粉	0.33	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00
たまねぎ	50.00	緑豆もやし	30.00	ギンポ切り身 50g	50.00	しょうが	0.33	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00
大豆ミート(ミンチ)	3.50	にんじん	5.00	食塩	0.30	小玉すいか M	42.50	鶏むね皮なし切り身 50g	60.00
こいくちしょうゆ 1.8L	5.50	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	白ごしょう	0.03			清酒	2.00
上白糖	2.00	本みりん	2.00	白ワイン	2.00			こいくちしょうゆ 1.8L	1.50
本みりん	2.00	かつお節糸削り 30g袋	1.00	米粉	5.00			にんにく	0.50
しょうが	1.00			月 コーンフレーク	5.00			しょうが	0.50
にんじん	5.00			ダイスアーモンド	5.00			白ごしょう	0.02
だいごん	25.00			揚げサラダ油	4.00			青のり	0.20
キャベツ	15.00			メロン L	34.50			でん粉	10.00
月 海藻ミックス	1.00							揚げサラダ油	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	3.00							にんじん	5.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40							キャベツ	25.00
米酢	3.00							ズッキーニ	5.00
食塩	0.12							冷凍ホールコーン	5.00
白ごしょう	0.02							きゅうり	15.00
粉からし	0.02							ピュアオリーブ油 0.91kg	3.36
上白糖	0.19							米酢	3.00
								上白糖	0.90
								粉からし	0.01
								白ごしょう	0.02
								食塩	0.48
								月 七夕デザート	35.00

令和5年度7月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

7/10 (月)		7/11 (火)		7/12 (水)		7/13 (木)		7/14 (金)		7/18 (火)	
○ ご飯 豆乳 ● 沢煮椀 ■ いかの更紗揚げ【揚げ油③】 ● ゴーヤチャンブルー		○ 夏野菜麻婆丼(麦ご飯) ● (夏野菜麻婆) 豆乳 ● 春雨の中華サラダ ● フルーツ豆乳ヨーグルト		○ 米粉スライスパン 豆乳 ● コーンチャウダー ■ フライドチキン【揚げ油④】 ● 手作りマーマレード		○ ご飯 豆乳 ● じゃが芋とわかめの味噌汁 ● 家常豆腐 ● じゃこサラダ		○ ご飯 豆乳 ● がめ煮 ■ ホキのごまだれがけ【揚げ油⑤】 ● 儀助煮		○ 夏野菜のカレーライス(麦ご飯) ● (夏野菜カレー) 豆乳 ■ 蒸しとうもろこし ● サイダーゼリーポンチ	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	68.00	精白米(慣行)	60.00	米粉スライスパン 16枚入	63.75	精白米(慣行)	68.00	精白米(慣行)	68.00	精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00	米粒麦	5.00	米粉スライスパン 16枚入	42.50	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粒麦	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	米粉スライスパン 16枚入	85.00	煮干し だし用	3.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	1.00
豚ももせん切り	8.00	しょうが	0.50	米粉スライスパン 16枚入	106.25	水	120.00	鶏もも皮なし1cm角	20.00	にんにく	0.50
水	125.00	にんにく	0.30	大豆飲料 200ml	216.00	じゃがいも	30.00	清酒	0.50	しょうが	0.50
かつお節 厚削り だし用	3.00	トウバンジャン 130g	0.20	サラダ油(米) 1.5kg	0.33	白味噌(減塩)	3.80	たけのご水煮	5.00	カレー粉 100g	0.10
切り干し大根	4.00	豚もも挽き	30.00	月 ポークハム 0.8cm色紙切り	5.50	赤味噌(減塩)	3.80	こんにゃく(色紙切り)	20.00	豚もも挽き	15.00
こんにゃく寒天 100g	0.60	大豆ミート(ミンチ)	5.00	たまねぎ	49.50	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	1.00	にんじん	20.00	にんじん	10.00
にんじん	5.00	豚レバーチップ 500g	1.00	水	33.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.55	ごぼう 洗い	15.00	たまねぎ	50.00
えのきたけ 1/3カット バラ	6.50	にんじん	8.00	スープストックチキン(学)	1.10	しょうが	0.33	生しいたけ バラ	10.00	水	40.00
食塩	0.40	干しいたけ(スライス)	1.00	にんじん	5.50	トウバンジャン 130g	0.11	さいとも いちょう切り(2cm×2cm×1.5cm幅)	15.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00
うすくちしょうゆ	3.00	水	40.00	じゃがいも	44.00	豚ばら小間	16.50	れんこん	10.00	おろしりんご(レトルト)	2.00
白ごしょう	0.02	スープストックチキン(学)	0.70	レンズ豆	5.50	大豆ミート(ミンチ)	3.30	月 さつま揚げ	10.00	スープストックチキン(学)	0.50
こまつな	10.00	かぼちゃ	15.00	米粉	3.30	たけのご水煮	11.00	さやいんげん(生)	3.00	レンズ豆	3.00
いか切り身 40g	40.00	赤味噌(減塩)	2.00	月 凍り豆腐(粉豆腐)	2.20	にんじん	5.50	水	20.00	トマトピューレ 1kg	3.00
いか切り身 40g	40.00	テンメンジャン	2.00	調製豆乳 1L	44.00	干しいたけ(スライス)	0.55	上白糖	3.00	無着色中濃ソース(学)	2.00
いか切り身 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	6.00	クリームコーン 1kg	22.00	長ねぎ	16.50	こいくちしょうゆ 1.8L	3.50	じゃがいも	40.00
いか切り身 50g	50.00	清酒	1.00	冷凍ホールコーン	16.50	上白糖	1.10	本みりん	0.50	ズッキーニ	10.00
清酒	2.00	上白糖	2.00	食塩	0.11	月生揚げ	38.50	食塩	0.10	長なす	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	0.50	冷凍カットトマト 1kg	10.00	白ごしょう	0.03	赤味噌(減塩)	4.40	ホキ切り身 40g	40.00	赤ピーマン	5.00
しょうが	0.30	冷凍豆腐(さいの目)	50.00	パセリチップ	0.03	水	11.00	ホキ切り身 40g	40.00	食塩	0.20
カレー粉 100g	0.50	長ねぎ	25.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.10	ホキ切り身 40g	40.00	白ごしょう	0.02
でん粉	7.00	ピーマン	5.00	鶏むね皮なし切り身 40g	40.00	チンゲンサイ	7.70	ホキ切り身 50g	60.00	カレーフレーク(アレルギー用)	12.00
揚げサラダ油	6.00	でん粉	1.80	鶏むね皮なし切り身 50g	40.00	ごま油	1.00	清酒	1.00	大豆飲料 200ml	216.00
豚ばら小間	10.00	ごま油	0.50	こいくちしょうゆ 1.8L	60.00	月 ちりめんじゃこ	3.00	でん粉	8.00	とうもろこし 3cmカット	20.00
しょうが	0.30	大豆飲料 200ml	216.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.70	キャベツ	35.00	揚げサラダ油	4.00	月 ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	50.00
清酒	1.00	きくらげ(乾)	0.50	清酒	2.00	にんじん	5.00	水	10.40	水	6.75
にがうり	10.00	緑豆はるさめ 5cmカット	6.00	食塩	0.15	きゅうり	10.00	しょうが	0.26	上白糖	1.50
たまねぎ	20.00	にんじん	10.00	しょうが	0.20	サラダ油(米) 1.5kg	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.25	粉寒天	0.23
にんじん	5.00	こまつな	15.00	にんにく	0.30	こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	本みりん	1.30	月 炭酸飲料(サイダー) 430ml	11.25
月生揚げ	35.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	パブリカパウダー	0.05	米酢	3.00	上白糖	1.30	水	15.00
三温糖	0.70	米酢	3.60	オレガノパウダー	0.05	食塩	0.12	白すりごま	1.30	上白糖	4.50
こいくちしょうゆ 1.8L	0.70	上白糖	0.90	オールスパイス 100g	0.02	白ごしょう	0.02	白ねりごま	0.78	レモン汁 500ml	0.45
だし汁	5.00	ごま油	2.10	カレー粉 100g	0.03	上白糖	0.19	でん粉	0.39		
和風だしの素	0.20	月 豆乳ヨーグルト	50.00	ナツメグパウダー	0.03			月 かえり煮干し(いりこ)	5.00		
食塩	0.20	上白糖	2.50	でん粉	3.00			大豆(乾)	2.00		
かつお削り節 砕片	0.20	月 ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00	米粉	5.00			三温糖	0.96		
				揚げサラダ油	5.00			こいくちしょうゆ 1.8L	0.72		
				月 なつみかんレトルト2kg(ブロークン)	18.00			本みりん	0.96		
				上白糖	6.00						
				みかんジュース(果汁100%)	12.00						
				コーンスターチ	0.94						

令和5年度7月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

7/19（水）	
○ナスとトマトのスパゲッティ(玄米麺)	
●（トマトソース）	
豆乳	
●ポテトサラダ	
●冷凍みかん(生)	
食品名	純使用g
月 玄米麺 200g	60.00
ビュアオリーブ油 0.91kg	6.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50
にんにく	0.75
豚もも挽き	15.00
白ワイン	0.50
たまねぎ	70.00
スープストックチキン(学)	1.50
エリンギ 短冊切り	7.00
大豆ミート(ミンチ)	5.00
豚レバーチップ 500g	1.00
長なす	10.00
トマト	10.00
カットトマト 1.5kg	20.00
トマトケチャップ 285g	28.00
上白糖	0.10
食塩	0.36
白ごしょう	0.04
パセリ	0.50
大豆飲料 200ml	216.00
じゃがいも	35.00
にんじん	5.00
きゅうり	10.00
月 ボークラム 0.8cm色紙切り	5.00
ノンエッグマヨネーズ 1kg(エッグケア)	7.00
食塩	0.10
冷凍みかんSS	60.00