

令和5年度2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。

2/1 (木)		2/2 (金)		2/5 (月)		2/6 (火)		2/7 (水)	
○ ご飯 フルーツミックス豆乳 ● トックスープ ● スタミナ炒め □ 大学芋【揚げ油①】		○ ご飯 豆乳 ● 打ち豆汁 □ いわしハンバーグ ● チンゲンサイとハムのサラダ		○ ハヤシライス(麦ご飯) ● (ハヤシソース) 豆乳 ● マセドアンサラダ ● でごぼん(生)		○ ご飯 豆乳 ● 鶏ごぼう汁 □ 鯖の香味焼き ● 厚揚げの味噌そぼろ煮		○ 米粉丸パン 豆乳 ● ほうれん草の豆乳クリームスープ ● ひき肉と大豆のトマト煮 ● フルーツ白玉	
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)	65.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	米粉丸パン 5個入	55.00
大豆飲料(フルーツミックス味) 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粒麦	5.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	55.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	100.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	米粉丸パン 5個入	110.00
しょうが	0.50	だし昆布	1.10	セロリー	4.00	しょうが	0.50	米粉丸パン 5個入	110.00
豚もも挽き	15.00	かつお節 厚削り だし用	2.20	にんにく	0.50	鶏もも皮なし小間	15.00	大豆飲料 200ml	216.00
清酒	1.00	月 打ち豆(乾)	5.00	豚もも小間	30.00	清酒	1.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	8.00
スープストックチキン(学)	1.70	干しいたけ(スライス)	0.30	豚レバーチップ 500g	1.00	ごぼう 洗い	15.00	にんにく	0.30
白ごしょう	0.03	にんじん	10.00	白ごしょう	0.04	糸こんにゃく カット	10.00	たまねぎ	35.00
水	130.00	だいこん	20.00	赤ワイン	1.00	水	90.00	にんじん	10.00
にんじん	10.00	木綿豆腐 300g	20.00	たまねぎ	55.00	かつお節 厚削り だし用	2.40	水	50.00
たけのご水煮	10.00	さといも	30.00	スープストックチキン(学)	1.40	にんじん	10.00	スープストックチキン(学)	1.70
干しいたけ(スライス)	0.30	赤味噌(減塩)	4.00	にんじん	22.00	じゃがいも	20.00	じゃがいも	30.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	白味噌(減塩)	4.00	エリンギ ホール	15.00	こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	調製豆乳 1L	30.00
トックもち	20.00	こまつな	10.00	水	60.00	食塩	0.15	白いんげん豆ペースト	20.00
長ねぎ	8.00	長ねぎ	5.00	レンズ豆	5.00	カットわかめ	0.50	食塩	0.10
食塩	0.15	いわしミンチ(冷凍)1kg	35.00	トマトケチャップ 285g	2.00	さば切り身 40g	40.00	白ごしょう	0.03
ごま油	0.50	鶏むね皮なし挽き	40.00	トマトピューレ 1kg	3.00	さば切り身 40g	40.00	豆乳クリーム油 500g	1.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	鶏たまねぎ(冷凍) 1kg	15.00	無着色ウスターソース(学)	3.00	さば切り身 40g	40.00	米粉	3.00
にんにく	0.25	赤味噌(減塩)	1.00	ハヤシフレーク(アレルギー用)	10.00	さば切り身 60g	60.00	ほうれんそう	7.00
長ねぎ	2.00	清酒	1.00	米粉	2.00	清酒	1.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.60
豚かた小間	15.00	調製豆乳 1L	8.00	豆乳クリーム油 500g	1.00	上白糖	0.70	にんにく	0.30
豚もも小間	20.00	乾燥マッシュポテト	4.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	豚もも挽き	15.00
清酒	1.00	食塩	0.20	大豆飲料 200ml	216.00	トウバンジャン 130g	0.20	赤ワイン	2.00
たまねぎ	25.00	白ごしょう	0.02	にんじん	7.00	しょうが	0.80	たまねぎ	30.00
にんじん	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.13	じゃがいも	35.00	ごま油	0.60	スープストックチキン(学)	0.30
キャベツ	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.20	きゅうり	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	食塩	0.15
りんご	5.50	本みりん	1.00	まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	5.00	しょうが	0.30	白ごしょう	0.01
こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	上白糖	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.70	豚もも挽き	10.00	トマトケチャップ 285g	3.50
にら	3.00	水	8.00	米酢	2.25	たまねぎ	30.00	トマトピューレ 1kg	10.00
さつまいも(皮つき)2cm角切り	50.00	でん粉	0.30	食塩	0.36	大豆ミート(ミンチ)	3.00	大豆水煮	20.00
揚げサラダ油	6.00	しょうが	0.20	白ごしょう	0.02	水	7.00	オレガノチップ	0.02
三温糖	6.00	にんじん	5.00	粉からし	0.02	赤味噌(減塩)	4.00	バジルチップ	0.02
水あめ(酵素糖化)	2.20	緑豆もやし	25.00	上白糖	0.14	上白糖	1.00	水	30.00
水	6.00	チンゲンサイ	10.00	でごぼん 2L	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	上白糖	6.00
こいくちしょうゆ 1.8L	0.60	月 プレスナム0.8cm色紙切り	10.00			生揚げ	40.00	白ワイン	1.50
でん粉	0.30	たまねぎ	4.00			でん粉	0.60	白玉もち(冷凍)	25.00
		サラダ油(米) 1.5kg	1.00			むき枝豆(冷凍)	4.00	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00
		こいくちしょうゆ 1.8L	1.00						
		米酢	2.50						
		食塩	0.20						
		白ごしょう	0.02						
		上白糖	0.16						

令和5年度2月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

2/19 (月)		2/20 (火)		2/21 (水)		2/22 (木)		2/26 (月)		2/27 (火)	
○ご飯 豆乳 ●石狩汁 □鶏肉のマッシュポテト焼き ●白菜ともやしのおひたし ハスカップゼリー		○ご飯 りんごジュース ●冬野菜の味噌汁 □トンカツソースがけ【揚げ油④】 ●五目きんぴら		○米粉丸パン 豆乳 ●チリコンカン □ハニーマスタードチキン ●ツナサラダ		○わかめご飯 豆乳 ●菜花のすまし汁 □ししゃものカレーフライ(2本)【揚げ油⑤】 ●冬野菜のゆずか和え		○カレーピラフ 豆乳 ●かぼちゃスープ □鯖の香草焼き ●海藻サラダ		○さつまいご飯 豆乳 ●肉豆腐 ●小松菜とえのきののり和え ●豆乳いちごヨーグルト	
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	食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	68.00	米粉丸パン 5個入	110.00	精白米(慣行)	67.00	精白米(慣行)	60.00	精白米(慣行)	55.00
大豆飲料 200ml	216.00	りんごジュース(国産ストレート果汁100%) 200ml	200.00	米粉丸パン 5個入	55.00	わかめご飯の素(減塩) 200g	1.00	カレー粉 100g	0.10	さつまいも	20.00
水	110.00	水	115.00	米粉丸パン 5個入	110.00	大豆飲料 200ml	216.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50	清酒	1.00
かつお節 厚削り だし用	3.00	煮干し だし用	2.30	米粉丸パン 5個入	165.00	水	115.00	豚もも挽き	10.00	食塩	0.30
にんじん	10.00	にんじん	8.00	大豆飲料 200ml	216.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	大豆ミート(ミンチ)	2.00	大豆飲料 200ml	216.00
だいこん	20.00	はくさい	15.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50	だし昆布	0.50	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	7.00	しょうが	0.80
生揚げ	20.00	かぶ	20.00	にんにく	0.50	鶏もも皮なし小間	25.00	スープストックチキン(学)	0.70	豚ばら小間	10.00
じゃがいも	20.00	えのきたけ 1/3カットバラ	7.00	豚もも挽き	25.00	清酒	1.00	食塩	0.50	豚かた小間	25.00
ぶなしめじ バラ	8.00	油揚げ 100g	7.00	赤ワイン	0.60	食塩	0.38	白ごしょう	0.01	たまねぎ	50.00
さけ 1.5cm角切り	20.00	白味噌(減塩)	3.80	チリパウダー	0.20	うすくちしょうゆ	2.00	カレー粉 100g	0.40	干しいたけ(スライス)	1.00
清酒	1.00	赤味噌(減塩)	3.80	ローリエパウダー	0.03	木綿豆腐 300g	20.00	大豆飲料 200ml	216.00	水	30.00
赤味噌(減塩)	9.00	こまつな	8.00	ブラックペッパー	0.03	でん粉	1.00	豆乳クリーム油 500g	2.00	上白糖	3.00
長ねぎ	10.00	長ねぎ	7.00	たまねぎ	50.00	月 ちらしかまぼこ(梅)	8.00	たまねぎ	35.00	こいくちしょうゆ 1.8L	7.00
しょうが	0.30	豚かたコース切り身 30g	30.00	じゃがいも	40.00	なばな バラ	8.00	水	40.00	清酒	1.50
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	豚かたコース切り身 30g	40.00	スープストックチキン(学)	1.00	長ねぎ	8.00	スープストックチキン(学)	1.60	本みりん	1.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	豚かたコース切り身 30g	40.00	水	13.00	からふとししゃも(メス、卵あり) 生干し	40.00	無調整豆乳 1L	50.00	しらたき カット	15.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	豚かたコース切り身 40g	60.00	カットトマト 1.5kg	35.00	清酒	1.50	かぼちゃペースト	30.00	冷凍焼き豆腐(さいの目)	80.00
鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	清酒	1.80	無着色ウスターソース(学)	4.00	米粉	6.00	かぼちゃ	15.00	えのきたけ 1/3カットバラ	8.00
食塩	0.15	食塩	0.10	トマトケチャップ 285g	8.00	カレー粉 100g	0.80	食塩	0.10	はくさい	37.00
白ごしょう	0.03	白ごしょう	0.03	レンズ豆	5.00	コーンフレーク	11.00	白ごしょう	0.02	こまつな	10.00
白ワイン	1.00	米粉	8.00	金時豆(ゆで) 1kg	20.00	揚げサラダ油	7.00	米粉	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.00
ノンエッグマヨネーズ 1kg(エッグケア)	6.00	コーンフレーク	10.00	パセリ	0.50	にんじん	10.00	さわら切り身 40g	40.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
月 粒入りマスタード 90g	1.50	揚げサラダ油	4.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	はくさい	25.00	さわら切り身 40g	40.00	米酢	2.00
乾燥マッシュポテト	5.00	無着色中濃ソース(学)	3.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	こまつな	15.00	さわら切り身 40g	40.00	食塩	0.10
はくさい	35.00	無着色ウスターソース(学)	3.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.00	さわら切り身 60g	60.00	白ごしょう	0.02
緑豆もやし	20.00	トマトピューレ 1kg	2.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	うすくちしょうゆ	1.80	にんにく	0.15	上白糖	0.16
にんじん	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	食塩	0.10	米酢	0.80	食塩	0.20	刻みのり 20g袋	1.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	鶏むね皮なし小間	10.00	白ごしょう	0.01	食塩	0.10	白ごしょう	0.02	豆乳ヨーグルト	60.00
本みりん	2.00	清酒	1.00	月 粒入りマスタード 90g	2.00	上白糖	0.40	白ワイン	2.00	上白糖	6.00
かつお節糸削り 30g袋	1.00	切りごぼう きんぴら用	15.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	ゆず果汁 500ml	0.40	ピュアオリーブ油 0.91kg	3.00	水	12.00
月 ハスカップゼリー	40.00	大豆ミート(ミンチ)	2.50	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00			パジルチップ	0.05	月 いちごジャム 15g	12.00
		糸こんにやく カット	8.00	はちみつ	2.00			オレガノチップ	0.05	レモン汁 500ml	4.00
		にんじん	7.00	白ワイン	1.00			パセリチップ	0.05		
		さつま揚げ	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50			コーンフレーク	5.00		
		こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	キャベツ	35.00			にんじん	5.00		
		上白糖	0.90	にんじん	8.00			キャベツ	30.00		
		本みりん	0.90	きゅうり	5.00			きゅうり	10.00		
		一味唐辛子	0.01	まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	7.00			海藻ミックス	1.20		
		じゃがいも	10.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	2.50			サラダ油(米) 1.5kg	2.50		
				米酢	1.50			こいくちしょうゆ 1.8L	2.00		
				食塩	0.10			米酢	2.50		
				白ごしょう	0.02			食塩	0.10		
				上白糖	0.16			白ごしょう	0.02		
				こいくちしょうゆ 1.8L	0.48			粉からし	0.02		
				にんにく	0.04			上白糖	0.16		
				粉からし	0.16						

令和5年度2月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

2/28 (水)		2/29 (木)	
○ 米粉スライスパン コーヒー豆乳 ● ホワイトシチュー □ かぼちゃとウインナーのミートグラタン ● にんじんサラダ		○ ご飯 豆乳 ● 豚汁 □ さめとじゃが芋の揚げがらめ【揚げ油⑥】 ● ごま和え	
食品名	純使用g	食品名	純使用g
米粉スライスパン 16枚入	63.75	精白米(慣行)	65.00
米粉スライスパン 16枚入	42.50	大豆飲料 200ml	216.00
米粉スライスパン 16枚入	85.00	豚ばら小間	15.00
米粉スライスパン 16枚入	106.25	しょうが	1.00
大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00	ごぼう 洗い	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	にんじん	10.00
にんにく	0.30	たまねぎ	20.00
鶏もも皮なし1.5cm角	40.00	だいこん	20.00
たまねぎ	35.00	水	105.00
にんじん	15.00	煮干し だし用	2.00
じゃがいも	40.00	木綿豆腐 300g	15.00
水	30.00	油揚げ 100g	5.00
スープストックチキン(学)	1.50	赤味噌(減塩)	3.80
食塩	0.20	白味噌(減塩)	3.80
白ごしょう	0.03	長ねぎ	5.00
エリンギ ホール	7.60	もろかざめ1.5cm角切り チルド	25.00
無調整豆乳 1L	50.00	しょうが	0.20
米粉	5.00	清酒	1.00
サラダ油(米) 1.5kg	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00
豆乳、クリーム油 500g	3.00	でん粉	5.00
バゼリ	0.50	じゃがいもカット(皮なし・2cm角切り)	25.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	0.60	揚げサラダ油	5.00
豚もも挽き	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
赤ワイン	1.00	上白糖	1.00
たまねぎ	25.00	本みりん	1.00
月 カットウインナー 4mm幅	10.00	でん粉	0.25
かぼちゃ	20.00	水	5.00
スープストックチキン(学)	0.30	にんじん	5.00
食塩	0.10	緑豆もやし	40.00
白ごしょう	0.01	ほうれんそう	10.00
トマトケチャップ 285g	3.50	白すりごま	3.00
トマトピューレ 1kg	15.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
乾燥マッシュポテト	2.00	上白糖	2.00
植物性シュレッド(200g)	3.00	本みりん	2.30
紙カップ 100ml	1.00	白ねりごま	1.00
キャベツ	15.00		
にんじん	20.00		
きゅうり	10.00		
ホールコーン 固形1kg	10.00		
たまねぎ	3.00		
サラダ油(米) 1.5kg	3.00		
米酢	2.50		
食塩	0.30		
白ごしょう	0.02		
粉からし	0.02		
上白糖	0.16		