



令和5年度3月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

3/8 (金)		3/11 (月)		3/12 (火)		3/13 (水)		3/14 (木)		3/15 (金)	
○ご飯 豆乳 ●豆腐の中華スープ ●豚キムチ炒め ●フルーツ白玉		救給カレー フルーツミックス豆乳 ●和風白玉スープ □大学芋【揚げ油③】 ●かき菜のごま和え		○ご飯 豆乳 ●コーンポタージュ □ハンバーグハヤシソース ●サイダーゼリーポンチ		○しょうゆラーメン(米粉中華麺) ●(つけ汁) 豆乳 □鶏肉のから揚げ【揚げ油④】 ●カクテキ		○赤飯 豆乳 ●吉野汁 □鰯の竜田揚げ【揚げ油⑤】 ●厚揚げのピリ辛そぼろ煮		○カレーライス(麦ご飯) ●(カレー) 豆乳 ●ツナサラダ ●でこぼん(生)	
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)	67.00	救給カレー 150g	150.00	精白米(慣行)	62.00	中華めん(米粉)	90.00	精白米(慣行)	30.00	精白米(慣行)	65.00
大豆飲料 200ml	216.00	救給カレー 150g	150.00	大豆飲料 200ml	216.00	サラダ油(米)	2.00	もち米	30.00	米粒麦	5.00
水	115.00	救給カレー 150g	150.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	2.00	食塩	0.40	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
スープストックチキン(学)	1.70	救給カレー 250g	250.00	たまねぎ	50.00	にんにく	0.50	月 あずき(乾)	3.00	にんにく	0.50
鶏もも皮なし小間	20.00	月 大豆飲料(フルーツミックス味) 200ml	216.00	にんじん	10.00	しょうが	0.30	黒いりごま	0.30	しょうが	0.50
にんじん	5.00	水	100.00	水	25.00	豚かたせん切り	20.00	大豆飲料 200ml	216.00	カレー粉 100g	0.12
たまねぎ	30.00	煮干し だし用	2.40	スープストックチキン(学)	1.70	スープストックチキン(学)	1.70	水	120.00	クミンパウダー 100g	0.05
えのきたけ 1/3カット パラ	5.00	にんじん	10.00	冷凍ホールコーン	20.00	水	100.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	コリアンダーパウダー 100g	0.05
木綿豆腐 300g	15.00	だいごん	30.00	クリームコーン 1kg	25.00	にんじん	7.00	だし昆布	0.50	豚かた小間	15.00
清酒	1.00	油揚げ 100g	7.00	豆乳クリーム油 500g	0.75	緑豆もやし	30.00	鶏もも皮なし小間	10.00	豚レバーチップ 500g	1.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.70	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	米粉	0.50	清酒	1.00	でん粉	1.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00
白ごしょう	0.03	食塩	0.20	調製豆乳 1L	45.00	白ごしょう	0.03	にんじん	7.00	たまねぎ	55.00
でん粉	1.00	清酒	1.00	白ごしょう	0.03	こいくちしょうゆ 1.8L	5.50	えのきたけ 1/3カット パラ	8.00	にんじん	15.00
ごまつな	10.00	白玉もち(冷凍)	20.00	植物性シュレッド(200g)	3.00	長ねぎ	15.00	油揚げ 100g	5.00	じゃがいも	55.00
ごま油	0.50	カットわかめ	0.30	パセリ	0.30	ごまつな	15.00	こんにやく寒天 100g	0.50	白ごしょう	0.02
豚ばら小間	40.00	ごまつな	10.00	豚もも挽き	45.00	大豆飲料 200ml	216.00	ごまつな	10.00	エリンギ ホール	10.00
にんにく	0.50	さつまいも(皮つき)2cm角切り	50.00	月 おから	5.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	うすくちしょうゆ	3.00	スープストックチキン(学)	1.50
しょうが	0.50	揚げサラダ油	3.00	無調整豆乳 200ml	5.80	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	食塩	0.20	レンズ豆	5.00
トウバンジャン 130g	0.10	三温糖	5.00	乾燥マッシュポテト	5.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00	さわら切り身(骨・血合い抜き) 40g	40.00	りんご	2.00
清酒	1.00	水あめ(酵素糖化)	2.20	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00	鶏むね皮なし切り身 60g	60.00	さわら切り身(骨・血合い抜き) 40g	40.00	米粉	2.00
切り干し大根	4.00	水	6.00	食塩	0.25	しょうが	0.50	さわら切り身(骨・血合い抜き) 40g	40.00	カレー粉 100g	0.20
たまねぎ	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.60	白ごしょう	0.03	こいくちしょうゆ 1.8L	1.60	さわら切り身(骨・血合い抜き) 50g	50.00	サラダ油(米) 1.5kg	3.00
にんじん	7.00	でん粉	0.20	ナツメグパウダー	0.03	清酒	1.00	しょうが	0.50	水	70.00
こいくちしょうゆ 1.8L	0.80	にんじん	3.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.10	でん粉	11.00	清酒	1.00	無着色ウスターソース(学)	3.00
オイスターソース	0.40	緑豆もやし	20.00	マッシュルーム	7.50	揚げサラダ油	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	トマトケチャップ 285g	2.00
赤味噌(減塩)	1.50	かき菜	7.00	ハヤシフレーク(アレルギー用)	5.00	だいごん	20.00	でん粉	8.00	カレーフレーク(アレルギー用) 1kg	4.00
白菜キムチ	20.00	まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	5.00	無着色ウスターソース(学)	2.00	きゅうり	30.00	揚げサラダ油	4.00	月 ガラムマサラパウダー 100g	0.02
長ねぎ	10.00	白すりごま	1.00	トマトケチャップ 285g	5.00	しょうが (おろし汁)	0.20	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	大豆飲料 200ml	216.00
にら	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.10	水	5.00	にんにく	0.20	しょうが	0.30	キャベツ	30.00
白玉もち(冷凍)	15.00	上白糖	1.40	赤ワイン	1.50	こいくちしょうゆ 1.8L	1.70	豚もも挽き	10.00	にんじん	5.00
水	15.00	本みりん	1.61	上白糖	0.22	食塩	0.10	清酒	0.50	ごまつな	5.00
上白糖	3.00	白ねりごま	0.70	こいくちしょうゆ 1.8L	0.30	米酢	1.00	トウバンジャン 130g	0.10	冷凍ホールコーン	5.00
白ワイン	1.50			でん粉	0.20	コチュジャン	0.70	たまねぎ	35.00	まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	8.00
ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	50.00			ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	50.00	ごま油	1.00	大豆ミート(ミンチ)	1.50	大豆オリーブ油 0.91kg	2.80
				水	3.60			水	8.00	米酢	1.90
				上白糖	1.20			生揚げ	40.00	食塩	0.30
				粉寒天	0.18			本みりん	0.70	白ごしょう	0.02
				月 炭酸飲料 (サイダー) 430ml	6.00			上白糖	1.00	上白糖	0.20
				水	18.00			赤味噌(減塩)	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.60
				上白糖	3.60			清酒	3.00	にんにく	0.05
				レモン汁 120ml	0.54			でん粉	0.60	粉からし	0.02
								さやいんげん(生)	4.00	でこぼん 2L	26.60

令和5年度3月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

3/18 (月)		3/19 (火)		3/21 (木)	
○ ご飯 豆乳 ● いものこ汁 □ いかのかりんとうがらめ【揚げ油◎】 ● 炒り豆腐		○ キムチチャーハン 豆乳 ● 中華風もずくスープ □ 手作りジャンボシュウマイ ● いちごゼリー		○ ターメリックライスの豆乳クリームソースがけ(ターメリックライス) ● (クリームソース) いちご豆乳 ● じゃこサラダ	
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)あきたごまち	65.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00
大豆飲料 200ml	216.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.60	米粒麦	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	清酒	0.60	豆乳クリーム油 500g	1.00
鶏もも皮なし小間	10.00	ごま油	0.50	ターメリックパウダー	0.04
ごぼう 洗い	8.00	にんにく	0.20	カレー粉 100g	0.04
にんじん	7.00	豚かたせん切り	15.00	食塩	0.20
だいこん	20.00	にんじん	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
さといも(生・皮むき)	25.00	月 なると(刻み)	5.00	鶏もも皮なし小間	20.00
かつお節 厚削り だし用	2.50	白菜キムチ	18.00	白ごしょう	0.03
スープストックチキン(学)	0.50	三温糖	0.35	にんじん	10.00
水	125.00	赤味噌(減塩)	1.20	たまねぎ	50.00
月 山菜ミックス水煮	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.20	じゃがいも	40.00
なめこ(レトルト)	5.00	大豆飲料 200ml	216.00	エリンギ ホール	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.70	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	調製豆乳 1L	50.00
こまつな	10.00	鶏もも皮なし小間	10.00	水	50.00
備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	1.00	清酒	1.00	スープストックチキン(学)	1.00
長ねぎ	10.00	スープストックチキン(学)	1.70	米粉	3.00
冷凍いか短冊	50.00	水	105.00	豆乳クリーム油 500g	2.00
清酒	2.00	にんじん	5.00	サラダ油(米) 1.5kg	2.50
米粉	8.00	たまねぎ	20.00	食塩	0.60
揚げサラダ油	5.00	たけのこ水煮	10.00	植物性シュレッド(200g)	5.00
清酒	1.00	白ごしょう	0.03	大豆飲料(いちご味) 200ml	216.00
こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	うすくちしょうゆ	1.80	ごま油	1.00
上白糖	2.00	でん粉	1.00	月 ちりめんじゃこ	4.00
しょうが	0.20	もずく	10.00	春キャベツ	35.00
水	4.00	じゃがいも	20.00	にんじん	5.00
豚ばら小間	15.00	こまつな	10.00	こまつな	10.00
しょうが	0.30	しょうが	0.30	たまねぎ	4.80
清酒	1.00	ごま油	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	1.20
にんじん	7.00	月 豚もも挽き	35.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.20
干しいたけ(スライス)	0.50	月 おから	3.00	米酢	3.00
乾燥ひじき	0.20	無調整豆乳 200ml	3.00	食塩	0.18
三温糖	1.50	食塩	0.10	白ごしょう	0.02
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	白ごしょう	0.02	上白糖	0.19
月 押し豆腐 (80%)	45.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00		
水	5.00	清酒	0.70		
むき枝豆(冷凍)	5.00	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	15.00		
かつお削り節 砕片	0.50	しょうが	0.10		
		ごま油	0.02		
		でん粉	3.00		
		月 ライスペーパー(40枚入り)	11.35		
		月 いちごゼリー	40.00		