

令和6年度10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。

・以下のような海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやかに、いか、たこなど)が混入している可能性があります。
(例)ちりめんじゃこ、煮干し、海藻類(わかめ、ひじき、刻みのみ、海藻ミックス、もずく、青のり)等

・魚肉練り製品(かまぼこやさつま揚げ等)の原料となる魚肉にはえびやかに、いか、たこ等を捕食している魚を使用している場合があります。

・ちりめんじゃこや煮干し等には魚卵が含まれることがあります。

・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。

10/1 (火)		10/2 (水)		10/3 (木)		10/4 (金)		10/7 (月)	
○ ご飯 豆乳 ● けんちん汁 □ 鯖のさざれ焼き ● 東京産糸寒天のサラダ		○ きなご揚げパン【揚げ油①】 豆乳 ● 白いんげん豆のトマトスープ ● アーモンドサラダ		○ 鶏肉のあんかけ丼(ご飯) ● (あんかけ丼の具) 豆乳 ● 小松菜とひじきのおひたし ● みかん(生)		○ じゃこ入りわかめご飯 豆乳 ● なめこの味噌汁 □ 鰯のカレー天ぷら【揚げ油②】 ● 肉じゃが		○ ご飯 豆乳 ● 豆乳ごま担々風スープ ● 豚肉の生姜炒め ● りんご(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
精白米(慣行)	70.00	米粉丸パン 5個入	55.00	精白米(慣行)	75.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00	米粉丸パン 5個入	110.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	わかめご飯の素(減塩) 200g	1.50	大豆飲料 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	米粉丸パン 5個入	110.00	鶏もも皮なし小間	42.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	ごま油	0.50
糸こんにゃく カット	10.00	米粉丸パン 5個入	165.00	たまねぎ	50.00	ちりめんじゃこ	1.00	にんにく	0.50
水	100.00	揚げサラダ油	5.00	水	30.00	大豆飲料 200ml	216.00	トウバンジャン 130g	0.10
だし昆布	1.10	上白糖	8.00	かつお節 厚削り だし用	0.75	水	110.00	鶏むね皮なし挽き	5.00
かつお節 厚削り だし用	2.20	きな粉	5.00	にんじん	10.00	煮干し だし用	2.60	大豆ミート(ミンチ)	5.00
干ししいたけ(スライス)	0.40	食塩	0.10	冷凍ホールコーン	15.00	なめこ(レトルト)	20.00	水	80.00
にんじん	5.00	大豆飲料 200ml	216.00	干ししいたけ(スライス)	0.50	木綿豆腐 300g	20.00	スープストックチキン(学)	1.80
だいこん	15.00	豚かた1cm角	10.00	さつま揚げ	10.00	油揚げ 100g	5.00	はくさい	30.00
じゃがいも	30.00	白ワイン	1.00	生揚げ	20.00	赤味噌(減塩)	7.80	木綿豆腐 300g	20.00
木綿豆腐 300g	20.00	セロリー	2.00	こいくちしょうゆ 1.8L	7.00	こまつな	10.00	緑豆(はるさめ 5cmカット)	4.00
油揚げ 100g	9.00	たまねぎ	30.00	本みりん	1.00	長ねぎ	8.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00
食塩	0.17	スープストックチキン(学)	1.50	上白糖	1.00	いわし開き 30g	30.00	食塩	0.10
こいくちしょうゆ 1.8L	4.50	水	85.00	食塩	0.10	いわし開き 30g	30.00	調製豆乳 1L	25.00
長ねぎ	5.00	白いんげん豆(ゆで)	25.00	でん粉	2.00	いわし開き 30g	30.00	白ねりごま	7.00
ごま油	0.20	じゃがいも	30.00	大豆飲料 200ml	216.00	いわし開き 40g	40.00	チンゲンサイ	10.00
さわら切り身 40g	40.00	カットトマト 1.5kg	15.00	はくさい	40.00	しょうが	0.30	豚かた小間	10.00
さわら切り身 40g	40.00	トマトピューレ 1kg	4.00	こまつな	10.00	食塩	0.05	豚もも小間	30.00
さわら切り身 40g	40.00	トマトケチャップ 285g	4.00	油揚げ 100g	13.00	清酒	1.00	清酒	0.50
さわら切り身 50g	50.00	無着色ウスターソース(学)	1.50	乾燥ひじき	0.30	米粉	7.00	たまねぎ	40.00
ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	4.00	ローリエパウダー	0.02	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	カレー粉 100g	0.50	切り干し大根	5.00
粒入りマスタード 90g	2.00	月 カットウインナー 4mm幅	5.00	本みりん	2.00	揚げサラダ油	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	5.50
食塩	0.10	食塩	0.05	かつお節糸削り 30g袋	1.00	水	1.00	上白糖	2.00
白こしょう	0.01	白こしょう	0.02	みかん S	30.00	無着色ウスターソース(学)	4.00	本みりん	2.00
コーンフレーク	10.00	上白糖	1.00			本みりん	1.40	しょうが	1.00
パセリチップ	0.04	パセリ	0.20			トマトケチャップ 285g	0.70	りんご	20.00
糸寒天(学) 100g	0.50	キヤベツ	30.00			サラダ油(米) 1.5kg	0.30	食塩	0.05
にんじん	5.00	にんじん	15.00			しょうが	0.30		
はくさい	30.00	冷凍ホールコーン	10.00			豚かた小間	10.00		
こまつな	15.00	細切りアーモンド	3.00			たまねぎ	20.00		
サラダ油(米) 1.5kg	2.50	ピュアオリーブ油 0.91kg	1.40			にんじん	10.00		
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	サラダ油(米) 1.5kg	1.40			しらたき カット	7.00		
穀物酢	2.50	穀物酢	1.90			じゃがいも	35.00		
食塩	0.10	食塩	0.30			水	6.00		
白こしょう	0.02	白こしょう	0.02			本みりん	0.60		
粉からし	0.02	上白糖	0.20			三温糖	1.00		
上白糖	0.16	こいくちしょうゆ 1.8L	0.60			こいくちしょうゆ 1.8L	3.00		
		にんにく	0.05			清酒	0.60		
		粉からし	0.02						

令和6年度10月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

10/17 (木)		10/18 (金)		10/21 (月)		10/22 (火)		10/23 (水)		10/24 (木)	
○ ご飯 豆乳 ● 肉豆腐 ● じゃこサラダ ● みかん(生)		○ ご飯 豆乳 ● うったち汁 □ ホキのごまだれがけ【揚げ油④】 ● 小松菜とえのきののり和え		○ ご飯 豆乳 ● 厚揚げといかの中華煮 ● 白菜とわかめのサラダ ● みかん(生)		○ さつまいご飯 豆乳 ● すまし汁 □ コロコロぶりの竜田揚げ【揚げ油⑤】 ● れんこんと豚肉の炒め煮		○ 米粉スライスパン 豆乳 ● ほうれん草の豆乳クリームスープ □ かぼちゃとウインナーのグラタン ● ミックスゼリーポンチ		○ 秋野菜のカレーライス(麦ご飯) ● (秋野菜カレー) ● コーヒー豆乳 ● ツナサラダ	
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)	70.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	58.00	米粉スライスパン 16枚入	50.63	精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	さつまいも	20.00	米粉スライスパン 16枚入	67.50	米粒麦	5.00
豚ばら小間	10.00	豚ばら小間	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	清酒	1.00	米粉スライスパン 16枚入	84.38	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
豚かた小間	20.00	清酒	0.50	しょうが	0.50	食塩	0.20	米粉スライスパン 16枚入	101.25	にんにく	0.50
しょうが	0.80	ごぼう 洗い	5.00	トウバンジャン 130g	0.15	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	しょうが	0.50
たまねぎ	55.00	にんじん	5.00	豚かた小間	10.00	水	130.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	5.00	カレー粉 100g	0.10
しらたき カット	15.00	たまねぎ	15.00	にんじん	10.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	たまねぎ	40.00	クミンパウダー 100g	0.07
干しいたけ(スライス)	1.00	だいごん	20.00	たまねぎ	40.00	だし昆布	0.50	水	45.00	コリアンダーパウダー 100g	0.07
上白糖	3.00	干しいたけ(スライス)	0.40	水	30.00	清酒	1.00	スープストックチキン(学)	1.70	白ごしょう	0.02
こいくちしょうゆ 1.8L	7.00	水	105.00	スープストックチキン(学)	0.50	食塩	0.50	にんじん	10.00	豚かた小間	20.00
清酒	1.50	煮干し だし用	2.40	食塩	0.30	うすくちしょうゆ	2.00	じゃがいも	35.00	豚レバーチップ 500g	1.20
本みりん	1.00	うすくちしょうゆ	3.00	白ごしょう	0.03	こんにゃく寒天 100g	0.70	調製豆乳 1L	55.00	白ワイン	1.00
水	30.00	食塩	0.30	こいくちしょうゆ 1.8L	4.00	木綿豆腐 300g	30.00	米粉	3.00	たまねぎ	35.00
冷凍焼き豆腐(さいの目)	80.00	清酒	1.00	冷凍いか短冊	30.00	でん粉	1.00	サラダ油(米) 1.5kg	4.00	にんじん	15.00
サラダ油(米) 1.5kg	1.00	さといも	10.00	清酒	1.00	月 ちらしかまぼこ(こみじ)	5.00	豆乳クリーム油 500g	2.00	レンズ豆	5.00
ちりめんじゃこ	2.50	トックもち	20.00	冷凍生揚げ(さいの目)	85.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	1.00	食塩	0.15	水	55.00
油揚げ 100g	3.00	長ねぎ	5.00	でん粉	2.00	ごまつな	10.00	白ごしょう	0.03	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00
だいごん	35.00	ホキ切り身 40g	40.00	チンゲンサイ	10.00	ぶり 2cm角切り	45.00	ほうれんそう	7.00	れんこん	10.00
きゅうり	15.00	ホキ切り身 40g	40.00	ごま油	0.50	こいくちしょうゆ 1.8L	1.35	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	かぼちゃ	20.00
サラダ油(米) 1.5kg	2.50	ホキ切り身 50g	50.00	にんじん	5.00	清酒	0.90	たまねぎ	20.00	エリンギ ホール	5.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	清酒	1.00	はくさい	35.00	本みりん	0.90	月 カットウインナー 4mm幅	10.00	スープストックチキン(学)	0.50
穀物酢	2.50	でん粉	8.00	ごまつな	10.00	しょうが	0.90	かぼちゃ	20.00	りんご	2.00
白ごしょう	0.02	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	2.50	でん粉	10.00	調製豆乳 1L	25.00	米粉	2.00
上白糖	0.16	揚げサラダ油	4.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	揚げサラダ油	4.00	スープストックチキン(学)	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	4.00
みかん S	30.00	水	8.00	穀物酢	2.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	白味噌(減塩)	0.40	カレー粉 100g	0.20
		しょうが	0.20	食塩	0.10	豚かた小間	10.00	食塩	0.10	無着色ウスターソース(学)	3.00
		こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	白ごしょう	0.02	しょうが	0.50	白ごしょう	0.02	トマトケチャップ 285g	2.00
		本みりん	1.00	粉からし	0.02	清酒	1.00	乾燥マッシュポテト	2.00	カレーフレーク(アレルギー用) 1kg	5.00
		上白糖	1.00	上白糖	0.16	にんじん	7.00	玄米シユレット(200g)	3.00	ピュアココア	0.10
		白ねりごま	1.00	みかん S	30.00	れんこん	15.00	紙カップ 100ml	1.00	ガラムマサラパウダー 100g	0.02
		白すりごま	0.60			こんにゃく(1.5cm角切り)	20.00	月 カットゼリー(りんご)(冷凍) 1kg袋	25.00	大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00
		でん粉	0.30			さつま揚げ	10.00	カットゼリー(シャインマスカット)(冷凍) 1kg袋	25.00	キャベツ	30.00
		えのきたけ 1/3カット バラ	8.00			水	8.00	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	45.00	にんじん	5.00
		はくさい	40.00			和風だしの素	0.20	水	30.00	きゅうり	5.00
		ごまつな	15.00			本みりん	0.50	上白糖	4.50	冷凍ホールコーン	5.00
		サラダ油(米) 1.5kg	2.00			三温糖	0.50	レモン汁 120ml	1.00	まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	10.00
		こいくちしょうゆ 1.8L	2.00			こいくちしょうゆ 1.8L	2.00			たまねぎ	3.00
		穀物酢	2.00			さやいんげん(生)	5.00			サラダ油(米) 1.5kg	3.00
		食塩	0.10							りんご酢	3.00
		白ごしょう	0.02							食塩	0.30
		上白糖	0.16							白ごしょう	0.03
		刻みのり 20g袋	1.00							上白糖	0.16

令和6年度10月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

10/25 (金)		10/28 (月)		10/29 (火)		10/30 (水)		10/31 (木)	
○ ご飯 豆乳 ● もずくの和風スープ □ 玄米シュレッド入りハンバーグ ● こんにやくサラダ		○ ご飯 豆乳 ● キムチスープ □ 肉団子の甘酢あん【揚げ油⑥】 ● 豆乳いちごヨーグルト		○ ご飯 豆乳 ● 豚汁 □ 鯖の山椒焼き ● ごま和え		○ スパゲッティミートソース(玄米麺) ● (ミートソース) 豆乳 ● ポテトサラダ ● みかん(生)		○ コーンピラフ フルーツミックス豆乳 ● かぼちゃスープ □ タンドリーチキン ● カラフルサラダ	
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)	70.00	精白米(慣行)	70.00	玄米麺 200g	60.00	精白米(慣行)	65.00
大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	サラダ油(米) 1.5kg	6.00	豆乳クリーム油 500g	1.00
水	100.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
だしパック	2.50	鶏むね皮なし小間	15.00	しょうが	0.50	にんにく	0.80	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	13.00
だし昆布	0.80	にんにく	0.20	豚かた小間	15.00	しょうが	0.80	白こしょう	0.01
たまねぎ	25.00	しょうが	0.30	ごぼう 洗い	5.00	セロリー	1.60	食塩	0.40
えのきたけ 1/3カットバラ	10.00	えのきたけ 1/3カットバラ	10.00	糸こんにやく カット	5.00	豚もも挽き	15.00	冷凍ホールコーン	10.00
生揚げ	30.00	水	110.00	にんじん	10.00	ナツメグパウダー	0.04	スープストックチキン(学)	0.30
こんにやく寒天 100g	0.40	スープストックチキン(学)	1.60	だいこん	25.00	赤ワイン	1.60	豆乳クリーム油 500g	0.30
清酒	1.00	木綿豆腐 300g	25.00	じゃがいも	25.00	たまねぎ	48.00	月 大豆飲料(フルーツミックス味) 200ml	216.00
食塩	0.60	赤味噌(減塩)	3.00	水	100.00	にんじん	24.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
うすくちしょうゆ	1.30	清酒	2.00	煮干し だし用	2.00	大豆ミート(ミンチ)	7.00	たまねぎ	40.00
でん粉	1.00	白菜キムチ	10.00	油揚げ 100g	5.00	食塩	0.20	水	30.00
こまつな	10.00	長ねぎ	10.00	赤味噌(減塩)	3.80	白こしょう	0.04	スープストックチキン(学)	1.60
もずく	10.00	にら	5.00	白味噌(減塩)	3.80	トマトケチャップ 285g	24.00	調整豆乳 1L	65.00
豚もも挽き	40.00	ごま油	0.50	長ねぎ	8.00	トマトピューレ 1kg	24.00	かぼちゃペースト	20.00
月 押し豆腐 (80%)	20.00	豚もも挽き	30.00	さば切り身 40g	40.00	カットトマト 1.5kg	12.00	かぼちゃ	20.00
コーンフレーク	4.00	月 おから	1.00	さば切り身 40g	40.00	無着色ウスターソース(学)	1.60	食塩	0.10
無調整豆乳 1L	5.00	食塩	0.10	さば切り身 40g	40.00	無着色中濃ソース(学)	3.20	白こしょう	0.03
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.50	さば切り身 60g	60.00	上白糖	0.16	豆乳クリーム油 500g	3.00
食塩	0.20	清酒	0.30	清酒	3.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粉	2.00
白こしょう	0.02	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	5.00	さんしょうパウダー	0.10	じゃがいも	35.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00
ナツメグパウダー	0.02	キャベツ	10.00	食塩	0.30	にんじん	10.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00
玄米シュレッド(200g)	5.80	しょうが	0.05	にんじん	5.00	きゅうり	10.00	鶏むね皮なし切り身 50g	50.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	でん粉	2.00	緑豆もやし	35.00	月 プレスハム0.8cm紙切り	5.00	鶏むね皮なし切り身 60g	60.00
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	23.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	こまつな	15.00	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	7.00	食塩	0.10
水	7.50	揚げサラダ油	4.00	白すりごま	3.00	食塩	0.05	白こしょう	0.03
上白糖	1.90	水	6.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	みかん S	30.00	トマトケチャップ 285g	2.50
りんご酢	3.00	穀物酢	3.00	上白糖	2.00			月 大豆ヨーグルト	4.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	本みりん	2.30			こいくちしょうゆ 1.8L	1.00
白ワイン	1.50	トマトケチャップ 285g	2.00	白ねりごま	1.00			にんにく	0.40
三色サラダこんにやく	15.00	上白糖	2.00					白ワイン	0.20
だいこん	25.00	でん粉	0.30					パプリカパウダー	0.01
きゅうり	10.00	月 大豆ヨーグルト	55.00					カレー粉 100g	0.30
にんじん	5.00	上白糖	6.00					サラダ油(米) 1.5kg	0.50
サラダ油(米) 1.5kg	2.50	水	10.00					にんじん	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	いちごジャム 15g	12.00					だいこん	30.00
穀物酢	2.50	レモン汁 120ml	4.00					きゅうり	15.00
食塩	0.10							月 ちらしかまぼこ(ハロウィン)	8.00
白こしょう	0.02							ピュアオリーブ油 0.91kg	1.40
上白糖	0.16							サラダ油(米) 1.5kg	1.40
								穀物酢	1.90
								食塩	0.30
								白こしょう	0.02
								上白糖	0.20
								こいくちしょうゆ 1.8L	0.60
								にんにく	0.05
								粉からし	0.02