令和6年度12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(〇●●●□)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、刻みのり、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

12/2　(月)

〇 ハヤシライス(麦ご飯)
● (ハヤシソース)
豆乳
● ポテトサラダ
● みかん(生)

食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
米粒麦	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんにく	0.25
豚もも小間	30.00
豚レバーチップ 500g	1.00
大豆ミート(ミンチ)	5.00
赤ワイン	1.00
白こしょう	0.04
たまねぎ	55.00
スープストックチキン(学)	1.00
にんじん	15.00
エリンギ ホール	10.00
レンズ豆	5.00
水	50.00
トマトケチャップ 285g	2.00
トマトピューレ 1kg	3.00
無着色中濃ソース(学)	3.00
ハヤシフレーク(アレルギー用) 1kg	8.00
米粉	2.00
豆乳クリーム油 500g	2.00
サラダ油(米) 1.5kg	2.00
大豆飲料 200ml	216.00
じゃがいも	35.00
にんじん	10.00
きゅうり	10.00
ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	7.00
食塩	0.10
みかん S	30.00

12/3　(火)

〇 ご飯
豆乳
● 春雨スープ
● 豚キムチ炒め
● 大根ときゅうりのサラダ

食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
しょうが	0.30
豚もも挽き	20.00
大豆ミート(ミンチ)	1.50
清酒	1.00
白こしょう	0.03
水	130.00
スープストックチキン(学)	2.20
にんじん	10.00
たけのこ水煮	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.00
食塩	0.15
緑豆はるさめ 5㎝カット	5.00
チンゲンサイ	10.00
長ねぎ	8.00
白すりごま	0.50
ごま油	0.50
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんにく	0.50
しょうが	0.50
トウバンジャン 130g	0.10
豚かた小間	40.00
清酒	1.00
たまねぎ	20.00
緑豆もやし	10.00
月 トッポキ	15.00
こいくちしょうゆ 1.8L	0.80
オイスターソース	0.40
赤味噌(減塩)	2.00
白菜キムチ	20.00
長ねぎ	10.00
にら	5.00
だいこん	30.00
にんじん	5.00
きゅうり	20.00
サラダ油(米) 1.5kg	1.80
上白糖	0.80
白こしょう	0.02
食塩	0.40
レモン汁 120ml	1.60
たまねぎ	2.00

12/4　(水)

〇 米粉スライスパン
フルーツミックス豆乳
● ポトフ
□ ハンバーグイタリアンソース
● フルーツ杏仁豆腐

食品名	純使用g
米粉スライスパン 16枚入	50.63
米粉スライスパン 16枚入	67.50
米粉スライスパン 16枚入	84.38
米粉スライスパン 16枚入	101.25
月 大豆飲料(フルーツミックス味) 200ml	216.00
月 ベーコンせん切り 8㎜幅	5.00
白ワイン	1.00
セロリー	5.00
たまねぎ	30.00
にんじん	10.00
水	60.00
スープストックチキン(学)	1.70
蒸しひよこまめ	5.00
じゃがいも	30.00
月 カットウインナー 8㎜幅	10.00
キャベツ	30.00
かぶ	15.00
食塩	0.20
ブラックペッパー	0.03
豚もも挽き	45.00
月 おから	5.00
無調整豆乳 1L	5.80
乾燥マッシュポテト	5.00
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	25.00
食塩	0.25
白こしょう	0.03
ナツメグパウダー	0.03
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
にんにく	0.25
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	6.00
トマトピューレ 1kg	6.00
トマトケチャップ 285g	2.50
こいくちしょうゆ 1.8L	0.70
上白糖	0.40
でん粉	0.10
バジルチップ	0.03
水	10.00
粉寒天	0.25
上白糖	3.00
無調整豆乳 1L	20.00
ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	40.00
水	30.00
上白糖	4.50
レモン汁 120ml	1.00

12/5　(木)

〇 ご飯
豆乳
● すき焼き風煮
□ ちくわのマッシュポテト焼き(1本)
● ひじきとツナの和え物

食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00
豚かた小間	20.00
豚ばら小間	20.00
清酒	2.00
干ししいたけ(スライス)	0.30
水	40.00
上白糖	3.50
こいくちしょうゆ 1.8L	6.50
冷凍焼き豆腐(さいの目)	30.00
はくさい	30.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
しらたき カット	30.00
しゅんぎく	5.00
長ねぎ	10.00
焼きちくわ(1/4カット)	25.00
白こしょう	0.01
白ワイン	0.50
トマトケチャップ 285g	4.00
粒入りマスタード 90g	0.70
乾燥マッシュポテト	1.80
乾燥ひじき	0.60
にんじん	5.00
緑豆もやし	13.00
こまつな	5.00
まぐろ油漬レトルト(フレーク，ライト)	8.00
白すりごま	1.05
こいくちしょうゆ 1.8L	1.05
穀物酢	0.49
上白糖	0.35
ごま油	0.28
白ねりごま	0.56
ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	3.50

12/6　(金)

〇 茶飯
豆乳
● おでん
□ ししゃものカレーフライ(2本)【揚げ油11月からの続き】
● ごま和え

食品名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.00
清酒	1.00
大豆飲料 200ml	216.00
水	80.00
月 結び昆布(半生)	2.00
かつお節 厚削り だし用	3.50
こいくちしょうゆ 1.8L	3.80
本みりん	4.70
にんじん	5.00
だいこん	40.00
月 一口こんにゃく(三角)	25.00
生揚げ	15.00
月 揚げボール	25.00
からふとししゃも(メス、卵あり) 生干し	40.00
清酒	0.75
米粉	10.00
カレー粉 100g	0.80
コーンフレーク	10.00
揚げサラダ油	7.00
にんじん	5.00
緑豆もやし	35.00
こまつな	10.00
備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.70
白すりごま	3.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
上白糖	2.00
本みりん	2.30
白ねりごま	1.00

令和6年度12月　詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

12/9　(月)

○ コーンピラフ
豆乳
● ミネストローネ
□ 洋風大学芋【揚げ油①】

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	55.00
豆乳クリーム油 500g	1.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	10.00
白こしょう	0.01
食塩	0.40
冷凍ホールコーン	10.00
スープストックチキン(学)	0.40
豆乳クリーム油 500g	0.30
大豆飲料 200ml	216.00
月 ベーコンせん切り 8㎜幅	10.00
にんにく	0.20
セロリー	2.00
たまねぎ	30.00
にんじん	10.00
水	90.00
スープストックチキン(学)	1.50
レンズ豆	5.00
トマトピューレ 1kg	4.00
トマトケチャップ 285g	6.00
無着色ウスターソース(学)	1.50
カットトマト 1.5kg	15.00
ローリエパウダー	0.02
食塩	0.10
白こしょう	0.03
上白糖	1.00
キャベツ	20.00
米粉マカロニ(星形)	5.00
蒸しひよこまめ	8.00
パセリ	0.50
さつまいも	45.00
揚げサラダ油	5.00
三温糖	4.50
水あめ(酵素糖化)	7.00
水	3.50
こいくちしょうゆ 1.8L	0.40
豆乳クリーム油 500g	0.50

12/10　(火)

○ ご飯
豆乳
● 小松菜と油揚げの味噌汁
□ 鯖の塩焼き
● 五目きんぴら

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00
水	110.00
煮干し だし用	2.20
キャベツ	15.00
油揚げ100ｇ	10.00
えのきたけ 1/3カット バラ	5.00
木綿豆腐 300g	20.00
FD非常用野菜お味噌汁(粉末みそ)	3.20
白味噌(減塩)	0.20
こまつな	10.00
長ねぎ	5.00
カットわかめ	0.50
さば切り身 40g	40.00
さば切り身 40g	40.00
さば切り身 40g	40.00
さば切り身 60g	60.00
食塩	0.10
清酒	3.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
鶏むね皮なし小間	15.00
清酒	1.00
切りごぼう きんぴら用	15.00
糸こんにゃく カット	8.00
にんじん	7.00
さつま揚げ	10.00
大豆ミート(ミンチ)	2.50
こいくちしょうゆ 1.8L	2.50
上白糖	0.90
本みりん	0.90
一味唐辛子	0.007
じゃがいも	10.00

12/11　(水)

○ ツナとほうれん草の豆乳クリームスパゲッティ(玄米麺)
● (豆乳クリームソース)
コーヒー豆乳
● マセドアンサラダ

食　品　名	純使用g
玄米麺　200g	60.00
サラダ油(米) 1.5kg	6.00
月 ベーコンせん切り 8㎜幅	10.00
にんにく	0.50
たまねぎ	32.00
にんじん	9.00
エリンギ ホール	9.00
水	40.00
スープストックチキン(学)	1.40
無調整豆乳 1L	50.00
米粉	4.50
豆乳クリーム油 500g	4.00
サラダ油(米) 1.5kg	5.00
食塩	0.50
白こしょう	0.02
まぐろ油漬レトルト(フレーク，ライト)	25.00
米粉	1.00
ほうれんそう	10.00
大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00
じゃがいも	30.00
にんじん	7.00
きゅうり	10.00
冷凍ホールコーン	8.00
サラダ油(米) 1.5kg	3.00
穀物酢	2.50
食塩	0.40
白こしょう	0.02
粉からし	0.02
上白糖	0.16

12/12　(木)

○ 中華丼(麦ご飯)
● (中華丼の具)
豆乳
● 春雨の中華サラダ
● みかん(生)

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	75.00
米粒麦	5.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんにく	0.50
しょうが	0.50
豚かた小間	25.00
たまねぎ	35.00
きくらげ(乾) 短冊切り	0.30
にんじん	10.00
水	35.00
スープストックチキン(学)	1.00
食塩	0.50
白こしょう	0.03
こいくちしょうゆ 1.8L	4.00
はくさい	50.00
生揚げ	30.00
冷凍いか短冊	30.00
清酒	1.00
チンゲンサイ	10.00
でん粉	4.00
大豆飲料 200ml	216.00
くきわかめ(塩抜き・冷凍)	3.00
緑豆はるさめ 5㎝カット	5.00
にんじん	5.00
緑豆もやし	15.00
こまつな	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.60
穀物酢	3.60
上白糖	0.90
ごま油	2.10
みかん S	30.00

12/13　(金)

○ ご飯
豆乳
● キャベツと豆腐の味噌汁
□ めばるの甘辛あんかけ【揚げ油②】
● 切り干し大根の炒り煮

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00
水	110.00
煮干し だし用	2.20
じゃがいも	30.00
キャベツ	25.00
木綿豆腐 300g	20.00
油揚げ 100g	8.00
FD非常用野菜お味噌汁(粉末みそ)	3.40
白味噌(減塩)	0.20
めばる切り身 40g	40.00
めばる切り身 40g	40.00
めばる切り身 40g	40.00
めばる切り身 50g	50.00
食塩	0.20
清酒	3.00
しょうが	1.00
でん粉	7.50
揚げサラダ油	4.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.20
本みりん	1.00
上白糖	2.00
水	8.00
でん粉	0.30
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
にんじん	10.00
切り干し大根	7.00
干ししいたけ(スライス)	0.20
さつま揚げ	15.00
上白糖	1.50
こいくちしょうゆ 1.8L	4.00
本みりん	0.80
水	8.00

12/16　(月)

○ ご飯
豆乳
● 麻婆豆腐
● じゃこサラダ
● ぶどうゼリー

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
しょうが	0.50
にんにく	0.50
長ねぎ	15.00
トウバンジャン 130g	0.20
豚もも挽き	20.00
豚レバーチップ 500g	2.00
たけのこ水煮	20.00
干ししいたけ(スライス)	1.00
水	40.00
大豆ミート(ミンチ)	5.00
スープストックチキン(学)	0.70
八丁味噌 300g	1.00
テンメンジャン	3.00
こいくちしょうゆ 1.8L	5.00
清酒	1.00
上白糖	1.00
長ねぎ	15.00
木綿豆腐 300g	100.00
でん粉	2.00
ごま油	0.50
ごま油	1.00
ちりめんじゃこ	4.00
だいこん	35.00
にんじん	5.00
こまつな	10.00
サラダ油(米) 1.5kg	2.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.60
穀物酢	2.00
食塩	0.08
白こしょう	0.02
上白糖	0.13
国産ぶどうゼリー	40.00

令和6年度12月　詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

12/17　(火)

○ ご飯
豆乳
● 冬野菜の味噌汁
□ さめのフライ【揚げ油③】
● ほうれん草ともやしののり和え

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00
水	115.00
煮干し だし用	2.20
にんじん	5.00
はくさい	25.00
さといも(生・皮むき)	15.00
油揚げ100ｇ	7.00
白味噌(減塩)	3.80
赤味噌(減塩)	3.80
こまつな	8.00
長ねぎ	5.00
備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.70
もうかざめ切り身 40g	40.00
もうかざめ切り身 40g	40.00
もうかざめ切り身 40g	40.00
もうかざめ切り身 50g	50.00
しょうが	0.30
食塩	0.10
清酒	2.00
米粉	10.00
コーンフレーク	10.00
揚げサラダ油	5.50
無着色中濃ソース(学)	3.00
無着色ウスターソース(学)	3.00
トマトピューレ 1kg	2.00
ほうれんそう	10.00
緑豆もやし	30.00
えのきたけ 1/3カット バラ	10.00
サラダ油(米) 1.5kg	1.50
こいくちしょうゆ 1.8L	1.50
穀物酢	1.50
食塩	0.08
白こしょう	0.02
上白糖	0.13
刻みのり 20g袋	1.00

12/18　(水)

○ 世界で1つ！うますぎ福生ドッグ（米粉丸パン）
□ (ウィンナーバーベキューソースとトマトソース)
● (キャベツサラダ)
みかんジュース
● じゃが芋とコーンの豆乳スープ

食　品　名	純使用g
米粉丸パン 5個入	55.00
米粉丸パン 5個入	55.00
米粉丸パン 5個入	110.00
米粉丸パン 5個入	110.00
月 あらびきウインナー 40g	40.00
月 あらびきウインナー 40g	40.00
月 福生ドッグ用ウインナー(約60g)	60.00
月 福生ドッグ用ウインナー(約60g)	60.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
にんにく	0.10
しょうが	0.20
トウバンジャン 130g	0.07
清酒	0.10
上白糖	2.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.30
月 ベーコンせん切り 8㎜幅	5.00
にんにく	0.30
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	10.00
トマトピューレ 1kg	10.00
トマトケチャップ 285g	5.00
上白糖	0.50
バジルチップ	0.03
にんじん	5.00
キャベツ	35.00
サラダ油(米) 1.5kg	2.10
穀物酢	1.75
食塩	0.20
白こしょう	0.01
粉からし	0.01
上白糖	0.10
月 みかんジュース（果汁100%） 200ml	200.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
鶏むね皮なし1cm角	30.00
にんにく	0.30
たまねぎ	25.00
にんじん	10.00
水	45.00
スープストックチキン(学)	1.80
じゃがいも	40.00
無調整豆乳 1L	50.00
冷凍ホールコーン	10.00
食塩	0.10
白こしょう	0.03
米粉	3.00

12/19　(木)

○ ご飯
豆乳
● 白玉汁
□ 鮭の焼き漬け
● 切り干し大根のハリハリ漬け

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
豚かた小間	15.00
清酒	1.00
にんじん	7.00
ささがきごぼう(短)	10.00
水	100.00
煮干し だし用	2.40
だいこん	20.00
油揚げ100ｇ	10.00
ぶなしめじ バラ	10.00
白味噌(減塩)	3.80
赤味噌(減塩)	3.80
白玉もち(冷凍)	20.00
長ねぎ	5.00
さけ切り身 40g	40.00
さけ切り身 40g	40.00
さけ切り身 40g	40.00
さけ切り身 50g	50.00
しょうが	0.20
清酒	3.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
こいくちしょうゆ 1.8L	4.00
清酒	2.00
本みりん	2.00
上白糖	1.00
水	4.00
切り干し大根	7.00
にんじん	10.00
月 細切り昆布	0.50
きゅうり	5.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.20
本みりん	1.50
清酒	1.80
上白糖	0.30

12/20　(金)

○ ご飯
豆乳
● 冬至の味噌汁
□ 鶏肉のから揚げゆず風味【揚げ油④】
● じゃが芋のそぼろ煮

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
大豆飲料 200ml	216.00
水	110.00
煮干し だし用	2.20
にんじん	5.00
だいこん	15.00
れんこん	10.00
こんにゃく(1.5cm角切り)	10.00
油揚げ100ｇ	5.00
かぼちゃ	20.00
赤味噌(減塩)	3.80
白味噌(減塩)	3.80
鶏むね皮なし2cm角	50.00
清酒	2.00
でん粉	10.00
揚げサラダ油	5.00
清酒	1.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.50
上白糖	1.50
ゆず果汁 500ml	1.00
水	4.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
しょうが	0.30
豚もも挽き	10.00
清酒	0.50
にんじん	10.00
たまねぎ	20.00
大豆ミート(ミンチ)	2.00
水	10.00
じゃがいも	50.00
本みりん	1.00
三温糖	2.00
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00
食塩	0.10
冷凍さやいんげん 3㎝カット	3.00

12/23　(月)

○ ひよこまめとごぼうのドライカレー(ターメリックライス)
● (ドライカレー)
豆乳
● 海藻サラダ
● みかん(生)

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	70.00
米粒麦	5.00
ターメリックパウダー	0.10
サラダ油(米) 1.5kg	0.50
にんにく	0.40
しょうが	0.40
セロリー	4.00
豚もも挽き	35.00
豚レバーチップ 500g	1.00
赤ワイン	2.50
白こしょう	0.08
カレー粉 100g	0.40
大豆ミート(ミンチ)	3.00
ささがきごぼう(短)	10.00
たまねぎ	45.00
エリンギ ホール	8.00
にんじん	18.00
蒸しひよこまめ	10.00
レンズ豆	5.00
食塩	0.65
上白糖	0.40
トマトケチャップ 285g	9.00
無着色中濃ソース(学)	4.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.60
米粉	2.00
サラダ油(米) 1.5kg	4.00
カレー粉 100g	0.50
大豆飲料 200ml	216.00
海藻ミックス	1.20
にんじん	5.00
キャベツ	40.00
ピュアオリーブ油 0.91kg	2.80
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
みかん S	30.00

12/24　(火)

○ クリスマスピラフ
フルーツミックス豆乳
● ホワイトシチュー
● キャベツとコーンのサラダ
□ 米粉ココアケーキ

食　品　名	純使用g
精白米(慣行)	54.00
豆乳クリーム油 500g	1.50
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
月 ポークハム(ボンレス)８㎜角	8.00
炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	5.00
スープストックチキン(学)	0.30
食塩	0.20
白こしょう	0.02
赤ピーマン	5.00
グリンピース(冷凍)	5.00
月 大豆飲料(フルーツミックス味) 200ml	216.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30
にんにく	0.30
鶏もも皮なし1.5cm角	15.00
たまねぎ	30.00
にんじん	15.00
水	40.00
スープストックチキン(学)	1.40
じゃがいも	40.00
無調整豆乳 1L	40.00
食塩	0.20
白こしょう	0.02
米粉	3.00
パセリチップ	0.20
キャベツ	30.00
にんじん	10.00
冷凍ホールコーン	15.00
サラダ油(米) 1.5kg	3.00
穀物酢	2.50
食塩	0.40
白こしょう	0.02
粉からし	0.02
上白糖	0.16
米粉	20.00
サラダ油(米) 1.5kg	5.00
上白糖	6.00
無調整豆乳 1L	20.00
ピュアココア	0.60
月 ベーキングパウダー100ｇ	0.60
上白糖	1.00
紙カップ 100ml	1.00