

## 令和7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※

・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、たこなど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

7/1 (火)		7/2 (水)		7/3 (木)		7/4 (金)		7/7 (月)	
○ たこ飯 豆乳 ● じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 □ 鯖の香味焼き ● 小松菜とえのきののり和え		○ 揚げパン【揚げ油①】 豆乳 ● ビーンズチャウダー ● にんじんサラダ		○ ご飯 豆乳 ● トックスープ ● スタミナ炒め ● すいか(生)		○ ハヤシライス(麦ご飯) ● (ハヤシソース) フルーツミックス豆乳 ● カラフルサラダ		○ ちらし寿司 豆乳 ● セタ汁 □ いかの天ぷら【揚げ油②】 ● 星のサラダ セタデザート	
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)	60.00	月 米粉丸パン 5個入	55.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	55.00
こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	月 米粉丸パン 5個入	110.00	大豆飲料 200ml	216.00	米粒麦	5.00	穀物酢	7.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	月 米粉丸パン 5個入	110.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	食塩	0.10
しょうが	0.20	月 米粉丸パン 5個入	110.00	しょうが	0.30	セロリー	4.00	上白糖	3.00
ささがきごぼう(短)	3.00	揚げサラダ油	5.00	豚かた挽き	15.00	にんにく	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
こいくちしょうゆ 1.8L	1.80	グラニュー糖	8.00	大豆ミート(ミンチ)	3.00	豚かた小間	30.00	鶏むね皮なし小間	10.00
本みりん	0.90	食塩	0.10	清酒	1.00	赤ワイン	1.00	にんじん	5.00
水	2.70	大豆飲料 200ml	216.00	スープストックチキン(学)	2.20	ごしょう 100g	0.04	干しいたけ(スライス)	0.50
和風だしの素	0.30	サラダ油(米) 1.5kg	0.30	水	130.00	たまねぎ	55.00	月 凍り豆腐(細切り)	1.00
月 たこ(ゆで) スライス	8.00	鶏むね皮なし挽き	10.00	にんじん	10.00	スープストックチキン(学)	1.30	水	0.50
清酒	1.00	たまねぎ	30.00	緑豆ちやし	10.00	にんじん	25.00	清酒	0.50
むき枝豆(冷凍)	3.00	スープストックチキン(学)	1.70	こいくちしょうゆ 1.8L	1.00	エリンギ ホール	12.00	上白糖	2.00
大豆飲料 200ml	216.00	水	50.00	食塩	0.15	水	50.00	本みりん	1.00
水	100.00	にんじん	10.00	ごしょう 100g	0.03	レンズ豆	8.00	うすくちしょうゆ	2.50
煮干し だし用	2.20	じゃがいも	30.00	トックもち	25.00	トマトケチャップ 285g	2.00	むき枝豆(冷凍)	5.00
たまねぎ	20.00	調製豆乳 1L	50.00	チンゲンサイ	10.00	トマトピューレ 1kg	3.00	大豆飲料 200ml	216.00
じゃがいも	35.00	白いんげん豆(ゆで)	15.00	長ねぎ	3.00	無着色中濃ソース(学)	3.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
生揚げ	31.00	白いんげん豆ペースト	15.00	豚ぼら小間	15.00	ハヤシフレーク(アレルギー用) 1kg	9.00	豚ももせん切り	5.00
白味噌(減塩)	3.80	食塩	0.25	豚かた小間	25.00	米粉	2.00	清酒	0.50
赤味噌(減塩)	3.80	ごしょう 100g	0.03	清酒	0.50	豆乳クリーム油 500g	2.00	水	125.00
カットわかめ	0.30	ごしょう 100g	0.03	にんにく	0.25	サラダ油(米) 1.5kg	2.00	だし昆布	0.60
さば切り身 40g	40.00	米粉	3.00	長ねぎ	2.00	大豆飲料(フルーツミックス味) 200ml	216.00	さば節 厚削り だし用	3.60
さば切り身 40g	40.00	むき枝豆(冷凍)	3.00	たまねぎ	25.00	にんじん	5.00	だいごん	30.00
さば切り身 40g	40.00	キャベツ	15.00	にんじん	5.00	じゃがいも	30.00	油揚げ	7.00
さば切り身 50g	50.00	にんじん	20.00	キャベツ	15.00	冷凍ホールコーン	5.00	うすくちしょうゆ	2.50
清酒	1.00	きゅうり	10.00	えのきたけ 1/3カットバラ	5.00	きゅうり	15.00	緑豆はるさめ 5cmカット	3.00
上白糖	0.70	まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	15.00	おろしりんご(レトルト)	5.50	白すりごま	1.50	月 ちらしかまぼこ(星)	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.50	サラダ油(米) 1.5kg	1.40	こいくちしょうゆ 1.8L	5.00	こいくちしょうゆ 1.8L	1.50	備蓄乾燥具材(わかめ、ほうれん草、油揚げ)100g	0.50
トウバンジャン 130g	0.20	ピュアオリーブ油 0.91kg	1.40	にら	2.50	穀物酢	0.70	食塩	0.10
しょうが	0.80	穀物酢	1.90	白すりごま	2.00	上白糖	0.50	いか切り身 40g	40.00
ごま油	0.60	食塩	0.20	小玉すいか M	28.30	ごま油	0.40	いか切り身 40g	40.00
えのきたけ 1/3カットバラ	15.00	ごしょう 100g	0.02			白ねりごま	0.80	いか切り身 50g	50.00
キャベツ	30.00	上白糖	0.20			ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	5.00	食塩	0.10
こまつな	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	0.60					清酒	1.00
サラダ油(米) 1.5kg	2.40	にんにく	0.05					米粉	10.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.40	粉からし	0.02					揚げサラダ油	5.00
穀物酢	2.40							にんじん	10.00
食塩	0.12							キャベツ	15.00
ごしょう 100g	0.02							冷凍ホールコーン	10.00
上白糖	0.19							きゅうり	10.00
刻みのり 20g袋	1.20							サラダ油(米) 1.5kg	3.00
								穀物酢	2.50
								食塩	0.40
								ごしょう 100g	0.02
								粉からし	0.02
								上白糖	0.16
								月 セタデザート	30.00

令和7年度7月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

7/8 (火)		7/9 (水)		7/10 (木)		7/11 (金)		7/14 (月)		7/15 (火)	
○ご飯 豆乳 ●中華コーンスープ □ヤンニョムチキン【揚げ油③】 ●きゅうりともやしの塩昆布和え		○ナスとトマトのスパゲッティ(玄米麺) ●(トマトソース) ●コーヒー豆乳 ●ポテトサラダ		○ご飯 豆乳 ●けんちん汁 □パイタ焼き ●キャベツとえのきのおひたし		○ご飯 豆乳 ●夏野菜麻婆 ●こんにゃくサラダ ●みかんゼリー		○ご飯 豆乳 ●夏野菜の味噌汁 □さめのフライ【揚げ油④】 ●海藻入り大根サラダ		○ツナピラフ 豆乳 ●野菜スープ □ちくわのマヨネーズ焼き(2本) ●ミックスフルーツ	
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)	65.00	玄米麺 200g	60.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	60.00	精白米(慣行)	60.00
大豆飲料 200ml	216.00	サラダ油(米) 1.5kg	6.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00	大豆飲料 200ml	216.00
月 ベーコンせん切り 8mm幅	10.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	ごま油	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.50	水	110.00	水	110.00
たまねぎ	20.00	にんにく	0.75	ささがきごぼう(短)	5.00	しょうが	0.50	煮干し だし用	3.00	にんじん	5.00
スープストックチキン(学)	1.30	豚もも挽き	20.00	糸こんにゃく カット	8.00	にんにく	0.30	たまねぎ	20.00	たまねぎ	10.00
水	100.00	白ワイン	0.50	干ししいたけ(スライス)	0.30	トウバンジャン 130g	0.20	油揚げ	5.00	しょうが 100g	0.02
月 クリームコーン 1kg	30.00	たまねぎ	60.00	水	110.00	豚もも挽き	23.00	木綿豆腐 300g	25.00	食塩	0.20
うすくちしょうゆ	1.00	スープストックチキン(学)	1.50	さば節 厚削り だし用	2.20	清酒	1.00	長なす	10.00	スープストックチキン(学)	0.35
こしょう 100g	0.03	大豆ミート(ミンチ)	5.00	にんじん	5.00	にんじん	10.00	かぼちゃ	20.00	まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	15.00
冷凍ホールコーン	5.00	長なす	30.00	だいこん	20.00	干ししいたけ(スライス)	1.00	白味噌(減塩)	3.80	白ワイン	0.50
でん粉	0.80	トマトピューレ 1kg	20.00	れんこん	5.00	スープストックチキン(学)	0.70	赤味噌(減塩)	3.80	ピーマン	3.00
しょうが	0.25	トマトケチャップ 285g	28.00	さつまいも	20.00	水	40.00	もうかざめ切り身 40g	40.00	大豆飲料 200ml	216.00
チンゲンサイ	5.00	上白糖	0.10	冷凍生揚げ(さいの目)	25.00	大豆ミート(ミンチ)	5.00	もうかざめ切り身 40g	40.00	サラダ油(米) 1.5kg	0.50
長ねぎ	3.00	食塩	0.18	赤味噌(減塩)	5.00	赤味噌(減塩)	2.00	もうかざめ切り身 40g	40.00	月 カットウインナー 4mm幅	10.00
鶏むね皮なし2cm角	50.00	こしょう 100g	0.04	こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	テンメンジャン	2.00	もうかざめ切り身 50g	50.00	セロリー	3.00
清酒	0.80	パセリチップ	0.50	長ねぎ	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	6.00	しょうが	0.30	たまねぎ	15.00
しょうが	0.50	大豆飲料(コーヒー味) 200ml	216.00	いわしミンチ(冷凍)1kg	25.00	上白糖	2.00	食塩	0.10	スープストックチキン(学)	1.80
食塩	0.15	じゃがいも	35.00	鶏むね皮なし挽き	20.00	冷凍カットトマト 1kg	10.00	清酒	2.00	水	100.00
月 米粉でん粉 1kg	15.00	にんじん	10.00	しょうが	0.80	かぼちゃ	15.00	米粉	7.00	えのきたけ 1/3カット バラ	5.00
揚げサラダ油	4.00	きゅうり	10.00	清酒	0.18	冷凍豆腐(さいの目)	60.00	コーンフレーク	15.00	冷凍カットトマト 1kg	15.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.30	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	10.00	長ねぎ	6.00	長ねぎ	5.00	揚げサラダ油	5.50	ズッキーニ	5.00
にんにく	0.20	食塩	0.05	コーンフレーク	8.00	黄ピーマン	5.00	無着色中濃ソース(学)	6.00	じゃがいも	25.00
トマトケチャップ 285g	3.50			炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	19.00	ピーマン	5.00	本みりん	2.25	食塩	0.10
本みりん	0.50			赤味噌(減塩)	3.30	でん粉	5.00	トマトケチャップ 285g	1.20	こしょう 100g	0.03
上白糖	3.00			こいくちしょうゆ 1.8L	0.50	ごま油	0.50	にんじん	5.00	キャベツ	20.00
こいくちしょうゆ 1.8L	0.60			でん粉	6.00	三色サラダこんにゃく	15.00	だいこん	25.00	焼きちくわ(1/4カット)	50.00
コチュジャン	3.00			サラダ油(米) 1.5kg	1.50	だいこん	15.00	キャベツ	15.00	ノンエッグマヨネーズ 305g(エッグケア)	12.00
水	3.00			キャベツ	30.00	きゅうり	10.00	海藻ミックス	1.00	清酒	0.15
ごま油	0.20			油揚げ	3.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.90	サラダ油(米) 1.5kg	2.50	パセリチップ	0.03
白いりごま	1.50			えのきたけ 1/3カット バラ	10.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.60	こいくちしょうゆ 1.8L	2.00	ミックスフルーツ(りんご・桃・洋梨)	53.00
緑豆もやし	30.00			ごまつな	10.00	穀物酢	3.60	水	2.50	水	15.00
きゅうり	20.00			こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	上白糖	0.90	食塩	0.10	上白糖	3.00
塩昆布(刻み)300g	1.50			本みりん	2.00	ごま油	2.10	こしょう 100g	0.02	レモン汁 120ml	0.45
食塩	0.05			かつお節糸削り 30g袋	1.00	国産みかんゼリー	40.00	粉からし	0.02		
ごま油	1.10							上白糖	0.16		

令和7年度7月 詳細献立表（食物アレルギー対応給食）

7/16 (水)		7/17 (木)	
○ ジャージャー麺(米粉中華麺) ● (ジャージャー麺の具) ● 豆乳 ● コーンポテト ● じゃこサラダ		○ 梅ちりご飯 ● 豆乳 ● 冬瓜のすまし汁 □ 鱈の蒲焼き【揚げ油⑤】 ● 肉じゃが	
食品名	純使用g	食品名	純使用g
月 中華めん(米粉)	90.00	精白米(慣行)	70.00
サラダ油(米) 1.5kg	6.00	ちりめんじゃこ	1.00
サラダ油(米) 1.5kg	0.50	サラダ油(米) 1.5kg	0.20
トウバンジャン 130g	0.10	月 乾燥カリカリ梅 200g	1.00
にんにく	0.50	大豆飲料 200ml	216.00
しょうが	0.50	水	110.00
長ねぎ	10.00	だし昆布	0.70
豚もも挽き	20.00	かつお節 厚削り だし用	3.00
大豆ミート(ミンチ)	5.00	食塩	0.40
こしょう 100g	0.05	うすくちしょうゆ	2.00
ごぼう 洗い	5.00	清酒	1.00
たけのこ水煮	10.00	にんじん	8.00
にんじん	10.00	とうがん	25.00
たまねぎ	40.00	木綿豆腐 300g	20.00
干しいたけ(スライス)	0.50	ごまつな	10.00
水	30.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50
赤味噌(減塩)	5.40	あじふイレ 40g	40.00
八丁味噌 300g	0.90	あじふイレ 40g	40.00
上白糖	0.45	あじふイレ 40g	40.00
こいくちしょうゆ 1.8L	2.30	あじふイレ 50g	50.00
本みりん	1.80	清酒	2.00
テンメンジャン	1.50	月 米粉でん粉 1kg	10.00
オイスターソース	0.45	揚げサラダ油	4.00
でん粉	1.40	こいくちしょうゆ 1.8L	2.50
ごま油	0.50	本みりん	1.00
大豆飲料 200ml	216.00	上白糖	2.00
豆乳クリーム油 500g	2.00	一味唐辛子 10g	0.01
月 ベーコンせん切り 8mm幅	8.00	水	8.50
冷凍ホールコーン	5.00	豚ばら小間	10.00
食塩	0.15	しょうが	0.30
こしょう 100g	0.03	清酒	0.60
パセリチップ	0.03	たまねぎ	20.00
じゃがいも	50.00	にんじん	10.00
ごま油	1.00	しらたき カット	10.00
ちりめんじゃこ	3.00	じゃがいも	45.00
だいごん	35.00	水	6.00
油揚げ	3.00	本みりん	0.60
きゅうり	10.00	三温糖	1.10
こいくちしょうゆ 1.8L	3.00	こいくちしょうゆ 1.8L	3.30
穀物酢	3.00	さやいんげん(生)	4.00
上白糖	0.75		
ごま油	1.75		