

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Bコース(太洋・浜岳・旭陵・金旭・山城・土沢・金目)

保護者氏名

4/8 (水)				アレルギー			
No	食品名	個数	純使用g				
1	カレーライス (ごはん)		100.00				
2	むぎ茶	1.00	250.00				
3	★豚もも (スライス)		70.00	豚肉			
4	おろししょうが		0.70				
5	おろしにんにく		0.70				
6	たまねぎ (りん茎、生)		40.00				
7	にんじん (根、皮なし、生)		25.00				
8	じゃがいも (塊茎、皮なし、生)		40.00				
9	レンズ豆 (乾)		4.00				
10	(冷) オニオンソテー		25.00				
11	(冷) グリンピース		4.00				
12	米サラダ油		0.40				
13	カレー粉 2 k g		0.40				
14	トマトケチャップ 3 k g		2.00				
15	中濃ソース 1.8L		2.00				
16	スープの素		1.00				
17	食塩		0.20				
18	カレールー (乳卵不使用)		13.00				
19	水		80.00				
20	キャベツ (結球葉、生)		45.00				
21	にんじん2		8.00				
22	ホールコーン缶		15.00				
23	マンナン		16.00				
24	食酢		2.00				
25	★しょうゆ		3.50	小麦 大豆			
26	上白糖		0.80				
27	★ごま油		1.00	ごま			

4/9 (木)				アレルギー			
No	食品名	個数	純使用g				
1	ごはん		100.00				
2	むぎ茶	1.00	250.00				
3	★豚キムチ		50.00	豚肉			
4	おろしにんにく		0.60				
5	おろししょうが		1.20				
6	たまねぎ (りん茎、生)		30.00				
7	にんじん (根、皮なし、生)		20.00				
8	緑豆もやし (生)		30.00				
9	切干しだいこん (乾)		5.00				
10	にら (葉、生)		7.00				
11	こまつな (葉、生)		8.00				
12	米サラダ油		1.00				
13	キムチ		15.00				
14	上白糖		3.40				
15	★しょうゆ		8.60	小麦 大豆			
16	清酒		3.00				
17	★コチュジャン		0.80	大豆			
18	★白いりごま		1.20	ごま			
19	皮つきフレンチポテト 冷凍		60.00				
20	米白絞め油 (センター用)		7.00				
21	食塩		0.50				
22	キャベツ (結球葉、生)		45.00				
23	にんじん2		10.00				
24	ホールコーン缶		18.00				
25	食酢		2.00				
26	上白糖		1.00				
27	食塩		0.40				
28	白こしょう		0.02				
29	米サラダ油		1.00				

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Bコース(太洋・浜岳・旭陵・金旭・山城・土沢・金目)

保護者氏名

4/10 (金)				アレルギー		4/13 (月)				アレルギー	
1	ごはん					1	ごはん				
2	むぎ茶					2	むぎ茶				
3	とり肉の甘酢あん			鶏肉 小麦 大豆 ごま		3	豚肉のしょうが炒め			豚肉 小麦 大豆	
4	ゆで野菜サラダ					4	もやしときゅうりのサラダ			小麦 大豆	
5	中華スープ			豚肉 鶏肉 大豆 ごま		5	春雨スープ			鶏肉 豚肉 大豆 ごま 小麦	
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g		
1	無洗米		100.00			1	無洗米		100.00		
2	むぎ茶	1.00	250.00			2	むぎ茶	1.00	250.00		
3	★鶏むね(角切り)		80.00	鶏肉		3	★豚もも(スライス)		80.00	豚肉	
4	食塩		0.20			4	清酒		2.00		
5	白ごしょう		0.03			5	おろししょうが		1.50		
6	清酒		2.00			6	たまねぎ(りん茎、生)		40.00		
7	でん粉(じゃがいもでん粉)		9.00			7	米サラダ油		0.40		
8	米白絞め油(センター用)		4.00			8	上白糖		1.20		
9	長ねぎ		6.00			9	★しょうゆ		3.50	小麦 大豆	
10	おろししょうが		0.40			10	みりん		0.50		
11	米サラダ油		0.30			11	でん粉(じゃがいもでん粉)		0.30		
12	上白糖		3.00			12	緑豆もやし(生)		50.00		
13	★しょうゆ		2.00	小麦 大豆		13	きゅうり(果実、生)		15.00		
14	トマトケチャップ 3kg		5.00			14	にんじん2		10.00		
15	食酢		1.00			15	★しょうゆ		2.30	小麦 大豆	
16	★ごま油		0.10	ごま		16	食酢		2.00		
17	水		4.00			17	食塩		0.30		
18	キャベツ(結球葉、生)		50.00			18	上白糖		1.30		
19	にんじん(根、皮なし、生)		15.00			19	白ごしょう		0.02		
20	きゅうり(果実、生)		20.00			20	米サラダ油		1.00		
21	米サラダ油		1.00			21	★鶏むね(そぎ切り)		20.00	鶏肉	
22	食酢		2.00			22	にんじん(根、皮なし、生)		10.00		
23	上白糖		1.00			23	たまねぎ(りん茎、生)		30.00		
24	食塩		0.40			24	カット春雨		5.00		
25	白ごしょう		0.02			25	干しいたけ		1.00		
26	★豚もも(スライス)		15.00	豚肉		26	こまつな(葉、生)		8.00		
27	たまねぎ(りん茎、生)		25.00			27	米サラダ油		0.20		
28	にんじん(根、皮なし、生)		10.00			28	★中華スープの素		1.30	鶏肉 豚肉 大豆 ごま	
29	たけのこ(レトルト)		10.00			29	食塩		0.65		
30	ホールコーン缶		15.00			30	白ごしょう		0.03		
31	こまつな(葉、生)		10.00			31	★しょうゆ		1.50	小麦 大豆	
32	米サラダ油		0.30			32	でん粉(じゃがいもでん粉)		1.00		
33	★中華スープの素		1.30	鶏肉 豚肉 大豆 ごま		33	水		143.00		
34	食塩		0.70								
35	白ごしょう		0.04								
36	でん粉(じゃがいもでん粉)		1.00								
37	水		145.00								

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物

(下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)

ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、ごしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Bコース(太洋・浜岳・旭陵・金旭・山城・土沢・金目)

保護者氏名

4/14 (火)				アレルギー		4/15 (水)				アレルギー	
1	ごはん					1	キーマカレー (ごはん)				
2	むぎ茶					2	むぎ茶				
3	とり肉と大豆のソースあえ			鶏肉 大豆 小麦		3	キーマカレー (カレー)			豚肉 小麦	
4	ベジ太の野菜ソテー					4	わかめサラダ			小麦 大豆 ごま	
5	たまねぎと豆腐のみそ汁			大豆							
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g		
1	無洗米		100.00			1	無洗米		100.00		
2	むぎ茶	1.00	250.00			2	むぎ茶	1.00	250.00		
3	★鶏もも(角切り)		55.00	鶏肉		3	★豚もも(ひき肉)		70.00	豚肉	
4	清酒		3.00			4	おろしにんにく		0.70		
5	でん粉(じゃがいもでん粉)		8.00			5	おろししょうが		0.70		
6	米白絞め油(センター用)		4.00			6	たまねぎ(りん茎、生)		50.00		
7	★大豆		15.00	大豆		7	にんじん(根、皮なし、生)		20.00		
8	でん粉(じゃがいもでん粉)		4.00			8	じゃがいも(塊茎、皮なし、生)		50.00		
9	米白絞め油(センター用)		2.00			9	(冷)オニオンソテー		30.00		
10	トマトケチャップ 3kg		4.00			10	レンズ豆(乾)		5.00		
11	中濃ソース 1.8L		3.00			11	米サラダ油		3.00		
12	★しょうゆ		2.60	小麦 大豆		12	★小麦粉 1kg		4.00	小麦	
13	上白糖		1.40			13	米サラダ油		0.40		
14	水		3.20			14	カットトマト缶		13.00		
15	おろしにんにく		0.30			15	カレー粉 2kg		0.50		
16	にんじん(根、皮なし、生)		15.00			16	スープの素		1.50		
17	緑豆もやし(生)		40.00			17	中濃ソース 1.8L		2.00		
18	ホールコーン缶		10.00			18	トマトケチャップ 3kg		8.00		
19	こまつな(葉、生)		10.00			19	食塩		0.80		
20	米サラダ油		0.40			20	白ごしょう		0.03		
21	スープの素		0.40			21	水		20.00		
22	食塩		0.30			22	キャベツ(結球葉、生)		50.00		
23	白ごしょう		0.03			23	きゅうり(果実、生)		10.00		
24	でん粉(じゃがいもでん粉)		1.00			24	わかめ(乾)		0.80		
25	たまねぎ(りん茎、生)		30.00			25	ホールコーン缶		10.00		
26	にんじん(根、皮なし、生)		10.00			26	上白糖		1.30		
27	★(冷)豆腐		20.00	大豆		27	★しょうゆ		3.00	小麦 大豆	
28	かつお節厚削り		3.00			28	食酢		2.00		
29	★白みそ		5.50	大豆		29	★ごま油		1.00	ごま	
30	★赤みそ		5.50	大豆							
31	水		143.00								

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物

(下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)

ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、ごしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Bコース(太洋・浜岳・旭陵・金旭・山城・土沢・金目)

保護者氏名

4/16 (木)				アレルギー		4/17 (金)				アレルギー	
1	こぎつねごはん			大豆 小麦		1	豚丼 (ごはん)				
2	むぎ茶					2	むぎ茶				
3	とり肉のから揚げ			鶏肉 小麦 大豆		3	豚丼 (具)			豚肉 小麦 大豆	
4	春雨サラダ			ごま 小麦 大豆		4	ひじきとコーンのサラダ			小麦 大豆 ごま	
5	野菜スープ煮			豚肉		5	じゃがいものみそ汁			大豆	
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g		
1	無洗米		80.00			1	無洗米		100.00		
2	精麦		7.00			2	むぎ茶	1.00	250.00		
3	★(冷) カット油揚げ		8.00	大豆		3	★豚もも (スライス)		70.00	豚肉	
4	にんじん (根、皮なし、生)		5.00			4	たまねぎ (りん茎、生)		25.00		
5	おろししょうが		0.60			5	つきごんにやく		15.00		
6	清酒		2.50			6	米サラダ油		0.30		
7	和風だしの素		0.40			7	和風だしの素		0.40		
8	食塩		0.40			8	★しょうゆ		4.30	小麦 大豆	
9	★しょうゆ		3.50	小麦 大豆		9	上白糖		3.00		
10	みりん		1.40			10	清酒		2.00		
11	上白糖		1.40			11	キャベツ (結球葉、生)		40.00		
12	むぎ茶	1.00	250.00			12	ひじき		1.40		
13	★鶏むね (角切り)		80.00	鶏肉		13	にんじん (根、皮なし、生)		15.00		
14	おろししょうが		0.80			14	ホールコーン缶		15.00		
15	おろしにんにく		1.00			15	食酢		2.00		
16	★しょうゆ		4.00	小麦 大豆		16	上白糖		1.20		
17	清酒		2.00			17	★しょうゆ		3.50	小麦 大豆	
18	でん粉 (じゃがいもでん粉)		13.00			18	★ごま油		0.50	ごま	
19	米白絞め油 (センター用)		8.00			19	にんじん (根、皮なし、生)		15.00		
20	キャベツ (結球葉、生)		30.00			20	だいこん (根、皮なし、生)		20.00		
21	にんじん2		10.00			21	じゃがいも (塊茎、皮なし、生)		30.00		
22	きゅうり (果実、生)		8.00			22	長ねぎ		10.00		
23	カット春雨		5.00			23	★凍り豆腐 (細切り)		3.00	大豆	
24	★ごま油		1.00	ごま		24	★(冷) カット油揚げ		7.00	大豆	
25	上白糖		1.00			25	かつお節厚削り		3.00		
26	食酢		2.00			26	★白みそ		5.50	大豆	
27	★しょうゆ		3.80	小麦 大豆		27	★赤みそ		5.50	大豆	
28	★豚もも (スライス)		10.00	豚肉		28	水		117.00		
29	おろしにんにく		0.20								
30	清酒		2.00								
31	たまねぎ (りん茎、生)		25.00								
32	にんじん2		10.00								
33	だいこん (根、皮なし、生)		30.00								
34	じゃがいも (塊茎、皮なし、生)		30.00								
35	米サラダ油		0.20								
36	スープの素		1.30								
37	食塩		0.40								
38	白こしょう		0.03								
39	水		100.00								

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Bコース(太洋・浜岳・旭陵・金旭・山城・土沢・金目)

保護者氏名

4/20 (月)				アレルギー		4/21 (火)				アレルギー	
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g		
1	ごはん		100.00			1	ごはん		100.00		
2	牛乳			乳		2	牛乳			乳	
3	肉じゃが			豚肉 小麦 大豆		3	さばのみそかけ			さば 大豆	
4	あじ入りさんが焼き			小麦 豚肉 大豆		4	キャベツともやしのソテー			豚肉	
5	ブロッコリーのマヨサラダ			大豆 小麦		5	若竹汁			鶏肉 大豆 小麦	
1	無洗米		100.00			1	無洗米		100.00		
2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳		2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳	
3	★豚もも (スライス)		60.00	豚肉		3	★さば70g	1.00	70.00	さば	
4	たまねぎ (りん茎、生)		40.00			4	おろししょうが		1.40		
5	にんじん (根、皮なし、生)		15.00			5	清酒		2.50		
6	じゃがいも (塊茎、皮なし、生)		65.00			6	★赤みそ		2.80	大豆	
7	つきこんにやく		25.00			7	★白みそ		2.80	大豆	
8	(冷) カットいんげん		15.00			8	上白糖		4.30		
9	米サラダ油		0.20			9	みりん		0.70		
10	上白糖		6.00			10	水		5.60		
11	★しょうゆ		8.50	小麦 大豆		11	★冷凍豚もも (スライス)		7.00	豚肉	
12	清酒		1.50			12	キャベツ (結球葉、生)		35.00		
13	水		25.00			13	緑豆もやし (生)		30.00		
14	★ (冷) あじ入りさんが焼き		60.00	小麦 豚肉 大豆		14	にんじん (根、皮なし、生)		8.00		
15	トマトケチャップ 3kg		3.00			15	米サラダ油		0.40		
16	中濃ソース 1.8L		2.50			16	スープの素		0.40		
17	キャベツ (結球葉、生)		20.00			17	白こしょう		0.03		
18	にんじん2		10.00			18	食塩		0.20		
19	(冷) ブロッコリー カット		40.00			19	★鶏むね (そぎ切り)		10.00	鶏肉	
20	ホールコーン缶		8.00			20	(冷) えのきたけ (1/3カット)(ラ)		10.00		
21	★マヨネーズタイプ		5.00	大豆		21	長ねぎ		10.00		
22	上白糖		0.80			22	たけのこ (レトルト)		20.00		
23	★しょうゆ		2.00	小麦 大豆		23	わかめ (乾)		0.60		
24	食酢		0.60			24	★ (冷) 豆腐		30.00	大豆	
25	白こしょう		0.03			25	かまぼこ (桜ちらし)		9.00		
						26	かつお節厚削り		3.00		
						27	★しょうゆ		5.00	小麦 大豆	
						28	食塩		0.50		
						29	みりん		0.60		
						30	水		210.00		

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Bコース(太洋・浜岳・旭陵・金旭・山城・土沢・金目)

保護者氏名

4/22 (水)				アレルギー		4/23 (木)				アレルギー	
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g		
1	豆乳パン			小麦 大豆		1	ごはん				
2	牛乳			乳		2	牛乳			乳	
3	ミートソーススパゲッティ			小麦 豚肉 鶏肉 大豆		3	野菜コロッケ			小麦 大豆	
4	キャベツといんげんのサラダ			豚肉		4	ベジ太のサラダ			小麦 大豆	
5	シークワーサーゼリー					5	米粉の麦入りシチュー			鶏肉	
1	★豆乳パン 70 (127g)	1.00	127.00	小麦 大豆		1	無洗米		100.00		
2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳		2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳	
3	★スパゲティー-half		40.00	小麦		3	★(冷)野菜コロッケ 70g	1.00	70.00	小麦 大豆	
4	★豚もも(ひき肉)		65.00	豚肉		4	米白絞め油(センター用)		5.00		
5	にんじん(根、皮なし、生)		15.00			5	中濃ソース 1.8L		3.00		
6	たまねぎ(りん茎、生)		60.00			6	緑豆もやし(生)		40.00		
7	マッシュルーム(水煮缶詰)		15.00			7	にんじん(根、皮なし、生)		13.00		
8	米サラダ油		0.40			8	ごまつな(葉、生)		20.00		
9	トマトケチャップ 3kg		15.00			9	ホールコーン缶		10.00		
10	トマトピューレ 3kg		7.00			10	食酢		2.00		
11	中濃ソース 1.8L		4.50			11	食塩		0.30		
12	★ドミグラスソース 3kg		6.50	小麦 鶏肉 豚肉 大豆		12	白こしょう		0.02		
13	スープの素		1.50			13	上白糖		1.30		
14	食塩		0.20			14	★しょうゆ		2.50	小麦 大豆	
15	白こしょう		0.03			15	米サラダ油		1.00		
16	キャベツ(結球葉、生)		55.00			16	★鶏もも(小角切り)		35.00	鶏肉	
17	にんじん2		5.00			17	たまねぎ(りん茎、生)		40.00		
18	(冷)カットいんげん		13.00			18	にんじん(根、皮なし、生)		15.00		
19	★ロースハム(短冊)		7.00	豚肉		19	キャベツ(結球葉、生)		30.00		
20	上白糖		1.00			20	押し麦		5.00		
21	食塩		0.40			21	米サラダ油		0.30		
22	白こしょう		0.03			22	ホワイトシチュー(米粉)		15.00		
23	食酢		2.00			23	スープの素		0.80		
24	米サラダ油		1.00			24	食塩		0.02		
25	シークワーサーゼリー	1.00	40.00			25	白こしょう		0.03		
						26	水		115.00		

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物

(下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)

ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Bコース(太洋・浜岳・旭陵・金旭・山城・土沢・金目)

保護者氏名

4/24 (金)				アレルギー				4/27 (月)				アレルギー			
1	ごはん							1	ごはん						
2	牛乳			乳				2	牛乳			乳			
3	とり肉のさざれ焼き			鶏肉 大豆 小麦				3	マーボー豆腐			豚肉 大豆 小麦 ごま			
4	切干大根の煮つけ			大豆 小麦				4	春巻き			小麦 豚肉 大豆			
5	五目スープ			豚肉 大豆 鶏肉 ごま 小麦				5	野菜のレモン醤油和え			小麦 大豆			
No	食品名	個数	純使用g			No	食品名	個数	純使用g						
1	無洗米		100.00			1	無洗米		100.00						
2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳		2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳					
3	★鶏もも切り身80g	1.00	80.00	鶏肉		3	★豚もも(ひき肉)		40.00	豚肉					
4	白ワイン		2.00			4	★大豆ミート		7.00	大豆					
5	食塩		0.30			5	おろししょうが		1.00						
6	白こしょう		0.03			6	おろしにんにく		1.00						
7	★マヨネーズタイプ		7.00	大豆		7	にんじん(根、皮なし、生)		15.00						
8	★パン粉		1.50	小麦		8	たまねぎ(りん茎、生)		20.00						
9	ドライパセリ		0.03			9	干ししいたけ		1.00						
10	切干しだいこん(乾)		8.00			10	たけのこ(レトルト)		20.00						
11	にんじん(根、皮なし、生)		7.00			11	米サラダ油		0.40						
12	★(冷)カット油揚げ		4.00	大豆		12	★トウバンジャン		0.60	大豆					
13	米サラダ油		0.30			13	★しょうゆ		2.60	小麦 大豆					
14	上白糖		1.30			14	スープの素		0.70						
15	★しょうゆ		2.60	小麦 大豆		15	上白糖		1.30						
16	和風だしの素		0.30			16	★赤みそ		8.50	大豆					
17	★豚もも(スライス)		15.00	豚肉		17	でん粉(じゃがいもでん粉)		2.30						
18	清酒		2.00			18	★ごま油		0.40	ごま					
19	にんじん2		15.00			19	★(冷)豆腐		80.00	大豆					
20	★凍り豆腐(細切り)		4.00	大豆		20	(冷)グリーンピース		4.00						
21	干ししいたけ		1.30			21	★(冷)春巻き 50g		50.00	小麦 豚肉 大豆					
22	こまつな(葉、生)		10.00			22	米白絞め油(センター用)		3.00						
23	米サラダ油		0.30			23	キャベツ(結球葉、生)		50.00						
24	★中華スープの素		1.30	鶏肉 豚肉 大豆 ごま		24	にんじん2		13.00						
25	食塩		0.60			25	こまつな(葉、生)		13.00						
26	白こしょう		0.02			26	★しょうゆ		2.00	小麦 大豆					
27	★しょうゆ		1.20	小麦 大豆		27	(冷)レモン果汁		1.40						
28	でん粉(じゃがいもでん粉)		1.00			28	上白糖		0.80						
29	水		140.00			29	食塩		0.20						
						30	白こしょう		0.02						
						31	米サラダ油		1.00						

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう

アレルギー確認献立表②

年 組 生徒氏名

Bコース(太洋・浜岳・旭陵・金旭・山城・土沢・金目)

保護者氏名

4/28 (火)				アレルギー				4/30 (木)				アレルギー			
1	豆乳パン			小麦 大豆				1	ごはん			乳			
2	牛乳			乳				2	牛乳			乳			
3	ビーフシチュー			牛肉 小麦 鶏肉 豚肉 大豆				3	メルルーサの揚げ煮			小麦 大豆			
4	フレンチサラダ							4	ひじきの煮つけ			大豆 小麦			
5	プリン							5	豚汁			豚肉 大豆			
No	食品名	個数	純使用g	アレルギー		No	食品名	個数	純使用g	アレルギー					
1	★豆乳パン 80 (145g)	1.00	145.00	小麦	大豆	1	無洗米		100.00						
2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳		2	★普通牛乳	1.00	206.00	乳					
3	★牛もも (スライス)		60.00	牛肉		3	メルルーサ70g	1.00	70.00						
4	赤ワイン		1.30			4	食塩		0.10						
5	食塩		0.20			5	清酒		2.50						
6	白こしょう		0.01			6	でん粉 (じゃがいもでん粉)		12.00						
7	★小麦粉 1kg		1.30	小麦		7	米白絞め油 (センター用)		7.00						
8	米サラダ油		0.40			8	上白糖		4.00						
9	おろしにんにく		0.70			9	★しょうゆ		2.60	小麦	大豆				
10	たまねぎ (りん茎、生)		50.00			10	みりん		0.60						
11	(冷) オニオンソテー		30.00			11	水		3.00						
12	赤ワイン		15.00			12	ひじき		3.50						
13	スープの素		1.30			13	にんじん (根、皮なし、生)		6.50						
14	食塩		0.30			14	★ (冷) カット油揚げ		7.00	大豆					
15	白こしょう		0.02			15	(冷) カットいんげん		5.00						
16	赤ザラメ		1.30			16	米サラダ油		0.30						
17	★ドミグラスソース 3kg		7.00	小麦 鶏肉 豚肉 大豆		17	和風だしの素		0.50						
18	トマトピューレ 3kg		20.00			18	上白糖		1.30						
19	中濃ソース 1.8L		1.30			19	★しょうゆ		2.60	小麦	大豆				
20	トマトケチャップ 3kg		5.00			20	★豚もも (スライス)		25.00	豚肉					
21	にんじん (根、皮なし、生)		25.00			21	洗いごぼう		15.00						
22	じゃがいも (塊茎、皮なし、生)		35.00			22	にんじん2		15.00						
23	キャベツ (結球葉、生)		60.00			23	じゃがいも (塊茎、皮なし、生)		40.00						
24	にんじん2		7.00			24	長ねぎ		10.00						
25	ホールコーン缶		15.00			25	つきごんにゃく		15.00						
26	米サラダ油		1.30			26	かつお節厚削り		3.00						
27	食塩		0.50			27	米サラダ油		0.30						
28	白こしょう		0.03			28	★白みそ		5.50	大豆					
29	食酢		2.00			29	★赤みそ		5.50	大豆					
30	上白糖		1.10			30	水		117.00						
31	プリン (アレルギー28品目不使用)	1.00	35.00												

お知らせ

保護者様・学校関係者様

令和8年4月～7月に使用する給食物資について、令和7年度1月～3月分選定物資も使用いたします。令和7年度1月～3月分と令和8年度4月～7月分の配合表をあわせてご確認いただきますよう、お願いいたします。

使用する令和7年度1月～3月分選定物
 (下記の食材は令和7年度1～3月の配合表をご確認ください)
 ごま油、中華スープの素、しょうゆ、スープの素、食酢、みりん、こしょう