

献立材料表(アレルギー対応用)

神戸町民生部
神戸町教育委員会

令和8年度 4月分

日曜	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
主	わかめごはん	麦ごはん	麦ごはん	麦ごはん	うどん	なめし	食パン	麦ごはん	麦ごはん
食	★精白米 75 ★麦 6 ★炊き込みわかめ 2	★精白米 75 ★麦 6 鶏肉【鶏肉】 50 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 2.5 ★おろししょうが 0.6 ★酒 1.2 ★上新粉 2 ★でん粉 4	★精白米 75 ★麦 6 さけ【さけ】 50 ねぎ 1.5 ★おろししょうが 0.4 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 3 ★酒 1 ★みりん 1 ★ごま油【ごま】 0.5	★精白米 75 ★麦 6 ★米油 0.2 ★おろしにんにく 0.3 ★おろししょうが 0.3 豚肉【豚肉】 20 ★塩 0.2 ★白こしょう 0.03 たまねぎ 50 にんじん 15 じゃがいも 40 ★スープストック 0.5 ★りんごピューレ【りんご】 6 ★トマトケチャップ 3 ★ウスターソース 2.5 ★チャツネ【りんご】 2 ★カレールウ学校給食用フレーク【小麦 大豆】 8.5 ★とろけるカレールウフレーク【小麦】 8.5	★うどん【小麦】 1袋 175 鶏肉【鶏肉】 15 ●干しいたけ 0.8 たまねぎ 20 ごぼう 5 にんじん 8 ★冷凍油揚げ【大豆】 5 ●かまぼこ【大豆】 8 ねぎ 5 ★酒 1 ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 2 ★みりん 1 ★塩 0.3 ★和風だしの素 0.2 ★だしパック 2 豆腐ナゲット【小麦 大豆】 40 ★大豆油【大豆】 1.5	★精白米 75 ★麦 6 ★菜飯の素 1.6 いちごジャム 1袋 15 鶏肉【鶏肉】 1個 50 ★おろししょうが 0.5 ★酒 1 ★みりん 2 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 4 ★上白糖 1.2 ごぼう 20 にんじん 5 小松菜 20 冷凍ホールコーン 5 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 3.2 ★穀物酢 2 ★上白糖 1.8 ★米油 1.5 ●ベーコン【豚肉】 10 たまねぎ 20 ★塩 0.3 じゃがいも 40 ★白こしょう 0.03 ★乾燥パセリ 0.05 ★米油 0.5 鶏肉【鶏肉】 10 たまねぎ 20 にんじん 10 ★だしパック 3 ★コンソメ 1.4 ★塩 0.4 ★白こしょう 0.02 冷凍ホールコーン 10 キャベツ 30	★精白米 75 ★麦 6 シューマイ 2個 36 ★緑豆春雨 4 きゅうり 15 にんじん 10 キャベツ 20 ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 2.5 ★穀物酢 2 ★上白糖 2 ★塩 0.1 ★米油 0.5 ★トウバンジャン【大豆】 0.05 ★おろしにんにく 1 ★おろししょうが 0.7 豚ミンチ【豚肉】 25 ●干しいたけ 1 にんじん 5 ★中華だしのもと 1 ★上白糖 1 ★酒 1 ★大豆みそ【大豆】 3 ★酒 3 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 5 ★冷凍豆腐【大豆】 20 えのきたけ 3 小松菜 15 ★ミックスみそ【大豆】 8 ★だしパック 2	★精白米 75 ★麦 6 さば【さば】 1個 50 グリーンねぎ 2 ★レモン果汁 0.5 ★おろししょうが 1 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 2.2 ★上白糖 0.4 ★みりん 0.7 ★米油 0.2 ★水煮大豆【大豆】 11 ★こんにやく 10 ●米ひじき 1.8 ごぼう 8 にんじん 10 ●焼きちくわ【大豆】 8 ★和風だしの素 0.2 ★上白糖 1.8 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 3 ★みりん 2 ★酒 1 ★冷凍油揚げ【大豆】 3 大根 15 ★冷凍豆腐【大豆】 20 えのきたけ 3 小松菜 15 ★ミックスみそ【大豆】 8 ★だしパック 2	

日曜	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	30日(木)
主	麦ごはん	麦ごはん	バーガーパン	麦ごはん	たけのこ入り 五目ごはん	中華麺	麦ごはん	ゆかりごはん
食	★精白米 75 ★麦 6 豚肉【豚肉】 60 ★酒 2 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 4 ★みりん 1 ★おろししょうが 1 もやし 30 冷凍ホールコーン 20 にんじん 5 きゅうり 0.5 ★みりん 1.8 ★かつお節 0.7 ★米油 0.5 ごぼう 8 にんじん 10 大根 15 里芋 10 ★和風だしの素 1 ★冷凍豆腐【大豆】 15 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 3.2 ★塩 0.1 ねぎ 5	★精白米 75 ★麦 6 ●焼きちくわ【大豆】 2個 30 ★小麦粉【小麦】 8 ★青のり粉 0.02 ★塩 0.5 ★大豆油【大豆】 2 ★米油 0.5 鶏肉【鶏肉】 10 たまねぎ 15 じゃがいも 25 にんじん 10 ★高野豆腐【大豆】 7 ★和風だしの素 0.3 ★中双糖 2.3 ★酒 1 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 3.5 キャベツ 40 ★冷凍油揚げ【大豆】 3.5 えのきたけ 6 ★白みそ【大豆】 9 グリーンねぎ 4 ★だしパック 2	★バーガーパン【小麦 乳】 77 ハンバーグ 1個 60 【鶏肉 豚肉 大豆】 ★トマトケチャップ 7 ★ウスターソース 2.5 ★上白糖 1 ★米油 0.5 大根 35 小松菜 15 冷凍ホールコーン 10 ★イタリアンドレッシング 7 ★米油 0.2 ●ベーコン【豚肉】 9 たまねぎ 20 にんじん 10 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 20 ★みりん 10 ★ごま油【ごま】 0.5 にんじん 7 しめじ 8 たまねぎ 20 ★中華だしの素 0.8 ★塩 0.3 ★白こしょう 0.01 ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 4 ●カットわかめ 0.8 グリーンねぎ 5 ヨーグルト【乳 ゼラチン】 1個 70	★精白米 75 ★麦 6 ★米油 2 豚肉【豚肉】 45 ★酒 1 ★上白糖 1.8 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 2.5 ねぎ 2 ★おろしにんにく 0.5 ★おろししょうが 0.5 ★塩 0.2 ★白こしょう 0.03 ★コチュジャン【大豆 魚介類】 0.4 ぜんまい水煮 12 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 2 ★上白糖 1 ★みりん 1.8 もやし 30 小松菜 20 にんじん 10 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 20 ★みりん 1 ★ごま油【ごま】 0.5 にんじん 7 たまねぎ 20 ★中華だしの素 0.8 ★塩 0.3 ★白こしょう 0.01 ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 4 ●カットわかめ 0.8 グリーンねぎ 5 ヨーグルト【乳 ゼラチン】 1個 70	★精白米 63 ★麦 5 ★米油 0.5 鶏肉【鶏肉】 20 ★酒 1 たけのこ水煮 30 ●干しいたけ 1 にんじん 9 ★冷凍油揚げ【大豆】 6 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 4 ★上白糖 2.5 ★和風だしの素 0.6 さわらのしょうゆこうじ漬け【小麦 大豆】 50 じゃがいも 35 きゅうり 15 冷凍ホールコーン 8 ★穀物酢 2.2 ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 2.2 ★上白糖 2.2 ★米油 1.5 ★塩 0.1 ★だしパック 2 にんじん 8 えのきたけ 8 ★冷凍豆腐【大豆】 25 ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 4 ★塩 0.2 小松菜 15	★中華麺【小麦】 1個 160 豚肉【豚肉】 15 にんじん 10 キャベツ 17 ●なると 8 ★スープストック 0.3 ★鶏豚湯【鶏肉 豚肉】 4 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 4.6 ★塩 0.3 ★白こしょう 0.03 春巻き【小麦 大豆 豚肉】 50 ★大豆油【大豆】 50 きゅうり 10 にんじん 30 もやし 30 冷凍ホールコーン 10 ★穀物酢 2 ★上白糖 2 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 2 ★ごま油【ごま】 0.2	★精白米 75 ★麦 6 のりふりかけ 1袋 12 いわしの生姜煮【小麦 大豆】 1尾 40 厚焼き玉子【卵 小麦 大豆】 1個 50 厚焼き玉子 4 ★米油 0.5 豚ミンチ【豚肉】 15 ★おろししょうが 0.4 たまねぎ 25 にんじん 10 じゃがいも 55 ★和風だしの素 0.5 ★上白糖 2 ★濃口しょうゆ【小麦 大豆】 4 ★みりん 1 冷凍枝豆【大豆】 6 大根 10 ごぼう 7 にんじん 5 ★冷凍油揚げ【大豆】 10 小松菜 2 ★だしパック 0.3 ★薄口しょうゆ【小麦 大豆】 3.4	

※牛乳は毎日つきます。

※材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。量分けの料理については、小学校中学年を基準とし、幼稚園未満児0.7倍、幼稚園以上児0.8倍、小学校低学年0.9倍、小学校高学年1.1倍、中学校1.2倍の分量となります。

※★印の食品原材料・アレルゲン・コンタミネーションについては、別紙『年契約学校給食用物資原材料配合表』(年度当初に対象者に配布)に記載しています。

※●印の食品原材料・アレルゲン・コンタミネーションについては、別紙『半期契約学校給食用物資原材料配合表』(前期分(4月~9月):3月、後期分(10月~3月):9月に対象者に配布)に記載しています。

※【 】内は、特定原材料28品目(卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ・カシューナッツ・いくら・キウイフルーツ・大豆・バナナ・やまいも・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉・マカダミアナッツ・アーモンド)についてアレルゲン表示をしています。ピスタチオが追加され、29品目になる予定です。

※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、小麦や乳等アレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。

※きびなご・ししゃも・わかさぎ・いわしなど、丸ごと食べる魚は卵を含んでいることがあります。また、えび、かにを食べている場合があります。

※青のり、海藻、魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。

※給食に使用する材料について、ご不明な点がございましたら、学校給食センター(TEL27-1237)までご連絡ください。

※材料の入荷状況等により、やむを得ず内容が変更する場合があります。

※安心・安全な給食を提供するため、予定していた食材の変更、もしくは、献立を急遽変更する場合があります。ご了承ください。