

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 7月分

1日(水)		2日(木)		3日(金)		6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)		
黒コッペパン		ジュース (沖縄風混ぜご飯)		麦ごはん		ソフト麺		七塔らし寿司		麦ごはん		麦ごはん		わかめとじゃこのごはん 【幼米】わかめごはん		麦ごはん		キムタクごはん 【幼米】麦ごはん		切れ目入りコッペパン		
料理名及び一人当たりの純使用量(小学校中学年)	★黒パン 【小麦 乳】	1個	★精白米	65	★精白米	75	★ソフト麺【小麦】	1袋	★精白米	65	★精白米	75	★精白米	75	★精白米	75	★精白米	75	★精白米	65	★ロールパン 【小麦 乳】	1個
	★麦	0.5	★麦	6	★麦	6	★酢	7.2	★酢	7.2	★麦	6	★麦	6	★麦	6	★麦	6	★麦	5	★焼き ワイナー	
	★米油	0.5	★米油	0.2	★米油	0.2	★米油	0.5	★さけ【さけ】	1.7	★春巻き	1.7	★春巻き	1.7	★炊き込みわかめ	1.6	★あじフライ	1.7	★米油	0.5	★ドッグ用ワイナー	
	豚肉【豚肉】	25	豚肉【豚肉】	50	豚肉【豚肉】	50	★おろしにんにく ツナ水煮フレーク	20	★塩	0.27	★塩	0.27	★塩	0.27	★鶏肉【鶏肉】	1.6	★【小麦 大豆】	1.6	★おろしにんにく ねぎ	0.4	★豚肉【豚肉】	
	★酒	0.5	★酒	0.5	★酒	0.5	★たまねぎ	2	★干しいたけ	10	★大豆油【大豆】	0.8	★大豆油【大豆】	0.8	★鶏肉【鶏肉】	1.6	★ウスターソース	1.32	★豚肉【豚肉】	25	★上白糖	
	●米ひじき	0.1	●米ひじき	0.1	●米ひじき	0.1	★冷凍揚げ【大豆】	8	★みりん	5	★みりん	5	★みりん	5	★酒	0.84	★みりん	1.2	★みりん	0.5	★米油	
	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★おろししょうが	0.2	★冷凍揚げ【大豆】	8	★酒	0.5	★酒	0.5	★味噌【大豆】	2	★みりん	2	★中華だし	0.3	★冷凍ホールコーン	
	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★おろししょうが	0.2	★冷凍揚げ【大豆】	8	★酒	0.5	★酒	0.5	★味噌【大豆】	2	★みりん	2	★中華だし	0.3	★冷凍ホールコーン	
	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★おろししょうが	0.2	★冷凍揚げ【大豆】	8	★酒	0.5	★酒	0.5	★味噌【大豆】	2	★みりん	2	★中華だし	0.3	★冷凍ホールコーン	
	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★冷凍油揚げ【大豆】	5	★おろししょうが	0.2	★冷凍揚げ【大豆】	8	★酒	0.5	★酒	0.5	★味噌【大豆】	2	★みりん	2	★中華だし	0.3	★冷凍ホールコーン	
★米油	0.5	★米油	0.2	★米油	0.2	★米油	0.5	★さけ【さけ】	1.7	★春巻き	1.7	★春巻き	1.7	★炊き込みわかめ	1.6	★あじフライ	1.7	★米油	0.5	★ドッグ用ワイナー		
●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	●ベーコン【豚肉】	10	
たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	
じゃがいも	50	じゃがいも	50	じゃがいも	50	じゃがいも	50	じゃがいも	50	じゃがいも	50	じゃがいも	50	じゃがいも	50	じゃがいも	50	じゃがいも	50	じゃがいも	50	
★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	
★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	★白こしょう	0.05	
★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	★コンソメ	0.05	
★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	★乾燥パセリ	0.05	
★米油	0.5	★米油	0.2	★米油	0.2	★米油	0.5	★さけ【さけ】	1.7	★春巻き	1.7	★春巻き	1.7	★炊き込みわかめ	1.6	★あじフライ	1.7	★米油	0.5	★ドッグ用ワイナー	1.7	
鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	鶏肉【鶏肉】	10	
たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	たまねぎ	20	
にんじん	20	にんじん	20	にんじん	20	にんじん	20	にんじん	20	にんじん	20	にんじん	20	にんじん	20	にんじん	20	にんじん	20	にんじん	20	
★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	★コンソメ	1.4	
★塩	0.4	★塩	0.4	★塩	0.4	★塩	0.4	★塩	0.4	★塩	0.4	★塩	0.4	★塩	0.4	★塩	0.4	★塩	0.4	★塩	0.4	
★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	★白こしょう	0.02	
冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	冷凍ホールコーン	10	
キャベツ	30	キャベツ	30	キャベツ	30	キャベツ	30	キャベツ	30	キャベツ	30	キャベツ	30	キャベツ	30	キャベツ	30	キャベツ	30	キャベツ	30	
★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	★乾燥もずく	0.5	
★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	★冷凍豆腐【大豆】	1.5	
●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	●かまぼこスライス	8	
★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	★干しいたけ	0.8	
グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	グリーンねぎ	5	
★酒	0.7	★酒	0.7	★酒	0.7	★酒	0.7	★酒	0.7	★酒	0.7	★酒	0.7	★酒	0.7	★酒	0.7	★酒	0.7	★酒	0.7	
★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3	
★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	★塩	0.3	
★だしパック	2	★だしパック	2	★だしパック	2	★だしパック	2	★だしパック	2	★だしパック	2	★だしパック	2	★だしパック	2	★だしパック	2	★だしパック	2	★だしパック	2	
シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	シークワーサーゼリー	1個	
	50		50		50		50		50		50		50		50		50		50		50	

曜		16日(木)		17日(金)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)		31日(金)					
主		麦ごはん		麦ごはん		麦ごはん		麦ごはん		中華めん		麦ごはん		菜飯		麦ごはん		食パン		麦ごはん		麦ごはん					
夏野菜カレー	料理名及び一人当たりの純使用量9(小学校中学年)	★精白米	75	★精白米	75	★精白米	75	★精白米	75	★中華めん【小麦】	1袋	★精白米	75	★精白米	75	★精白米	75	★食パン	1食	★精白米	75	★精白米	75				
		★麦	6	★麦	6	★麦	6	★麦	6	★麦	6	★麦	6	★麦	6	★麦	6	【小麦 乳】	1食	★麦	6	★麦	6				
		★米油	0.2	豚肉【豚肉】	60	★米油	0.5	豚肉【豚肉】	30	★米油	0.5	★米油	0.3	★米油	0.3	★米油	0.3	鶏ささみ【鶏肉】	50	レバー入り白ごまつくね	2食	たこナゲット	2食				
		★おろしにんにく	0.3	★米油	0.5	★おろしにんにく	0.3	★おろしにんにく	0.3	★おろしにんにく	0.3	★おろしにんにく	0.3	★おろしにんにく	0.3	★おろしにんにく	0.3	★酒	2	鶏肉 豚肉 大豆	40	いなか 豚肉 小麦 大豆	40				
		★おろししょうが	0.3	神戸町みそ【大豆】	7	★おろししょうが	0.3	★おろししょうが	0.3	★おろししょうが	0.3	★おろししょうが	0.3	★おろししょうが	0.3	★おろししょうが	0.3	★塩	2	小麦 ごま	2.5	★大豆油【大豆】	2.5				
		豚肉【豚肉】	0.2	★酒	6	★おろしにんにく	0.3	セロリ	2	豚肉【豚肉】	20	ごぼう	10	鶏肉【鶏肉】	1個	★おろしにんにく	0.3	★でん粉	7	水	2.5	★豆味噌【大豆】	2.5				
		★塩	0.2	★みりん	8	★おろしにんにく	0.3	★赤ワイン	1.5	セロリ	2	にんじん	10	たまねぎ	15	★おろししょうが	0.3	★大豆油【大豆】	2	★純カレー粉	0.6	★塩口しょうゆ【小麦 大豆】	0.2	大根	35		
		★白こしょう	0.02	★上白糖	1.6	★おろしにんにく	0.3	★赤ワイン	1.5	水	30	★ミックス味噌【大豆】	10	★塩口しょうゆ【小麦 大豆】	0.5	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★みりん	1.4	★きゅうり	20
		たまねぎ	15	★おろしにんにく	0.3	★おろししょうが	0.3	★赤ワイン	1.5	ミニがんとどき【大豆】	30	★ミックス味噌【大豆】	10	★和風だしの素	0.1	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★みりん	1.4	冷凍ホールコーン	10
		にんじん	15	★おろししょうが	0.3	★おろししょうが	0.3	★赤ワイン	1.5	★米ひじき	40	★ミックス味噌【大豆】	10	★和風だしの素	0.1	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★みりん	1.4	★中華ドレッシング	7.5
なす	10	★おろししょうが	0.3	★おろししょうが	0.3	★赤ワイン	1.5	★米ひじき	40	★ミックス味噌【大豆】	10	★和風だしの素	0.1	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★上白糖	2.5	★みりん	1.4	★中華ドレッシング	7.5		
★スープストック	0.5	小松菜	20	★カットマト【缶】	20	★カットマト【缶】	20	★和風だしの素	0.6	★塩	0.05	★鶏ガラスープ【鶏肉】	0.6	★酒	3	★上白糖	4	★ごま油【ごま】	0.8	★レモン果汁	1.5	★キャベツ	35	水	35		
★りんごビュレ【りんご】	0.5	もやし	25	★トマトケチャップ	7	★トマトケチャップ	7	★三温糖	3.5	★鶏豚湯【鶏肉 豚肉】	3	★ごま油【ごま】	0.5	★みりん	1	★きゅうり	40	★塩吹き昆布	1.2	★和風だしの素	0.1	★みりん	2	★キャベツ	15	たまねぎ	15
★カットマト【缶】	20	モロヘイヤ	3	【小麦 大豆 豚肉】	1	★スープストック	1	★スープストック	1	★鶏豚湯【鶏肉 豚肉】	3	★ごま油【ごま】	0.5	★きゅうり	40	★塩吹き昆布	1.2	★和風だしの素	0.1	★みりん	2	★キャベツ	15	★角切り高野豆腐【大豆】	7	★和風だしの素	0.3
かぼちゃ	20	★みりん	1	★スープストック	1	★スープストック	1	★スープストック	1	★鶏豚湯【鶏肉 豚肉】	3	★ごま油【ごま】	0.5	★きゅうり	40	★塩吹き昆布	1.2	★和風だしの素	0.1	★みりん	2	★キャベツ	15	★角切り高野豆腐【大豆】	7	★和風だしの素	0.3
冷凍枝豆【大豆】	5	★みりん	1	★スープストック	1	★スープストック	1	★スープストック	1	★鶏豚湯【鶏肉 豚肉】	3	★ごま油【ごま】	0.5	★きゅうり	40	★塩吹き昆布	1.2	★和風だしの素	0.1	★みりん	2	★キャベツ	15	★角切り高野豆腐【大豆】	7	★和風だしの素	0.3
★ウスターソース	2.5	★みりん	1	★スープストック	1	★スープストック	1	★スープストック	1	★鶏豚湯【鶏肉 豚肉】	3	★ごま油【ごま】	0.5	★きゅうり	40	★塩吹き昆布	1.2	★和風だしの素	0.1	★みりん	2	★キャベツ	15	★角切り高野豆腐【大豆】	7	★和風だしの素	0.3
★チャツネ【りんご】	8	★さきごみのり	0.3	★中双糖	0.8	大根	25	大根	25	豆腐シューマイ	1個	豆腐シューマイ	27	豆腐シューマイ	27	豆腐シューマイ	27	豆腐シューマイ	27	豆腐シューマイ	27	豆腐シューマイ	27	豆腐シューマイ	27	豆腐シューマイ	27
★カレーウ学校給食用フレーク	8.5	★米油	0.5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5
★どろけるカレーウフ레이크	8.5	★米油	0.5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5
【小麦 大豆】		★米油	0.5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5
プレナムオムレツ	1個	★米油	0.5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5
【卵】	40	★米油	0.5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5
★バイナッブルレトルト	20	★米油	0.5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5
★りんごレトルト【りんご】	15	★米油	0.5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5
★黄桃レトルト【もも】	15	★米油	0.5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5
カットレモンゼリー	30	★米油	0.5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5	★上新粉	5

※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、幼児園未満児0.7倍、幼児園以上児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29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・ピスタチオ)についてアレルゲン表示をしています。

※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（TEL0584-27-1237）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。