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 11月分

日曜	2日（月）			4日（水）			5日（木）			6日（金）			9日（月）			10日（火）			11日（水）			12日（木）			13日（金）			16日（月）		
主食	麦ごはん			米粉食パン			麦ごはん			麦ごはん			ソフト麺			麦ごはん			五目ごはん			麦ごはん			麦ごはん			麦ごはん		
料理名及び一人当たりの純使用量g（小学校中学年）	★精白米	75		★米粉食パン	1食		★精白米	75		★精白米	75		★ソフト麺	1食		★精白米	75		★精白米	60		★精白米	75		★精白米	75		★精白米	75	
	★麦	6		【小麦 乳】	77		★麦	6		★麦	6		【小麦】	160		★麦	6		★麦	5		★麦	6		★麦	6		★麦	6	
	鶏肉【鶏肉】	1切		メンチかつ	1個		いわしの生姜煮	1尾		★米油	2		★米油	0.3		さわら	1切		★麦	0.4		ポークシューマイ	2個		ハタハタのから揚げ	2尾		豚肉【豚肉】	45	
	★酒	50		【鶏肉 小麦】	50		【小麦 大豆】	40		豚肉【豚肉】	45		★おろしにんにく	0.5		★レモン(果汁)	50		★米油	15		【豚肉 小麦】	36		★大豆油【大豆】	30		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	0.5	
	★おろししょうが	1		★大豆油【大豆】	0.5		★米油	0.2		★酒	1		★おろししょうが	0.5		★おろししょうが	0.5		鶏肉【鶏肉】	1.6		★緑豆はるさめ	4					★酒	2	
	★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	0.5		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	1.44		●米ひじき	1.8		★上白糖	1.8		豚ミンチ【豚肉】	1		冷凍油揚げ【大豆】	0.8		★酒	0.8		きゅうり	15					★おろししょうが	0.5	
	冷凍大根おろし	15		★トマトケチャップ	0.6		にんじん	13		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	2.5		★赤ワイン	2		ごぼう	8		●干ししいたけ	0.8		にんじん	10					でん粉	7	
	★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	2		★上白糖	0.48		水	20		★おろししょうが	0.5		たまねぎ	55		にんじん	15		ごぼう	8		キャベツ	20					水	5.4	
	★みりん	1		★みりん	1.56		★水煮大豆【大豆】	15		ぜんまい水煮	12		★塩	0.2		★冷凍油揚げ【大豆】	5		にんじん	15		★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	2.5					★上白糖	2.5	
	★上白糖	1.5		水	3		★つきこんにゃく	10		★塩	0.2		★白こしょう	0.02		★和風だしの素	0.6		★冷凍枝豆【大豆】	5		★穀物酢	2					★中華だしの素	0.4	
	★穀物酢	0.5		でん粉	0.1		●焼き竹輪【大豆】	10		★白こしょう	0.02		にんじん	10		★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	4		★みりん	1.6		★白こしょう	0.1					★ウスターソース	1.3	
	でん粉	0.2		じゃがいも	45		★上白糖	1		★上白糖	1.8		水	50		★みりん	5					★ごま油【ごま】	0.5					★ウスターソース	1.6	
				にんじん	8		★みりん	1.8		★みりん	0.4		★スープストック	1		ねぎ	2					★塩	0.3							
	★米油	0.8		小松菜	10		★コチジャン【大豆 魚介類】	0.4		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	2		★りんごピューレ【りんご】	3																	
	れんこんのきんぴら	40		●冷凍ホールコーン	10		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	2		ねぎ	2		★ダイストマトソース【大豆】	6																	
	にんじん	8		★塩	0.1		★みりん	2					★デミグラスソース	10																	
	ピーマン	5		★白こしょう	0.02		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	3		にんじん	10		【小麦 大豆 牛肉																	
	★上白糖	1.3		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	0.5		★米油	0.2		●もやし	30		鶏肉 豚肉 ゼラチン】																	
	★みりん	1.5		★ノンエッグマヨネーズ	8		豚肉【豚肉】	15		★みりん	2		★トマトケチャップ	12																	
	★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	3.2		【大豆】			大根	20		★ごま油【ごま】	0.5		★トマトピューレー	7																	
	★ごま油【ごま】	0.2		★米油	0.3		ごぼう	8					★ウスターソース	4																	
				鶏肉【鶏肉】	30		水	100					★上白糖	1.5																	
	水	125		たまねぎ	15		にんじん	8					★ハヤシルウ	7																	
	★だしパック	2		にんじん	10		里いも	15					【小麦 大豆 豚肉】																	
	ごぼう	8		水	100		★和風だしの素	1					でん粉	0.5																	
	にんじん	5		★スープストック	1.1		★豆みそ【大豆】	8																							
	★冷凍豆腐【大豆】	20		★塩	0.3		ねぎ	5					焼き栗コロッケ	1個																	
	●かまぼこ【大豆】	10		★白こしょう	0.02								【小麦】																	
	しめじ	7		はくさい	30								★大豆油【大豆】	40																	
	★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3.4																													
	★塩	0.4											●海藻ミックス	0.6																	
	ねぎ	5											キャベツ	30																	
													きゅうり	15																	
													●冷凍ホールコーン	10																	
													★野菜ドレッシング	7																	

日曜	17日（火）			18日（水）			19日（木）			20日（金）			24日（火）			25日（水）			26日（木）			27日（金）			30日（月）					
主食	チキンライス			小型パン			麦ごはん			麦ごはん			麦ごはん			麦ごはん			麦ごはん			麦ごはん			中華麺					
料理名及び一人当たりの純使用量g（小学校中学年）	★精白米	60		★コッペパン	1個		★精白米	75		★精白米	75		★精白米	75		★精白米	75		★精白米	75		★精白米	75		★中華麺	1食				
	★麦	5		【小麦 乳】	42		★麦	6		★麦	6		★麦	6		★麦	6		★麦	6		★麦	6		【小麦】	160				
	★米油	0.2		★米油	1		豆腐ハンバーグの和風ソースかけ 1個			さんま（澱粉付き）	1切		塩さば【さば】	1切		★米油	0.2		鶏肉【鶏肉】	2切		さけ【さけ】	1切		★米油	0.3				
	鶏肉【鶏肉】	25		豚肉【豚肉】	20		【大豆 鶏肉 豚肉】	50			30			50		★おろしにんにく	0.3			50			50		豚肉【豚肉】	15				
	たまねぎ	30		たまねぎ	20		水	2.4		★大豆油【大豆】	3.2					★おろししょうが	0.3		★おろししょうが	0.6		塩こうじ	3		★酒	1				
	にんじん	13		キャベツ	50		★上白糖	3		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	0.8					豚肉【豚肉】	20		★酒	1.2		★酒	1		たまねぎ	10				
	★塩	0.4		にんじん	15		★みりん	2.2		★みりん	3.2					★塩	0.2		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	2.5		★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	1.3		にんじん	10				
	★スープストック	1.2		★塩	0.2		★酒	2.2		★上白糖	4		★米油	0.5		★白こしょう	0.02		★米粉	2		★みりん	1.3		水	115				
	★上白糖	0.6		★白こしょう	0.02		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	2.4		水	4		鶏肉【鶏肉】	15		たまねぎ	50		でん粉	4					●もやし	20				
	★トマトケチャップ	5		★和風だしの素	0.2		★おろししょうが	0.24		でん粉	0.1		★酒	1		にんじん	15		★大豆油【大豆】	4					●なると	7				
	トマトペースト缶	3.2		★焼きそば麺	70		でん粉	0.4					ごぼう	25		じゃがいも	40								★中華だしの素	0.5				
	●冷凍枝豆【大豆】	3		【小麦 大豆】						じゃがいも	35		にんじん	10		水	50								とんこつラーメンスープ	10				
				★ウスターソース	5		★米油	0.5		きゅうり	15		★こんにゃく	10		★スープストック	0.5		鶏肉のから揚げ						【小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉】					
	かぼちゃのグラタン	1個		★中濃ソース	10		切千大根	7		●冷凍ホールコーン	10		れんこん	20		★スープストック	0.5								★塩	0.2				
	【大豆】	40		★紅しょうが	1.8		●千ししいたけ	0.5		★野菜ドレッシング	7		●千ししいたけ	1		★りんごピューレ【りんご】	6								★白こしょう	0.02				
				★青のり粉	0.2		●はんぺん	10					水	5		★トマトケチャップ	3								ねぎ	5				
				春巻き	1個		にんじん	10		水	115		★中ざら糖	2.5		★ウスターソース	2.5													
				【豚肉 大豆 小麦】	50		水	25		★だしパック	2		★みりん	0.8		★チャツネ【りんご】	8.5													
				★大豆油【大豆】			★和風だしの素	0.6		鶏団子【鶏肉 大豆】	30		★和風だしの素	0.7		★とろける給食用カレーフレーク	8.5													
							★上白糖	2		★酒	1		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	3.5		【小麦 大豆】													
	ブロッコリー	30		●パインアップルレトルト	20		★みりん	1		●千ししいたけ	0.4		冷凍いんげん	5		★給食用カレーフレーク													
	●冷凍ホールコーン	8		●黄桃レトルトパック【もも】	20		★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	2.3		はくさい	20					【小麦 大豆】													
	キャベツ	17		●りんごレトルトパック【りんご】	15		冷凍いんげん	5		えのきたけ	5		水	140		オムレツ【卵】	1個												
	★コーンクリーミードレッシング	7		カットゼリー（マスカット）	25					★濃口しょうゆ【小麦 大豆】	2		★だしパック	2			40												
				フルーツのゼリーよせ						★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3		えのきたけ	8															
	★米油	0.3								水菜	10		★冷凍豆腐【大豆】	20														
	●ベーコン【豚肉】	10											ちらしかまぼこ（紅葉）	5														
	たまねぎ	20											ちらしかまぼこ（仔ョウ）	5														
	にんじん	15											★酒	1														
	大根	20											★薄口しょうゆ【小麦 大豆】	3														
	じゃがいも	20											★塩	0.2														
	水	95											ねぎ	5														
	★コンソメ	1.5														ごぼう	20											
	★塩	0.2														にんじん	5											
	★白こしょう	0.02														●冷凍ホールコーン	5											
																小松菜	20											
																★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											

※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、ご不明な点がありましたら、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。