

5月1日 (金)		5月7日 (木)		5月8日 (金)		5月11日 (月)	
白ごはん 魚そうめんのすまし汁 セルフ五目寿司 こどもの日ゼリー		黒糖パン ポークビーンズ 大根サラダ		①黒糖パン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト、黒糖 (アレルギー表示:小麦、乳)		白ごはん 具だくさんみそ汁 かつおの香り揚げ	
①乾燥大根葉 大根葉、ぶどう糖、食塩 (アレルギー表示:ー)		①乾燥大根葉 0.8 1		②乾燥大根葉 0.8 1		①乾燥大根葉 0.8 1	
②麺始めチャンポン 小麦粉、小麦たん白、かんすい、カロチノイド色素、調整水 (アレルギー表示:小麦)		②麺始めチャンポン 0.8 1		②麺始めチャンポン 0.8 1		②麺始めチャンポン 0.8 1	
③上々豚清湯(豚骨スープ) 豚骨抽出エキス (アレルギー表示:豚肉)		③上々豚清湯(豚骨スープ) 0.8 1		③上々豚清湯(豚骨スープ) 0.8 1		③上々豚清湯(豚骨スープ) 0.8 1	
④中華用スープ トック 食塩、チキンパウダー(小麦、大豆、鶏肉、豚肉)、鶏脂(大豆)、粉末醤油(小麦、大豆)、デキストリン、酵母エキス、たん白加水分解物(ゼラチン)、野菜エキス(大豆)、ごま油、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素 (アレルギー表示:小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン) ※卵		④中華用スープ 0.8 1		④中華用スープ 0.8 1		④中華用スープ 0.8 1	
⑤とりささみチャンク 鶏肉(ささみ)、醸造酢、食塩、寒天、砂糖、オニオンパウダー、香辛料(こしょう)、pH調整剤、水 (アレルギー表示:鶏肉)		⑤とりささみチャンク 0.8 1		⑤とりささみチャンク 0.8 1		⑤とりささみチャンク 0.8 1	

※コンタミ・キャリア等由来

★揚げ物用油(大豆白絞油缶)は複数回使用します。 ★煮干しだし(片口いわし)、のり、ちりめん等はえび、かに、いか、さばが混ざる漁法で採取しています。

令和8年度 5月食物アレルギー用献立表

5月19日 (火)		5月20日 (水)		5月21日 (木)		5月22日 (金)					
白ごはん マカロニスープ ツナときゅうりの和え物 チキン照り焼きハンバーグ		白ごはん マーボー豆腐 海藻ナムル		白ごはん すり身団子汁 豚肉のチャンチャン焼き		揚げパン (中学校) マヨネーズパン (小学校) ポトフ トマトオムレツ					
米飯 70 90 ①無塩せきバラベーコン短冊 10 12.5 ミニブロッコリー 20 25 にんじん 20 25 たまねぎ 27 34 えのきたけ 10 12.5 ②シェルマカロニ 8 10 ③スープストック (洋風) 0.22 0.27 うすくちしょうゆ 3.2 4 塩 0.22 0.27 こしょう 0.02 0.03 ソイルまぐろキャク【7日⑧参照】 5 7 きゅうり 30 37 ④笑顔でランチドレッシング 香りごま 3.2 4 ⑤国産鶏のてりやきパティ48 48 0 ⑤国産鶏のてりやきパティ60 0 60 ⑤国産鶏のてりやきパティ 鶏肉、ソテーオニオン、玉ねぎ、 パン粉、粉末状植物性たん白 (大豆)、発酵調味料、しょうゆ (小麦、大豆)、砂糖、りんご、粒 状植物性たん白(大豆)、果糖ブ ドウ糖液糖、香辛料(黒こしょう、 コーン、パプリカ、オールスパイ ス、ショウガ、ニンニク)、加工で ん粉、水あめ、食塩、増粘剤(加 工でん粉)、揚げ油(パーム)、 水 (アレルギー表示:小麦、大豆、鶏 肉、りんご) ※乳成分、卵	①無塩せきバラベーコン短冊 豚バラ肉、食塩、砂糖、香 辛料(ナツメグ、コリアン ダー、カルダモン、オール スパイス) (アレルギー表示:豚肉)	米飯 70 90 ①国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・B1) 71 90 豚ミンチ 30 38 たまねぎ 33 42 にんじん 26 33 椎茸スライス (干) 1 1.2 たけのこ缶 15 19 にら 2.4 3 三温糖 1.3 1.6 赤みそ 3 3.8 こいくちしょうゆ 3.6 4.5 オイスターソース (マルハ) 【12日④参照】 0.7 0.9 ② (テーオー) エブリイ甜麺醤 1 1.3 トウバンジャン 【12日③参照】 0.1 0.13 でんぷん 2.2 2.7 純正ごま油 1 1.25 ③海藻サラダG 1.2 1.5 太もやし 20 25 きゅうり 26 32 とりささみチャンク 【11日⑤参照】 10 13 酢 2.5 3.1 三温糖 1.5 1.9 うすくちしょうゆ 2.5 3 純正ごま油 0.7 0.9 ①国産大豆絹厚揚げ 10(Ca・Fe・ビタミンB1) 【南給】 大豆、植物油(なたね・ご ま)、糖類(砂糖・水あめ)、 たん白加水分解物、醸造 酢、いりごま、ねりごま、食 塩、酵母エキス、乳化剤、 酵母エキスパウダー、増 粘剤(キサンタンガム)、香 料、水 (アレルギー表示:ごま)	②シェルマカロニ デュラム小麦のセモリナ (アレルギー表示:小麦)	③スープストック(洋風) 食塩、砂糖、ぶどう糖、豚 脂、コンスターチ、ばれいしょ でん粉、粉末動物油脂(豚 肉)、たん白加水分解物 (大豆、ゼラチン)、乳酸発 酵酵母エキスパウダー、乳酸 発酵トマトエキスパウダー、デキス トリン、酵母エキスパウダー、か つおエキスパウダー、香辛料 (にんにく)、調味料(アミノ酸 等)、酸味料 (アレルギー表示:大豆、 豚肉、ゼラチン)	④笑顔でランチドレッシング 香りごま 食用植物油(なたね・ご ま)、糖類(砂糖・水あめ)、 たん白加水分解物、醸造 酢、いりごま、ねりごま、食 塩、酵母エキス、乳化剤、 酵母エキスパウダー、増 粘剤(キサンタンガム)、香 料、水 (アレルギー表示:ごま)	⑤国産鶏のてりやきパティ 鶏肉、ソテーオニオン、玉ねぎ、 パン粉、粉末状植物性たん白 (大豆)、発酵調味料、しょうゆ (小麦、大豆)、砂糖、りんご、粒 状植物性たん白(大豆)、果糖ブ ドウ糖液糖、香辛料(黒こしょう、 コーン、パプリカ、オールスパイ ス、ショウガ、ニンニク)、加工で ん粉、水あめ、食塩、増粘剤(加 工でん粉)、揚げ油(パーム)、 水 (アレルギー表示:小麦、大豆、鶏 肉、りんご) ※乳成分、卵	①国産大豆絹厚揚げ10(Ca・Fe・B1) 71 90 ①全学栄野菜ミックスボール 20 25 だいこん 20 25 たまねぎ 20 25 にんじん 10 13 えのきたけ 8 10 豆腐 16 20 きざみ揚げ(カット油あげ)【1日②参照】 5.5 7 ねぎ(冷凍) 2.5 3 煮干だし(片口いわし) 3 3.6 うすくちしょうゆ 5 6 酒 1 1.2 豚ももスライス 40 50 たまねぎ 20 25 キャベツ 23 29 太もやし 16 20 冷凍カラーピーマンミックス 6 7 三温糖 1.3 1.5 こいくちしょうゆ 1.2 1.44 すりみそ 4.3 5.2 みりん 1.7 2 いりごま 1 1.2 サラダ油 0.8 1 ①全学栄野菜ミックスボール 【赤】エソすり身、でん粉、にん じん、砂糖、食塩、魚醤(カタク チイワシ)、酵母エキス、カロチ ノイド色素、水【緑】エソすり身、 でん粉、砂糖、植物油(なた ね)、食塩、ほうれん草パウ ダー、魚醤(カタクチイワシ)、 酵母エキス、水【黄】エソすり 身、とうもろこし、でん粉、砂糖、 食塩、魚醤(カタクチイワシ)、 酵母エキス、水 (アレルギー表示:ー)	①コッペパン 0 70 大豆白絞油缶 0 7 国産きな粉 0 12 三温糖 0 8 塩 0 0.06 ②マヨネーズパン(卵不使用) 50 0 鶏肉もも皮つき 12 15 白ワイン 1 1.2 ③荒挽ミニカクテルウインナー 18 22.5 じゃがいも 43 54 たまねぎ 30 37 にんじん 20 25 キャベツ 22 28 パセリ 0.8 1 うすくちしょうゆ 3 3.5 国産チキンガラスープ【7日⑦参照】 8 10 塩 0.18 0.2 こしょう 0.01 0.02 ④Ca・Feたっぷりオムレツ(トマト) 60 60 ③荒挽ミニカクテルウインナー 鶏肉、豚脂、でん粉、発酵調味料、 粉あめ、砂糖、食塩、酵母エキス、 香辛料(パプリカ・ペパー・オール スパイス・ローズマリー)、水 (アレルギー表示:鶏肉、豚肉) ※卵、小麦	①コッペパ ン 小麦粉、 ショートニン グ、脱脂粉 乳、砂糖、 食塩、イー スト (アレルギー ギー表示: 小麦、乳)	②マヨネー ズパン(卵 不使用) 小麦粉、 ショートニン グ、脱脂粉 乳、砂糖、 食塩、イー スト、卵不 使用マヨ ネーズ(エッ グケア)(大 豆) (アレ ルギー表 示:小麦、 乳、大豆) ※卵	④Ca・Feたっぷりオムレツ(トマト) 液卵、トマトケチャップ、油脂加工品(植物油 脂(大豆)、卵黄、食塩)、たまねぎ、トマトピューレ、 植物油(大豆、パーム、菜種)、鶏肉、でん粉、 発酵調味料、食用卵殻粉、加工でん粉、トレハ ロース、増粘剤、ピロリン酸鉄、水 (アレルギー表示:卵、大豆、鶏肉)

5月25日 (月)		5月26日 (火)		5月27日 (水)		5月28日 (木)		5月29日 (金)	
ゆかりごはん 筑前煮 ごまじゃこ和え		白ごはん かぼちゃと小松菜のみそ汁 キムタクごはんの具 豆乳プリン (ミニ)		白ごはん コーンスープ 揚げ鶏のレモン和え		コッペパン (減量) ナポリタンスパゲティ コールスローサラダ		白ごはん かきたま汁 磯香和え さんま生姜煮	
米飯	70 90	米飯	70 90	米飯	70 90	減量コッペパン【22日①参照】	40 60	米飯	70 90
①ゆかり (S)	1.4 1.8	豆腐	20 25	①オーシャンキングほぐし身	10 13	①カットスパゲティ	28 35	たまねぎ	22 27
鶏肉もも皮つき	20 27	きざみ揚げ(カット油あげ)【1日②参照】	5.5 7	②クリームコーン缶	20 25	無塩せきウインナーカット【14日⑤参照】	20 25	にんじん	19 23
鶏肉はね身皮なし	10 13	えのきたけ	10 12.5	ホールコーン缶	10 13	たまねぎ	35 44	えのきたけ	10 12.5
じゃがいも	34 43	かぼちゃ(生)短冊	30 38	にんじん	20 25	にんじん	15 19	豆腐	21 27
にんじん	20 25	たまねぎ	30 38	たまねぎ	25 31	ピーマン	5 6.2	かまぼこ(ピンク)【1日③参照】	11 14
乱切りごぼう	19 22	花そうみ(乾わかめ)	0.3 0.36	しめじ	8 10	国内産マッシュルームスライス	10 12.5	ねぎ(冷凍)	3 3.6
三角こんにやく	20 25	小松菜	10 12.5	蒸し白いんげん豆	8 10	国産おろしにんにく	0.3 0.36	煮干だし(片口いわし)	5 6
②さつまあげ(天ぷら)	16 20	ねぎ(冷凍)	3 3.6	パセリ	0.5 0.6	サラダ油	1 1.3	うすくちしょうゆ	5 6
青まめ(枝豆むきみ)	7 8.5	煮干だし(片口いわし)	3 3.6	国産チキンガラスープ【7日⑦参照】	7 8.5	塩	0.1 0.15	塩	0.1 0.12
たけのこ缶	11 14	すりみそ	11 13	スープストック(洋風)【19日③参照】	0.2 0.25	こしょう	0.02 0.03	でんぷん	0.9 1.1
れんこん(乱切り)	11 13	豚ももスライス	32 40	塩	0.15 0.18	トマトケチャップ【7日②参照】	27.5 33.7	液卵	19 25
こいくちしょうゆ	2.5 3	①白菜キムチ	13 17	こしょう	0.02 0.03	ウスターソース【7日④参照】	1.6 2	カットほうれん草	12 15
うすくちしょうゆ	2.5 3	②山川きざみ漬	11 14	うすくちしょうゆ	3.5 4	キャベツ	38 48	太もやし	28 35
三温糖	1.5 1.8	太もやし	35 44	鶏もも皮つき	24 30	たまねぎ	8 9.5	①焼きもみのりA	0.2 0.25
みりん	1 1.2	にら	2.2 2.8	鶏肉はね身皮なし	24 30	パオイルまぐろちゃん【7日⑧参照】	9 11.3	うすくちしょうゆ	1.8 2.2
サラダ油	1 1.3	こいくちしょうゆ	2 2.4	酒	0.4 0.5	ホールコーン缶	11 14	三温糖	0.45 0.6
キャベツ	25 31	純正ごま油	1 1.3	でんぷん	8.2 10.5	②エッグレスマヨ	7 8	純正ごま油	0.23 0.29
きゅうり	29 36	③ミニデザート(豆乳プリン)	30 30	大豆白絞油缶	6 7.5	三温糖	0.3 0.4	②さんま生姜煮	40 50
③ロースハムスライス(短冊)	8 11	①白菜キムチ	はくさい、食塩、調味料(にんにく、砂糖・異性化液糖、たんぱく加水分解物(大豆)、醸造酢、トマト、唐辛子、オニオン、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、カルミン酸色素)	③ミニデザート(豆乳プリン)	水あめ、砂糖、豆乳、粉末油脂(パーム)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、食塩、ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、着色料(カラメル、カロチノイド)、貝カルシウム、香料、ピロリン酸第二鉄、水	うすくちしょうゆ	0.4 0.5		
④煮干しちりめん	3 4	②山川きざみ漬	干しだいこん、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、しょうゆ(小麦、大豆)、アミノ酸液、食塩、醸造酢、発酵調味料、香辛料(唐辛子)、たんぱく加水分解物、水	大豆白絞油缶	6 7.5	塩	0.2 0.24	①焼きもみのりA	乾のり
酢	2.5 3			さつまいも(ダイス)	22 28	こしょう	0.02 0.03	(アレルギー表示:一)	※えび、かに
三温糖	2 2.4			青豆(えだまめ)	10 12.5	レモン汁	0.8 1		
うすくちしょうゆ	3 3.6			三温糖	2.3 2.8	①カットスパゲティ			
すりごま	1.4 1.7			こいくちしょうゆ	1.7 2.1	デュラム小麦のセモリナ			
純正ごま油	0.1 0.13			レモン汁	2 2.5	(アレルギー表示:小麦)			
国産おろしにんにく	0.1 0.12			水	1.5 1.8				
				①オーシャンキングほぐし身					
				たら、ほき、食塩、砂糖、発酵調味料、でん粉、たんぱく加水分解物(かつおエキス)、還元水あめ、植物油(エゴマ)、加水でん粉、着色料(紅麴)、乳化剤(加工助剤)、水					
				(アレルギー表示:一)					
				②クリームコーン缶					
				とうもろこし、食塩、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、水					
				(アレルギー表示:一)					
				②エッグレスマヨ					
				食用植物油、醸造酢、水あめ、食塩、粉末状植物性たんぱく(大豆)、酵母エキス、香辛料、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、香辛料抽出物、水					
				(アレルギー表示:大豆)					

※コンタミ・キャリー等由来