令和6年度5月分　　食物アレルギー対応献立内容表

1日（水）	2日（木）	7日（火）	8日（水）	9日（木）	10日（金）	13日（月）
米飯	**米飯**	**米飯**	**米飯**	**コッペパン**	**じゃこわかめごはん**	**ロールパン**
					無洗米	
牛乳	**牛乳**	**牛乳**	**牛乳**	**牛乳**	おおむぎ（米粒麦）	**牛乳**
鰹の香味揚げ	**ハンバーグ（高野豆腐の粉入り）**	**鰯の生姜煮**	**ザンギ**	**コーンシチュー**	混ぜ込みわかめ	**鶏肉と大豆のトマト煮**
鰹角切	ハンバーグ	いわしレトルト	鶏肉もも	じゃがいも（男爵）	ちりめんじゃこ	鶏角切
しょうゆ	なたね油	しょうが	しょうが	にんじん	なたね油	にんにく
しょうが	ケチャップ	砂糖	にんにく	たまねぎ		セロリ
片栗粉	トマトピューレ	しょうゆ	しょうゆ	パセリ	**牛乳**	たまねぎ
なたね油	ウスターソース(ブルドック)	本みりん	砂糖	ホールコーン	**白身魚のフライ**	マッシュルーム（スライス）
長ねぎ	砂糖	米酢	ウスターソース(ブルドック)	クリームコーン	白身魚のフライ（ホキ）	大豆（国産）
白ごま（洗）	**ABCマカロニスープ**	**炒り鶏**	こしょう	鶏小間	なたね油	ホールトマト
砂糖	ベーコン短冊（バラ）	鶏角切	片栗粉	小麦粉	中濃ソース(ブルドック)	ケチャップ
しょうゆ	アルファベットマカロニ	しょうが	なたね油	バター	**ワンタンスープ**	トマトピューレ
本みりん	にんじん	しょうゆ	しょうゆ	なたね油	ワンタンの皮（ウエーブ）	砂糖
春キャベツの味噌汁	たまねぎ	片栗粉	本みりん	脱脂粉乳	豚小間	中濃ソース(ブルドック)
豆腐（木綿）	キャベツ	なたね油	米酢	塩	しょうが	粉末ローリエ
油揚げ	セロリ	じゃがいも（男爵）	ごま油	こしょう	にんじん	白ワイン
じゃがいも（男爵）	じゃがいも（男爵）	なたね油	長ねぎ	豚骨（上）	たまねぎ	塩
にんじん	小松菜	にんじん	**どさんこ汁**	なたね油	もやし	こしょう
キャベツ	塩	ごぼう（洗い）	豚小間	**にんじんドレッシングサラダ**	キャベツ	オリーブオイル
長ねぎ	こしょう	たけのこ水煮	にんじん	むきえだまめ	チンゲンサイ	小麦粉
かつお節（厚）	しょうゆ	れんこん	じゃがいも（男爵）	ブロッコリー	しょうゆ	なたね油
赤みそ	豚骨（上）	板こんにゃく	はくさい	キャベツ	塩	**チャウダー**
白みそ	なたね油	干し椎茸	ホールコーン	きゅうり	こしょう	ベーコン短冊（バラ）
		グリンピース	豆腐（木綿）	オリーブオイル	豚骨（上）	じゃがいも（男爵）
ジューシーオレンジ	**甘夏**	砂糖	生ワカメ	塩	なたね油	にんじん
		しょうゆ	小松菜	しょうゆ		たまねぎ
		本みりん	長ねぎ	砂糖	**キャベツのおひたし**	パセリ
		かつお節（厚）	しょうゆ	りんご酢	キャベツ	生クリーム
		青菜のごまあえ	赤みそ	本みりん	砂糖	脱脂粉乳
		小松菜	白みそ	にんじん	しょうゆ	小麦粉
		白ごま（洗）	バター	たまねぎ	かつお節（細）	バター
		砂糖	かつお節（厚）			なたね油
		しょうゆ		**湘南ゴールドジャム**		塩
			トマト			こしょう
						豚骨（上）
						なたね油

☆詳細な内容成分等は4月にお渡しした表（食品原材料一覧）にまとめてありますのでそちらをご参照ください。また、大和市ホームページからもご覧いただけます。
■学校給食の献立対応＜給食使用食品原材料詳細一覧＞　http://www.city.yamato.lg.jp/web/hoken/hoken01211879.html

14 日（ 火 ）	15 日 （ 水 ）	16 日 （ 木 ）	17 日 （ 金 ）	20 日 （ 月 ）	21 日 （ 火 ）	22 日 （ 水 ）
麦ごはん	**米飯**		**米飯**	**ホットラーメン**	**米飯**	**米飯**
無洗米						
おおむぎ（米粒麦）	**牛乳**		**牛乳**	**牛乳**	**牛乳**	**牛乳**
	春野菜カレー		**かれいの揚げ煮**	**春巻き**	**さばのごまみそ焼き**	**ドライ豆カレー**
牛乳	豚小間		ソフトカレイ	春巻き	さば切身	豚ひき肉
ししゃものから揚げ	にんじん		片栗粉	なたね油	赤みそ	挽き割り大豆
ししゃも	たまねぎ		なたね油	**ラーメン**	しょうが	たまねぎ
片栗粉	じゃがいも（男爵）		砂糖	長ねぎ	三温糖	にんじん
なたね油	キャベツ		しょうゆ	にんじん	本みりん	ピーマン
生揚げと野菜のそぼろ煮	アスパラガス		本みりん	もやし	白ごま（洗）	しょうが
生揚げ	小麦粉		**豚汁**	はくさい	水	にんにく
じゃがいも（男爵）	バター		豚小間	豚小間	なたね油	小麦粉
豚ひき肉	こめサラダ油		鉄分強化豆腐	生ワカメ	**炒り煮**	カレー粉
にんじん	カレー粉		にんじん	ホールコーン	じゃがいも（男爵）	トマトピューレ
たまねぎ	脱脂粉乳		じゃがいも（男爵）	しょうゆ	なたね油	ケチャップ
さやいんげん	ホールトマト		ごぼう（洗い）	塩	豚小間	ウスターソース(ブルドック)
糸こんにゃく	ケチャップ		だいこん	こしょう	にんじん	塩
しょうが	トマトピューレ		長ねぎ	ラー油	たまねぎ	こしょう
しょうゆ	ウスターソース(ブルドック)		白みそ	ごま油	小松菜	なたね油
砂糖	塩		赤みそ	豚骨（上）	板こんにゃく	**オニオンスープ**
本みりん	こしょう		かつお節（厚）	鶏骨（上）	しょうが	にんじん
片栗粉	なたね油		なたね油	なたね油	しょうゆ	たまねぎ
かつお節（厚）	豚骨（上）		**ナムル**		砂糖	パセリ
なたね油	**ビーンズサラダ**		小松菜	**ミニトマト**	本みりん	ベーコン短冊（バラ）
磯香あえ	ミックスビーンズ		もやし		かつお節（厚）	キャベツ
小松菜	ホールコーン		にんじん		**ピリ辛きゅうり**	しょうゆ
キャベツ	きゅうり		砂糖		きゅうり	塩
焼きのり（きざみ）	にんじん		しょうゆ		しょうゆ	こしょう
しょうゆ	米酢		米酢		砂糖	豚骨（上）
本みりん	砂糖		ごま油		米酢	なたね油
ごま油	塩		赤唐辛子		ごま油	
かつお節（細）	こしょう		白ごま（洗い）		赤唐辛子	**Ｃａ＋Ｆｅチーズ**
	Ｃａ＋Ｆｅチーズ					
	甘夏					

☆詳細な内容成分等は4月にお渡しした表（食品原材料一覧）にまとめてありますのでそちらをご参照ください。
また、大和市ホームページからもご覧いただけます。
■学校給食の献立対応＜給食使用食品原材料詳細一覧＞
http://www.city.yamato.lg.jp/web/hoken/hoken01211879.html

23 日（ 木 ）	24 日（ 金 ）	27（ 月 ）	28 日（ 火 ）	29 日（ 水 ）	30 日（ 木 ）	31 日（ 金 ）
メキシカンライス	**米飯**	**チーズパン**	**米飯**	**米飯**	**米飯**	**米飯**
無洗米						
おおむぎ（米粒麦）	**牛乳**	**牛乳**	**牛乳**	**牛乳**	**牛乳**	**牛乳**
ベーコン短冊（バラ）	**メルルーサのから揚げ**	**鶏肉のオレンジ焼き**	**パリパリ丼**	**ウインナーソテー**	**鰹の甘露煮**	**ヤムニョムチキン**
たまねぎ	メルルーサ	鶏ムネ肉	豚ひき肉	ウインナーＦｅ強化	鰹角切	鶏ムネ肉
にんじん	片栗粉	にんにく	ピーマン	なたね油	しょうが	こしょう
トマト	塩	しょうゆ	にんじん	**じゃが芋の煮付け**	しょうゆ	塩
グリンピース	こしょう	塩	干し椎茸	じゃがいも（男爵）	片栗粉	片栗粉
ホールコーン	なたね油	こしょう	はるさめ	豚小間	なたね油	なたね油
にんにく	しょうゆ	マーマレード	にんにく	にんじん	砂糖	万能ねぎ
赤唐辛子	**麻婆豆腐**	なたね油	ごま油	たまねぎ	しょうゆ	にんにく
チリパウダー	豆腐（木綿）	**ホワイトシチュー**	しょうゆ	さやいんげん	本みりん	しょうが
なたね油	塩	じゃがいも（男爵）	砂糖	しょうゆ	**みそ汁**	ケチャップ
塩	豚ひき肉	にんじん	塩	砂糖	じゃがいも（男爵）	清酒
こしょう	にんじん	たまねぎ	こしょう	本みりん	豆腐（木綿）	砂糖
豚骨（上）	長ねぎ	パセリ	春巻きの皮	片栗粉	長ねぎ	コチジャン
	にら	豚小間	なたね油	かつお節（厚）	油揚げ	しょうゆ
牛乳	たけのこ水煮	生クリーム	**豆と野菜のスープ**	なたね油	生ワカメ	**サムゲタン風トックスープ**
チキンカツ	しょうが	小麦粉	白いんげん豆レトルト	**青菜のおひたし**	だいこん	鶏小間
鶏ささ身	にんにく	こめサラダ油	にんじん	小松菜	たもぎ茸水煮	トック
塩	赤みそ	なたね油	だいこん	骨丸ごと味付けおかか	白みそ	だいこん
こしょう	しょうゆ	脱脂粉乳	たまねぎ		赤みそ	にんじん
小麦粉	砂糖	塩	じゃがいも（男爵）		かつお節（厚）	ごぼう（洗い）
パン粉	ごま油	こしょう	豚小間		**きんぴらごぼう**	長ねぎ
なたね油	ラー油	豚骨（上）	小松菜		ごぼう（洗い）	チンゲンサイ
中濃ソース(ブルドック)	赤唐辛子	なたね油	塩		にんじん	干し椎茸
ホタテとポテトのミルクスープ	片栗粉	**フルーツポンチ**	こしょう		砂糖	しょうが
じゃがいも（男爵）	なたね油	寒天缶	豚骨（上）		赤唐辛子	にんにく
にんじん	**ブロッコリーのおかかあえ**	みかん缶	なたね油		白ごま（洗）	塩
たまねぎ	ブロッコリー	パインアップル缶			しょうゆ	こしょう
ほたて貝柱	骨丸ごと味付けおかか	りんご缶			なたね油	清酒
パセリ						しょうゆ
生クリーム						鶏骨（上）
脱脂粉乳						
小麦粉						**ジューシーオレンジ**
バター						
なたね油						
塩						
こしょう						
豚骨（上）						
ニューサマーオレンジ						

☆詳細な内容成分等は4月にお渡しした表（食品原材料一覧）にまとめてありますのでそちらをご参照ください。
また、大和市ホームページからもご覧いただけます。
■学校給食の献立対応＜給食使用食品原材料詳細一覧＞
http://www.city.yamato.lg.jp/web/hoken/hoken01211879.html