令和7年　10月　献立表

9/29(月)

9/30(火)

10/1(水)

ご飯　牛乳

キャベツミンチカツ

カレーポトフ

わかめサラダ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
キャベツミンチカツ				
キャベツミンチカツ 40g	1845個	1個	1個	0個
キャベツミンチカツ 60g	1111個	0個	0個	1個
揚げ油	13.73Kg	3.2	4	6
カレーポトフ				
若鶏肉・むね皮なし（煮）	80Kg	20	25	32
清酒	0.63本	0.32	0.4	0.5
伯方の塩	0.16Kg	0.04	0.05	0.06
こしょう・混合	0.11袋	0	0.01	0.02
カレー粉	0.86缶	0.07	0.1	0.15
にんじん	53.3Kg	12	15	19.2
たまねぎ	85.1Kg	20	25	32
だいこん	131.3Kg	28	35	44.5
じゃがいも	134.7Kg	32	40	45
キャベツ	56.2Kg	12	15	19
コンソメG	3.8kg	0.96	1.2	1.5
しょうゆ	1.21本	0.65	0.8	1
カレー粉	0.26缶	0	0.03	0.05
わかめサラダ				
カットわかめ	3.12Kg	0.8	1	1.2
もやし	57.5Kg	14.4	18	23.04
小松菜	31.7Kg	8	10	12
ホールコーン(冷)	15.5Kg	4	5	6
青じそドレッシング	16kg	4	5	6

備考

【キャベツミンチカツ】

40g：幼保園・小学校　　60g：中学校

キャベツミンチカツ・・・キャベツ、豚肉、鶏肉、パン粉、砂糖
ポークオイル、食塩、しょうゆ、ポークエキス、植物油脂、
香辛料、(衣)パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂／
加工デンプン、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)
【アレルゲン：小麦　大豆　鶏肉　豚肉】

青じそドレッシング・・・糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、
たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、食塩、
ﾚﾓﾝ果汁、酵母ｴｷｽﾊﾟｳﾀﾞｰ、かつお節ｴｷｽ、酵母ｴｷｽ、
魚醤、青じそ／香料、酸味料、増粘剤(ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ)、
香辛料抽出物
【アレルゲン：魚】

10/2(木)

ご飯　牛乳

鶏肉のレモン煮

ワンタンスープ

大根ツナマヨサラダ

中）しそ味ひじき

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
鶏肉のレモン煮				
若鶏肉・むね皮なし（煮）	155.6Kg	40	50	60
清酒	1.4本	0.72	0.9	1.08
しょうゆ	3.99本	2.16	2.7	3.24
三温糖	6.75Kg	1.74	2.17	2.6
本みりん	1.4本	0.72	0.9	1.08
レモン果汁	2.8kg	0.72	0.9	1.08
でん粉	0.94Kg	0.24	0.3	0.36
ワンタンスープ				
ベーコン	32Kg	8	10	12.8
清酒	1.28本	0.64	0.8	1.02
干しいたけ（スライス）	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
たけのこ・缶詰	25.5Kg	6.4	8	10.24
キャベツ	67.7Kg	14.4	18	23.04
ワンタンの皮	16kg	4	5	6.4
白ねぎ	16.8Kg	4	5	6.4
中華スープ	3.84kg	0.96	1.2	1.54
しょうゆ	1.52本	0.8	1	1.28
伯方の塩	0.06Kg	0.02	0.02	0.03
こしょう・混合	0.08袋	0	0.01	0.01
大根ツナマヨサラダ				
だいこん	112.9Kg	24	30	38.4
シーチキンL ✕	22.3Kg	5.6	7	8.96
きゅうり	32.6Kg	8	10	12.8
ホールコーン(冷)	9.6Kg	2.4	3	3.84
エッグケアマヨネーズ	19.1Kg	4.8	6	7.68
しそ味ひじき				
しそ味ひじきFe	1111個	0個	0個	1個

備考

【しそ味ひじき】

8g：中学校のみ

レモン汁・・・レモン、ぶどう糖／酸味料、ソルビトール
ビタミンC、香料、保存料(安息香酸Na)、着色料(紅花黄)
着色料(ビタミンB2)

ワンタン・・・小麦粉、グルテン(小麦たん白)、食塩
【アレルゲン：小麦】

しそ味ひじきFe・・・砂糖、しょうゆ、ひじき、キヌア
しその実、還元水あめ、食物油脂、食塩、酵母ｴｷｽ、寒天
／ピロリン酸第二鉄、香料、酸味料
【アレルゲン：小麦　大豆】

10/3(金)

ご飯　牛乳

たこ焼き

あげのそぼろ煮

春雨の中華あえ

ミャクミャクふりかけ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
たこ焼き				
まーるいたこ焼き(20) ✕	7719個	2個	2個	3個
揚げ油	13.85Kg	4	4	6
あげのそぼろ煮				
鶏挽き肉	63.9Kg	16	20	25.5
しょうが・おろし	0.63Kg	0.16	0.2	0.25
清酒	1.61本	0.8	1	1.3
なたね油	0.63本	0.16	0.2	0.25
干しいたけ（スライス）	0.98Kg	0.25	0.3	0.4
にんじん	35.8Kg	8	10	13
たまねぎ	103.8Kg	24	30	40
平こんにゃく	400枚	20	25	32
厚揚げ	486枚	32	40	50
むき枝豆	19.1Kg	4.8	6	7.68
白ねぎ	40.6Kg	10	12	15.5
三温糖	5.12Kg	1.28	1.6	2.05
本みりん	0.72本	0.36	0.45	0.58
しょうゆ	7.91本	4.16	5.2	6.66
春雨の中華あえ				
カットマロニー	12.8kg	3.2	4	5.12
小松菜	67.6kg	14	18	23
ロースハム（短冊）	19.1Kg	4.8	6	7.68
三温糖	3.84Kg	0.96	1.2	1.54
穀物酢	4.44本	2	2.5	3.2
しょうゆ	3.2本	1.68	2.1	2.69
ごま油	0.98本	0.4	0.5	0.64
白いりごま ✕	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
ミャクミャクふりかけ				
ミャクミャクのりふりかけ ✕	2956個	1個	1個	1個

備考

【たこ焼き】

2個：幼～小4年　3個：小5年～中学校、幼小中職員

たこ焼き・・・キャベツ、ねぎ、小麦粉、たこ、全卵
植物油脂、揚げ玉、還元水あめ、乳糖を主要原料とする食品
でん粉分解物、紅しょうが、風味調味料、食塩、しょうゆ／
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、膨張剤、増粘剤(ｷｻﾝ
ﾀﾝｶﾞﾑ)、酸味料、着色料(紅麹)、香料
【アレルゲン：小麦　卵　乳成分　大豆】

ミャクミャクのりふりかけ・・・調味顆粒(米みそ　豆みそ
かつお節粉末　食塩　酵母ｴｷｽ粉末　発酵調味料
かつお節ｴｷｽ、いわし煮干粉末　昆布粉末)、炒り玄米
海苔　【アレルゲン：大豆】【魚】

2日の対応食について

除去食

★大根ツナマヨサラダ(シーチキン除去)

3日の対応食について

除去食

★春雨の中華あえ(ごま除去)

代替食

★たこ焼き　→　米粉のお好み焼きに代替

米粉のお好み焼き…米粉、じゃがいも、かつおだし、
キャベツ、豚バラ肉、油、ウスターソース、ケチャップ、
三温糖、青のり

★ミャクミャクふりかけ　→　のり佃煮に代替

のり佃煮…しょうゆ、のり、砂糖、水あめ、発酵調味料
食塩、寒天／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
増粘多糖類、酸味料、保存料、甘味料、
【アレルゲン　小麦・大豆】

令和7年　10月　献立表

10/6(月)

ご飯　牛乳
肉団子（甘酢）（幼）
スコッチエッグ（小・中）
白玉みそ汁
ひじきとツナの炒め煮

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
肉団子(甘酢)(幼)				
味付け肉団子（甘酢）	161個	1個		
スコッチエッグ(小・中)				
スコッチエッグ 50g ×	2814個	0個	1個	1個
白玉みそ汁				
煮干（だし）	5Kg	1.44	1.8	2.3
だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64
にんじん	17.8Kg	4	5	6.4
たまねぎ	102Kg	24	30	38.4
えのきたけ	30.1Kg	6.4	8	10.24
うすあげ	287枚	8	8	10.24
冷凍白玉	61.6kg	0	20	25.6
味噌	24.31Kg	6.08	7.6	9.73
ひじきとツナの炒め煮				
シーチキンL ×	25.5Kg	6.4	8	10.24
清酒	0.96本	0.48	0.6	0.77
干ひじき(乾)	5.12Kg	1.28	1.6	2.05
にんじん	21.3Kg	4.8	6	7.68
カットしらたき	38.4Kg	9.6	12	15.36
ホールコーン	16Kg	4	5	6.4
三温糖	2.37Kg	0.59	0.74	0.95
本みりん	1.18本	0.59	0.74	0.95
しょうゆ	2.84本	1.49	1.86	2.38

備考

【肉団子（甘酢）】
1個：園児　2個：幼職員

【スコッチエッグ】
50g：小中同じサイズ

味付け肉団子・・・鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、牛肉、粒状植物性たん白、りんごジュース、トマトケチャップ、砂糖、小麦不使用しょうゆ、食塩、香辛料、酵母エキス、揚げ油（なたね油）、食酢、植物油／加工デンプン、セルロース、安定剤、ピロリン酸第二鉄、増粘剤、カラメル色素
【アレルゲン：牛肉　大豆　鶏肉　豚肉　りんご　ごま】

スコッチエッグ・・・鶏卵、たまねぎ、豚肉、鶏肉、パン粉豚脂、粒状植物性たん白、粉末状植物性たん白、植物油揚げ油、酵母エキス、食塩、砂糖、こしょう
【アレルゲン：卵　豚肉　鶏肉　小麦　大豆】

冷凍白玉・・・もち米粉、加工澱粉

6日の対応食について

除去食
★ひじきとツナの炒め煮（シーチキン除去）

代替食
★スコッチエッグ
→　ハンバーグのケチャップソース和えに代替
ハンバーグのケチャップソース和え・・・ハンバーグ、油、ケチャップ、ウスターソース、三温糖

ハンバーグ・・・豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ（でん粉、粉末状植物性たん白）、ドロマイト、ぶどう糖加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、酵母エキス、チキンブイヨン／加工でんぷん、クエン酸鉄Na　【アレルゲン：大豆　鶏肉　豚肉】

10/7(火)

ご飯　牛乳
チキンのオーブン焼き
豆腐と小松菜のスープ
ビーフン炒め

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
チキンのオーブン焼き				
チキンのオーブン焼き50g×	1845個	1個	1個	0個
チキンのオーブン焼き70g×	1111個	0個	0個	1個
豆腐と小松菜のスープ				
豚肉（もも）	38.4Kg	9.6	12	15.36
清酒	0.8本	0.4	0.5	0.64
絹ごし豆腐	214丁	16	20	25.6
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
もやし	79.9Kg	20	25	32
小松菜	37.8Kg	8	10	13
中華スープ	4.48kg	1.12	1.4	1.79
しょうゆ	1.07本	0.56	0.7	0.9
伯方の塩	0.37Kg	0.1	0.12	0.15
こしょう・混合	0.19袋	0	0.02	0.03
ビーフン炒め				
ベーコン	25.5Kg	6.4	8	10.24
しょうが・おろし	0.8Kg	0.2	0.25	0.32
清酒	0.96本	0.48	0.6	0.77
ごま油	0.58本	0.24	0.3	0.38
にんじん	17.8Kg	4	5	6.4
たまねぎ	34.1Kg	8	10	12.8
キャベツ	37.7Kg	8	10	12.8
ビーフン	16Kg	4	5	6.4
ぶなしめじ（ほぐし）	9.8Kg	2.4	3	3.84
中華スープ	1.92kg	0.48	0.6	0.77
伯方の塩	0.64Kg	0.16	0.2	0.26
こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01

備考

【チキンのオーブン焼き】
50g：幼保園・小学校　70g：中学校

チキンのオーブン焼き・・・鶏肉、植物油脂、パン粉、砂糖チーズ、粉末状植物性たん白、しょうゆ、食塩、乳たん白、酵母エキス、乾燥赤ピーマン、乾燥パセリ、香辛料、塩こうじ／乳化剤、重曹、加工デンプン、安定剤（グァーガム）香料、カロチノイド色素
【アレルゲン：鶏肉　小麦　乳　大豆　】

7日の対応食について

代替食
★チキンのオーブン焼き　→　てりやきチキンに代替
てりやきチキン…鶏もも肉、三温糖、清酒、本みりん、しょうゆ

10/8(水)

ご飯　牛乳
さんまの竜田揚げ
大豆の磯煮
チーズサラダ
中）マスカットゼリー

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
さんまの竜田揚げ				
サンマ開き立田(30g)×	1845個	1個	1個	0個
サンマ開き立田(40g)×	1111個	0個	0個	1個
揚げ油	13.73Kg	3.2	4	6
大豆の磯煮				
豚肉（もも）	64Kg	16	20	25.6
清酒	1.61本	0.8	1	1.3
たまねぎ	85.1Kg	20	25	32
にんじん	42.6Kg	9.6	12	15.36
大豆・水煮　県産	63Kg	16	20	25.6
糸こんにゃく	95.6kg	24	30	38
干ひじき(乾)	4.8Kg	1.2	1.5	1.92
じゃがいも	159.8Kg	36	45	57.6
むき枝豆	16Kg	4	5	6.4
三温糖	7.2Kg	1.8	2.25	2.88
しょうゆ	8.53本	4.48	5.6	7.17
本みりん	1.6本	0.8	1	1.28
チーズサラダ				
キャベツ	101.6Kg	21.6	27	34.56
きゅうり	39.2Kg	9.6	12	15.36
にんじん	10.3Kg	2	3	3.6
ロースハム（短冊）	12.8Kg	3.2	4	5.12
ダイスチーズ(5mm)×	12kg	3.2	4	5.12
なたね油	4.48本	1.1	1.4	1.8
穀物酢	4.96本	2.24	2.8	3.58
三温糖	2.93Kg	0.7	0.9	1.2
伯方の塩	0.41Kg	0.1	0.13	0.17
こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01
マスカットゼリー				
カラフルゼリー（マスカット）	1111個	0個	0個	1個

備考

【さんまの竜田揚げ】
30g：幼保園・小学校　40g：中学校

【マスカットゼリー】
30g：中学校のみ

さんま開き立田・・・サンマ、澱粉（コーンスター）、白醤油みりん風調味料、生姜
【アレルゲン：小麦　大豆】【魚】

ダイスチーズ・・・ナチュラルチーズ／乳化剤、セルロース乳たんぱく質
【アレルゲン：乳】

カラフルゼリー（マスカット）・・・ぶどう果汁、砂糖、水あめ／乳酸Ca、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、クチナシ黄色素、クチナシ青色素、着色料（ビタミンB2）

8日の対応食について

除去食
★チーズサラダ（チーズ除去）

代替食
★さんまの竜田揚げ　→　鶏肉の竜田揚げに代替
鶏肉の竜田揚げ…鶏もも肉、しょうが・おろし、清酒、しょうゆ、でん粉、揚げ油

10/9(木)

ご飯　牛乳
豚肉のアップルソース炒め
たぬき汁
はりはり和え

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
豚肉のアップルソース炒め				
豚肉（もも）	159.8Kg	40	50	64
清酒	1.12本	0.56	0.7	0.9
伯方の塩	0.32Kg	0.08	0.1	0.13
こしょう・混合	0.2袋	0.02	0.02	0.03
たまねぎ	68Kg	16	20	25.6
アップルソース	66Kg	16	20	25.6
しょうゆ	3.04本	1.6	2	2.56
味噌	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
たぬき汁				
だしパック	5.75Kg	1.44	1.8	2.3
だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
だいこん	56.4Kg	12	15	19.2
平こんにゃく	191枚	9.6	12	15.36
えのきたけ	30.1Kg	6.4	8	10.24
うすあげ	214枚	4.8	6	7.68
はんぺん ×	25.5Kg	6.4	8	10.24
白ねぎ	20.6Kg	5	6	8
しょうが・おろし	0.96Kg	0.24	0.3	0.38
しょうゆ	5.33本	2.8	3.5	4.48
伯方の塩	0.12Kg	0.03	0.04	0.05
はりはり和え				
切干し大根	9.6Kg	2.4	3	3.8
小松菜	64.6Kg	16	20	25
白いりごま ×	1.61Kg	0.4	0.5	0.65
三温糖	3.84Kg	0.96	1.2	1.54
しょうゆ	2.73本	1.44	1.8	2.3
穀物酢	2.88本	1.3	1.62	2.07

備考

アップルソース・・・りんご／香料、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）
【アレルゲン：りんご】

9日の対応食について

除去食
★たぬき汁（はんぺん除去）

★はりはり和え（ごま除去）

10/10(金)

キャロットピラフ　牛乳
サーモン野菜カツ
パンプキンポタージュ
フレンチサラダ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
キャロットピラフ				
精白米	198.25Kg	49.6	62	79.36
コンソメG	3.12kg	0.76	0.95	1.3
伯方の塩	0.62Kg	0.15	0.19	0.26
若鶏肉・むね皮なし（飯）	25.5Kg	6.4	8	10.24
白ワイン	1.42本	0.64	0.8	1.02
たまねぎ	20.5Kg	4.8	6	7.68
にんじん	60.3Kg	13.6	17	21.76
むき枝豆	16Kg	4	5	6.4
コンソメG	0.64kg	0.16	0.2	0.26
伯方の塩	0.16Kg	0.04	0.05	0.06
こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01
サーモン野菜カツ				
鮭のなかおち野菜カツ 35g×	1845個	1個	1個	0個
鮭のなかおち野菜カツ 55g×	1111個	0個	0個	1個
揚げ油	13.73Kg	3.2	4	6
パンプキンポタージュ				
たまねぎ	102Kg	24	30	38.4
西洋かぼちゃ・生	82.5Kg	20	25	32
かぼちゃペースト	67.1kg	16.8	21	26.88
パセリ	1.9Kg	0.4	0.5	0.64
米粉	11.4Kg	2.88	3.6	4.61
有塩バター ×	19.1本	2.16	2.7	3.46
コンソメG	3.84kg	0.96	1.2	1.54
調理用普通牛乳 ×	96㍑	24	30	38.4
伯方の塩	0.96Kg	0.24	0.3	0.38
こしょう・混合	0.08袋	0	0.01	0.01
フレンチサラダ				
ロースハム（短冊）	16.1Kg	4	5	6.5
きゅうり	48.7Kg	12	15	19
キャベツ	86.6Kg	18.4	23	29.44
なたね油	4.48本	1.1	1.4	1.8
穀物酢	4.96本	2.24	2.8	3.58
三温糖	2.93Kg	0.7	0.9	1.2
伯方の塩	0.37Kg	0.1	0.12	0.15
こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01

備考

【サーモン野菜カツ】
35g：幼保園・小学校　55g：中学校

鮭のなかおち野菜カツ・・・パン粉、さけ、油脂加工品たまねぎ、キャベツ、小麦粉、でん粉、植物油脂、マヨネーズ砂糖、食塩、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、加工でん粉／増粘剤（グアー）、膨張剤、調味料（アミノ酸）、着色料（カロチン）香辛料抽出物
【アレルゲン：小麦　大豆　さけ　卵　ゼラチン】

10日の対応食について

除去食
★パンプキンポタージュ
→　アレルゲン除去スープに代替
アレルゲン除去スープ…たまねぎ、かぼちゃ、パセリ、コンソメG、伯方の塩、こしょう

代替食
★サーモン野菜かつ　→　チキンカツに代替
チキンカツ…鶏むね肉、伯方の塩、こしょう、米粉、水、パン粉、揚げ油、ウスターソース

令和7年　10月　献立表

10/13(月)

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校

10/14(火)

ご飯　牛乳
ハムステーキ
中華スープ
キムチ炒め

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
ハムステーキ				
ボロニアハムステーキ40g	1845個	1個	1個	0個
ボロニアハムステーキ60g	1111個	0個	0個	1個
中華スープ				
若鶏肉・むね皮なし（汁）	32Kg	8	10	12.8
清酒	1.6本	0.8	1	1.28
伯方の塩	0.06Kg	0.02	0.02	0.03
こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
干しいたけ（スライス）	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
キャベツ	75.2Kg	16	20	25.6
たまねぎ	85.1Kg	20	25	32
白ねぎ	27Kg	6.4	8	10.24
中華スープ	5.75kg	1.44	1.8	2.3
しょうゆ	1.07本	0.56	0.7	0.9
キムチ炒め				
豚肉（もも）	38.4Kg	9.6	12	15.36
清酒	1.28本	0.64	0.8	1.02
もやし	96Kg	24	30	38.4
にら	10.1Kg	2.4	3	3.8
にんじん	10.7Kg	2.4	3	3.84
冷凍キムチ	25.5Kg	6.4	8	10.24
しょうゆ	0.91本	0.48	0.6	0.77
三温糖	1.61Kg	0.4	0.5	0.65
味噌	5.12Kg	1.28	1.6	2.05
本みりん	0.98本	0.5	0.6	0.8

備考

【ハムステーキ】
40g：幼保園・小学校　　60g：中学校

ボロニアハムステーキ・・・鶏肉、豚脂、豚肉、でん粉、発酵調味料、砂糖、ドロマイト、食塩、酵母ｴｷｽ、香辛料鉄含有酵母
【アレルゲン：鶏肉　豚肉】

冷凍キムチ・・・白菜、大根、人参、ニラ、ねぎ、昆布、唐辛子、食塩、ニンニク、砂糖、生姜、もち粉、食酢

10/15(水)

ご飯　牛乳
鶏肉のねぎソース和え
麦とろ麺汁
ミックスポテトサラダ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
鶏肉のねぎソース和え				
若鶏・むね、皮つき	175.6Kg	45	55	70
伯方の塩	0.58Kg	0.14	0.18	0.23
こしょう・混合	0.2袋	0.02	0.02	0.03
でん粉	22.38Kg	5.6	7	8.96
揚げ油	17.56Kg	4.5	5.5	7
白ねぎ	16.9Kg	4	5	6.5
三温糖	8Kg	2	2.5	3.2
しょうゆ	5.75本	3	3.8	4.8
レモン果汁	8.8本	2	2.5	3.2
水	6.3Kg	1.6	2	2.5
麦とろ麺汁				
だしパック	6.4Kg	1.6	2	2.56
だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64
麦とろ麺	127.8袋	6.4	8	10.24
にんじん	35.6Kg	8	10	12.8
たまねぎ	68Kg	16	20	25.6
うすあげ	282枚	6.5	8	10
えのきたけ	30.1Kg	6.4	8	10.24
小松菜	30.1Kg	6.4	8	10.24
伯方の塩	0.48Kg	0.12	0.15	0.19
しょうゆ	4.72本	2.48	3.1	3.97
ミックスポテトサラダ				
さつまいも	84.1Kg	20	25	32
じゃがいも	70.9Kg	16	20	25.5
食塩（ゆで用）	0.8Kg	0.2	0.25	0.32
きゅうり	32.8Kg	8	10	13
こしょう・混合	0.11袋	0.01	0.01	0.02
減塩フレンチ	5本	1.3	1.6	2
エッグケアマヨネーズ	18.9Kg	4.5	6	7.5

備考

10/16(木)

麦ご飯（押麦）　牛乳
ポークカレー
ウインナー卵巻き
ドレッシングサラダ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	205.15Kg	48.8	61	87.5
押麦	16.5袋	3.2	4	5.5
ポークカレー				
豚肉（もも）	77.9Kg	20	25	30
しょうが・おろし	0.98Kg	0.24	0.3	0.4
にんにく・おろし	0.32Kg	0.08	0.1	0.13
赤ワイン	3.58本	1.6	2	2.6
じゃがいも	160.3Kg	36	45	58
たまねぎ	134.6Kg	32	40	50
にんじん	54.2Kg	12	15	20
バーモントフレーク給食用 ×	24.5Kg	5.9	7.65	9.79
キングカレールウ甘口	9.3kg	4.2	5.1	0
ディナーカレー（ﾌﾚｰｸ） ×	13.8kg	0	1.95	9.75
調理用普通牛乳 ×	16.1ﾘｯﾄﾙ	4	5	6.5
生クリーム ×	9.6Kg	2.4	3	3.8
ケチャップ	4.8Kg	1.2	1.5	1.9
ウスターソース	3.17本	1.6	2	2.5
しょうゆ	1.21本	0.65	0.8	1
ウインナー卵巻き				
厚巻き卵ｳｲﾝﾅｰ ｹﾁｬｯﾌﾟ入 ×	2956本	1本	1本	1本
ドレッシングサラダ				
小松菜	39.4Kg	9.6	12	15.5
キャベツ	112.4Kg	24	30	38
ホールコーン(冷)	32Kg	8	10	12.8
なたね油	3.84本	0.96	1.2	1.54
穀物酢	3.2本	1.44	1.8	2.3
三温糖	0.73Kg	0.18	0.23	0.29
コンソメG	0.96kg	0.24	0.3	0.38
伯方の塩	0.28Kg	0.06	0.08	0.12
こしょう・混合	0.11袋	0.01	0.01	0.02

備考

【ウインナー卵巻き】
50ｇ：幼小中同じサイズ

厚焼き卵ウインナーケチャップ入…液全卵、ソーセージ（豚肉、鶏肉、豚脂、食塩、砂糖、香辛料、植物油）、植物油でん粉、砂糖、トマトケチャップ、みりん、しょうゆ、食塩、液状混合調味料／加工ﾃﾞﾝﾌﾟﾝ、調味料（アミノ酸）、pH調整剤増粘剤（加工ﾃﾞﾝﾌﾟﾝ）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（ビタミンC）発色剤（亜硝酸Na）
【アレルゲン：卵　豚肉　鶏肉　大豆　小麦】

14日の対応食について

代替食

★ウインナー卵巻き
→　ボイルウインナーに代替
アルトバイエルン・・豚肉、豚脂肪、糖類（水あめ、砂糖）、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）、リン酸Na、酸化防止剤（ビタミンC）、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）
【アレルゲン：豚】

★ポークカレー
→　アレルゲン除去ポークカレーに代替
アレルゲン除去カレー…豚肉（もも）、しょうが・おろし、にんにく・おろし、赤ワイン、じゃがいも、たまねぎ、にんじんキングカレールウ甘口、アレルギー用バーモンドカレー（中辛）ケチャップ、ウスターソース、しょうゆ

ｱﾚﾙｷﾞｰ用バーモントカレー（中辛）…米粉、砂糖、食塩、ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ、やし油クリーミングパウダー、ﾎﾟｰｸｴｷｽ、乾燥マッシュポテト、カレーパウダー、ローストオニオンパウダー、玉ねぎｴｷｽ、ガーリックパウダー、はちみつパウダー、酵母ｴｷｽ、マッシュルームエキス、豚ｺﾗｰｹﾞﾝ、トマトパウダー、香辛料、粉末りんご果汁／増粘剤、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、香料、酸味料
【アレルゲン：豚肉　りんご】

10/17(金)

ご飯　牛乳
ふくいSANコロッケ
豚汁
ごんざ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
ふくいSANコロッケ				
ふくいSANコロッケ40g	1845個	1個	1個	0個
ふくいSANコロッケ60g	1111個	0個	0個	1個
揚げ油	13.73Kg	3.2	4	6
豚汁				
煮干（だし）	5Kg	1.44	1.8	2.3
豚肉（もも）	38.4Kg	9.6	12	15.36
清酒	1.61本	0.8	1	1.3
にんじん	28.2Kg	6.5	8	10
ささがきごぼう	25.5kg	6.4	8	10.24
糸こんにゃく	38.4kg	9.6	12	15.36
はくさい	102Kg	24	30	38.4
ぶなしめじ（ほぐし）	26.1Kg	6.4	8	10.24
白ねぎ	27Kg	6.4	8	10.24
味噌	23.99Kg	6	7.5	9.6
しょうが・おろし	0.64Kg	0.16	0.2	0.26
ごんざ				
だいこん	104.3Kg	22.4	28	35
にんじん	10.7Kg	2.4	3	3.84
うすあげ	128枚	2.88	3.6	4.61
打ち豆（県産）	7.1kg	1.76	2.2	2.8
清酒	1.6本	0.8	1	1.28
しょうゆ	2.81本	1.48	1.85	2.37
本みりん	5.6本	2.8	3.5	4.48
だしパック	1.28Kg	0.32	0.4	0.51

備考

【ふくいSANコロッケ】
40ｇ：幼保園・小学校　　60ｇ：中学校

ふくいSANコロッケ・・・じゃがいも、ふくいポーク、小松菜玉ねぎ、若狭牛、植物性油脂、食塩、こしょうパン粉、バッターミックス
【アレルゲン：小麦　豚肉　牛肉】

令和7年　10月　献立表

10/20(月)

ご飯　牛乳
キャベツ入平つくねソース
呉のみそ汁
切干大根の梅サラダ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
キャベツ入平つくねソース				
キャベツ入平つくねソース50g ×	1845個	1個	1個	0個
キャベツ入平つくねソース60g ×	1111個	0個	0個	1個
呉のみそ汁				
木綿豆腐	298丁	22.4	28	35.84
だいこん	75.2Kg	16	20	25.6
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
たまねぎ	68Kg	16	20	25.6
大豆粉	17Kg	4	5	6.4
煮干（だし）	5Kg	1.44	1.8	2.3
だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64
味噌	24.31Kg	6.08	7.6	9.73
切干大根の梅サラダ				
切干し大根	9.6Kg	2.4	3	3.84
キャベツ	67.7Kg	14.4	18	23.04
きゅうり	26.1Kg	6.4	8	10.24
ロースハム（短冊）	12.8Kg	3.2	4	5.12
三温糖	3.2Kg	0.8	1	1.28
梅肉	7.7袋	0.96	1.2	1.54
しょうゆ	3.5本	1.84	2.3	2.94
穀物酢	2.14本	0.96	1.2	1.54
ごま油	0.88本	0.36	0.45	0.58

備考

【キャベツ入り平つくね（ソース味）】

50ｇ：幼保園・小学校　　60ｇ：中学校

キャベツ入平つくねソース味・・・キャベツ、鶏肉、豚脂
〈つなぎ〉でん粉、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料、
食塩、鰹節、しょうが、酵母ｴｷｽ、香辛料
〈ソース〉果糖ぶどう糖液糖、ウスターソース、鰹節、
魚介エキス、増粘剤（加工でん粉）
【アレルゲン：鶏肉　豚肉　りんご　大豆】【魚】

20日の対応食について

代替食

★キャベツ入平つくねソース

→　鶏つくね(ソース味)に代替

鶏つくね…鶏ひき肉、にんじん、たまねぎ、キャベツ、
でん粉、伯方の塩、ウスターソース、ケチャップ、三温糖

10/21(火)

ご飯　牛乳
いわしの梅煮
すきやき風煮
小松菜のごまあえ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
いわしの梅煮				
いわし梅煮40g ×	1845個	1個	1個	0個
いわし梅煮50g ×	1111個	0個	0個	1個
すきやき風煮				
国産牛肉（もも）	80Kg	20	25	32
清酒	1.6本	0.8	1	1.28
たまねぎ	68Kg	16	20	25.6
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
糸こんにゃく	96kg	24	30	38.4
じゃがいも	106.6Kg	24	30	38.4
焼き豆腐	320丁	24	30	38.4
白ねぎ	33.6Kg	8	10	12.8
はくさい	61.2Kg	14.4	18	23
しょうゆ	9.9本	5.2	6.5	8.32
本みりん	1.6本	0.8	1	1.28
小松菜のごまあえ				
小松菜	75.2Kg	16	20	25.6
もやし	80Kg	20	25	32
にんじん	10.7Kg	2.4	3	3.84
三温糖	2.54Kg	0.64	0.8	1.02
しょうゆ	3.5本	1.84	2.3	2.94
白いりごま ×	3.2Kg	0.8	1	1.28
白すりごま ×	3.2Kg	0.8	1	1.28

備考

【いわしの梅煮】

40ｇ：幼保園・小学校　　50ｇ：中学校

いわしの梅煮・・・いわし、梅肉、三温糖、醤油、発酵調味料
食塩、加工澱粉
【アレルゲン：小麦　大豆】【魚】

21日の対応食について

除去食

★小松菜のごまあえ（ごま除去）

代替食

★いわしの梅煮

→　鶏肉のさっぱり煮に代替

鶏肉のさっぱり煮…鶏もも肉、清酒、しょうゆ、三温糖
みりん、酢

10/22(水)

ご飯　牛乳
ふくいかき揚げ
大麦入り肉団子スープ
野菜とあげのみそ炒め

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
ふくいかき揚げ				
ふくいかき揚げ40g	1845個	1個	1個	0個
ふくいかき揚げ60g	1111個	0個	0個	1個
大麦入り肉団子スープ				
ミートボール8g（鉄・Ca）	66Kg	16	20	25.6
押麦	11.9袋	2.4	3	3.84
にんじん	35.6Kg	8	10	12.8
たまねぎ	40.8Kg	9.6	12	15.36
だいこん	75.2Kg	16	20	25.6
もやし	64Kg	16	20	25.6
パセリ	1.9Kg	0.4	0.5	0.64
コンソメG	4.8kg	1.2	1.5	1.92
しょうゆ	1.53本	0.8	1	1.3
伯方の塩	0.15Kg	0	0.05	0.06
こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01
野菜とあげのみそ炒め				
豚肉（もも）	38.4Kg	9.6	12	15.36
清酒	1.6本	0.8	1	1.28
しょうが・おろし	0.8Kg	0.2	0.25	0.32
にんじん	14.2Kg	3.2	4	5.12
うすあげ	356枚	8	10	12.8
キャベツ	67.7Kg	14.4	18	23.04
小松菜	26.4Kg	5.6	7	8.96
三温糖	1.28Kg	0.32	0.4	0.51
しょうゆ	1.22本	0.64	0.8	1.02
味噌	7.34Kg	1.84	2.3	2.94

備考

【ふくいかき揚げ】

40ｇ：幼保園・小学校　　60ｇ：中学校

ふくいかき揚げ・・・たまねぎ、まいたけ、らっきょう甘酢漬け
にんじん、さつまいも、小麦粉、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ、なたね油、
食塩
【アレルゲン：小麦】

ミートボール8g（鉄・Ca）・・・鶏肉、豚肉、たまねぎ、でん粉
粉末状植物性たん白、還元水あめ、食塩、チキンオイル、
香辛料、大豆油／ﾄﾞﾛﾏｲﾄ、ﾋﾟﾛﾘﾝ酸鉄、焼成Ca
【アレルゲン：鶏肉　豚肉　大豆】

10/23(木)

コッペパン　牛乳
ハンバーグ越のﾙﾋﾞｰｿｰｽ
さつまいものｸﾘｰﾑｽｰﾌﾟ
ごぼうサラダ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
麦コッペ45g(40)	863個	1個	1個	
麦コッペ60g(60)	833個		1個	
麦コッペ80g(80)	1260個	1個	1個	1個
ハンバーグ越のﾙﾋﾞｰｿｰｽ				
国産ﾐｰﾄのﾊﾝﾊﾞｰｸ（40）	161個	1個		
国産ﾐｰﾄのﾊﾝﾊﾞｰｸ（60）	1703個	0個	1個	0個
国産ﾐｰﾄのﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ（80）	1111個	0個	0個	1個
たまねぎ	34.1Kg	8	10	12.8
なたね油	0.96本	0.24	0.3	0.38
越のルビー（冷凍）	26.6P	4	5	6.4
ケチャップ	10.9Kg	2.72	3.4	4.35
赤ワイン	1.78本	0.8	1	1.28
とんかつソース	2.4本	1.2	1.5	1.92
三温糖	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
さつまいものｸﾘｰﾑｽｰﾌﾟ				
若鶏・むね、皮なし（汁）	57.5Kg	14.4	18	23.04
白ワイン	1.79本	0.8	1	1.3
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
たまねぎ	102Kg	24	30	38.4
さつまいも	101Kg	24	30	38.4
クリームポタージュ ×	32kg	8	10	12.8
コンソメG	1.92kg	0.48	0.6	0.77
調理用普通牛乳 ×	96㍑	24	30	38.4
伯方の塩	0.32Kg	0.08	0.1	0.13
こしょう・混合	0.08袋	0.01	0.01	0.01
ごぼうサラダ(ごまドレ)				
ささがきごぼう	48kg	12	15	19.2
しょうゆ	0.3本	0.16	0.2	0.26
キャベツ	56.4Kg	12	15	19.2
きゅうり	32.6Kg	8	10	12.8
にんじん	17.8Kg	4	5	6.4
白いりごま ×	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
QPスクール焙煎ごまドレ ×	21袋	4.8	6	7.68

備考

【コッペパン】

45g：園児・小学生1～3年　　60g：小学校4～6年

80g：幼小職・中学校

【ハンバーグ越のルビーソース】

40g×1こ：幼保園　40g×2こ：幼保職

60g：小学校　　80g：中学校

麦コッペ・・・小麦粉，黒糖蜜，砂糖，ショートニング，
パン酵母，食塩 ／ 酢酸（Na）
【アレルゲン：小麦】

ハンバーグ・・・豚肉、鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白
、豚脂、難消化性デキストリン、果糖ぶどう糖液糖、つなぎ
（でん粉、粉末状植物性たん白）、ドロマイト、ぶどう糖
加工品、ポークエキス、発酵調味料、食塩、加工油脂、
酵母エキス、チキンブイヨン／加工でんぷん、クエン酸鉄
Na　【アレルゲン：大豆　鶏肉　豚肉】

QPスクール焙煎ごまドレ・・・食用植物油脂、砂糖類
（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけ
ｴｷｽ、食塩、酵母ｴｷｽパウダー／香辛料抽出物、加工ﾃﾞﾝﾌﾟﾝ
増粘剤（ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ）
【アレルゲン：小麦　ごま　大豆】

クリームポタージュ・・・小麦粉、ホエイパウダー、食用精製
加工油脂、コーンスターチ、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、砂糖、
酵母ｴｷｽパウダー、たん白加水分解物、全粉乳、
野菜パウダー、粉末植物油脂、香辛料、ﾎﾟｰｸｴｷｽﾊﾟｳﾀﾞｰ
／増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、
香辛料抽出物、カロテン色素
【アレルゲン：小麦　乳　大豆　豚肉】

10/24(金)

ひじきと舞茸のご飯　牛乳
ふくいポークしゅうまい
あげとじゃがいものみそ汁
即席漬け
いちごクリーム大福

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
ひじきと舞茸のご飯				
精白米	198.5Kg	48	60	83
しょうゆ	3.93本	2	2.5	3.45
清酒	2.44本	1.2	1.5	2
伯方の塩	0.66Kg	0.16	0.2	0.28
若鶏・もも、皮なし（飯）	48Kg	12	15	19.2
清酒	0.8本	0.4	0.5	0.64
干ひじき(乾)	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
まいたけ ほぐし	32Kg	8	10	12.8
三温糖	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
しょうゆ	3.8本	2	2.5	3.2
本みりん	1.6本	0.8	1	1.28
ふくいポークしゅうまい				
福井豚しゅうまい	7719個	2個	2個	3個
あげとじゃがいものみそ汁				
煮干（だし）	5Kg	1.44	1.8	2.3
だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
たまねぎ	61.3Kg	14.4	18	23.04
じゃがいも	88.8Kg	20	25	32
厚揚げ	246枚	16	20	25.6
白ねぎ	16.8Kg	4	5	6.4
味噌	24.31Kg	6.08	7.6	9.73
即席漬け				
にんじん	10.7Kg	2.4	3	3.84
キャベツ	75.1Kg	16	20	25.5
きゅうり	48.7Kg	12	15	19
伯方の塩	0.96Kg	0.24	0.3	0.38
塩昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64
いちごクリーム大福				
いちごクリーム大福(乳無)	2814	0	1	1

備考

【ふくいポークしゅうまい】

2個：幼～小4年生

3個：小5年生～中学校、幼小中職員

福井豚しゅうまい・・・豚肉、玉ねぎ、キャベツ、豚脂
馬鈴薯でん粉、砂糖、生姜、食塩、穀物酢、香辛料
〈皮〉米粉／増粘剤、加工でん粉
【アレルゲン：豚肉】

いちごクリーム大福・・・餅粉、麦芽糖、甘味料(ﾄﾚﾊﾛｰｽ)
砂糖、還元麦芽糖水飴、塩、酵素、グリシン、ﾎｲｯﾌﾟｸﾘｰﾑ
乳化剤、いちごジャム、加工ﾃﾞﾝﾌﾟﾝ
【アレルゲン：大豆】

23日の対応食について

除去食

★ごぼうサラダ（ごま除去）

ごぼうサラダ（ごま除去）…ささがきごぼう、しょうゆ、キャベツ
きゅうり、にんじん、マヨドレ

代替食

★さつまいものクリームスープ

→　アレルゲン除去スープに代替

アレルゲン除去スープ…鶏むね肉、白ワイン、にんじん、
たまねぎ、さつまいも、コンソメG、伯方の塩、こしょう

令和7年　10月　献立表

10/27(月)

ご飯　牛乳
さわらの西京焼き
和風ミネストローネスープ
れんこんサラダ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
さわらの西京焼き				
サワラ西京漬40g ×	1845個	1個	1個	0個
サワラ西京漬50g ×	1111個	0個	0個	1個
和風ミネストローネスープ				
だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64
若鶏肉・むね皮なし(汁)	48Kg	12	15	19.2
清酒	1.6本	0.8	1	1.28
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
たまねぎ	68Kg	16	20	25.6
だいこん	45.2Kg	9.6	12	15.36
じゃがいも	71Kg	16	20	25.6
伯方の塩	0.64Kg	0.16	0.2	0.26
しょうゆ	0.84本	0.44	0.55	0.7
コンソメG	5.12kg	1.28	1.6	2.05
れんこんサラダ				
水煮れんこん	51.2Kg	13	16	20.5
三温糖	1.61Kg	0.4	0.5	0.65
しょうゆ	1.53本	0.8	1	1.3
本みりん	0.63本	0.3	0.4	0.5
きゅうり	38.7Kg	9.5	12	15
にわとり ささみ油漬け	25.3Kg	6.5	8	10
白いりごま ×	1.61Kg	0.4	0.5	0.65
白すりごま ×	1.61Kg	0.4	0.5	0.65
エッグケアマヨネーズ	16.1Kg	4	5	6.5

備考

【さわらの西京焼き】

40g：幼保園・小学校　50g：中学校

さわらの西京漬・・・さわら、米みそ、砂糖、発酵調味料、酒
【アレルゲン:大豆】【魚】

ささみ油漬け・・・鶏肉、植物油、チキンブイヨン、
たん白加水分解物
【アレルゲン：鶏肉　大豆　ゼラチン】

27日の対応食について

除去食

★れんこんサラダ(ごま除去)

代替食

★さわらの西京焼き
→　豆腐ステーキに代替
豆腐ステーキ…木綿豆腐、でん粉、三温糖、清酒、
本みりん、しょうゆ、油

10/28(火)

(幼小)梅ゆかりご飯　牛乳
中おにぎり(わかめ)50g
中おにぎり(梅ゆかり)50
焼き栗コロッケ
けんちん汁
パインサラダ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
(幼小)梅ゆかりご飯				
精白米	117.56Kg	45	65	0
ゆかり梅入り	20袋	1.5	2.17	0
中おにぎり(わかめ)50g				
精白米	53.63Kg	0	0	50
炊き込みわかめ	9袋	0	0	1.67
なたね油	0.43本	0	0	0.4
中おにぎり(梅ゆかり)50				
精白米	53.63Kg	0	0	50
ゆかり梅入り	7袋	0	0	1.26
清酒	1.12本	0	0	2.08
伯方の塩	0.28Kg	0	0	0.26
なたね油	0.45本	0	0	0.42
焼き栗コロッケ				
焼き栗コロッケ40g	1845個	1個	1個	0個
焼き栗コロッケ60g	1111個	0個	0個	1個
揚げ油	13.73Kg	3.2	4	6
けんちん汁				
だしパック	6.4Kg	1.6	2	2.56
だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64
ささがきごぼう	32.2kg	8	10	13
だいこん	56.2Kg	12	15	19
にんじん	28.5Kg	6.4	8	10.24
木綿豆腐	321丁	24	30	38.5
干しいたけ(スライス)	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
小松菜	18.8Kg	4	5	6.4
しょうゆ	4.72本	2.48	3.1	3.97
本みりん	0.8本	0.4	0.5	0.64
伯方の塩	0.44Kg	0.1	0.14	0.18
パインサラダ				
きゅうり	32.6Kg	8	10	12.8
キャベツ	112.9Kg	24	30	38.4
カットパイン缶	17缶	8	10	12.8
ロースハム	25.3kg	6.5	8	10
なたね油	3.2本	0.8	1	1.28
穀物酢	3.56本	1.6	2	2.56
伯方の塩	0.64Kg	0.16	0.2	0.26
こしょう・混合	0.11袋	0.01	0.01	0.02

備考

【焼き栗コロッケ】

40g：幼保園・小学校　60g：中学校

ゆかり梅入り・・・塩蔵赤しそ、塩蔵梅、食塩、砂糖
ぶどう糖、昆布ｴｷｽ、酸味料、調味料(アミノ酸等)
ベニコウジ色素、炭酸カルシウム

炊きこみわかめ…塩蔵わかめ、食塩、砂糖、酵母エキス

焼き栗コロッケ・・・ばれいしょ、さつまいも、くり、砂糖
果糖ぶどう糖液糖、果糖、植物油脂、食塩、〈衣〉パン粉
小麦粉、コーンフラワー、ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ、植物油脂、還元水あめ
でん粉／炭酸Ca、クチナシ黄色素、香料
【アレルゲン：小麦】

10/29(水)

ご飯　牛乳
五目厚焼玉子
麻婆大根
海藻サラダ

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
五目厚焼玉子				
五目厚焼玉子40g ×	1845切	1切	1切	0切
五目厚焼玉子50g ×	1111切	0切	0切	1切
麻婆大根				
ぶたひき肉	93.4kg	24	30	36
しょうが・おろし	0.94Kg	0.24	0.3	0.36
にんにく・おろし	1.24Kg	0.32	0.4	0.48
清酒	2.34本	1.2	1.5	1.8
にんじん	34.6Kg	8	10	12
たまねぎ	115.8Kg	28	35	42
だいこん	274.6Kg	60	75	90
白ねぎ	16.4Kg	4	5	6
中華スープ	1.55kg	0.4	0.5	0.6
三温糖	2.31Kg	0.58	0.72	0.92
しょうゆ	2.73本	1.44	1.8	2.3
赤味噌	8Kg	2	2.5	3.2
味噌	8.64Kg	2.16	2.7	3.46
トウバンジャン	0.47Kg	0.12	0.15	0.18
ごま油	0.49本	0.2	0.25	0.32
でん粉	2.4Kg	0.6	0.75	0.96
海藻サラダ				
海藻ミックス	2.6kg	0.64	0.8	1.02
もやし	32Kg	8	10	12.8
キャベツ	75.2Kg	16	20	25.6
にんじん	17.8Kg	4	5	6.4
穀物酢	3.11本	1.4	1.75	2.24
しょうゆ	2.51本	1.32	1.65	2.11
三温糖	1.92Kg	0.48	0.6	0.77

備考

【五目厚焼玉子】

五目厚焼玉子・・・鶏卵、かつおだし、鶏肉、にんじん
たけのこ、砂糖、でん粉(馬鈴薯、とうもろこし)、もずく
しょうゆ、みりん、食酢、しいたけ、食塩、植物油(ひまわり)
酵母ｴｷｽ
【アレルゲン:卵　小麦　鶏肉　大豆　りんご】【魚】

海藻ミックス・・・乾燥塩蔵わかめ、乾燥茎わかめ、
乾燥昆布、乾燥赤とさかのり、乾燥白とさかのり、
乾燥まふのり

29日の対応食について

代替食

★五目厚焼き玉子
→　揚げぎょうざに代替
揚げぎょうざ…福井豚ぎょうざ(米粉)、揚げ油

福井豚ぎょうざ(米粉)・・・野菜(キャベツ,ニラ),豚肉,
皮(米粉)[うるち米,澱粉分解物],豚脂,馬鈴しょでん粉,
食塩,穀物酢,おろしにんにく,おろし生姜,砂糖,香辛料
／加工でん粉,増粘剤(ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ,HPMC),香辛料抽出物
【アレルゲン：豚肉】

10/30(木)

ご飯　牛乳
鯖のみぞれ煮
わかめ味噌汁
卯の花の炒り煮

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
精白米	220.08Kg	45	66	94
鯖のみぞれ煮				
鯖のみぞれ煮 50g ×	1845切	1切	1切	0切
鯖のみぞれ煮 70g ×	1111切	0切	0切	1切
わかめ味噌汁				
煮干(だし)	5Kg	1.44	1.8	2.3
だし昆布	1.7Kg	0.4	0.5	0.64
じゃがいも	124.4Kg	28	35	44.8
カットわかめ	1.6Kg	0.4	0.5	0.64
味噌	23.99Kg	6	7.5	9.6
卯の花の炒り煮				
鶏挽き肉	12.6Kg	3	4	5
清酒	1.27本	0.65	0.8	1
極細干しいたけ	0.77Kg	0.19	0.24	0.31
干ひじき(乾)	0.64Kg	0.16	0.2	0.26
にんじん	16Kg	3.6	4.5	5.76
うすあげ	142枚	3.2	4	5.12
おから	38.4Kg	9.6	12	15.36
白ねぎ	13.3Kg	3	4	5
三温糖	4.8Kg	1.2	1.5	1.92
しょうゆ	4.57本	2.4	3	3.84
本みりん	1.27本	0.65	0.8	1

備考

【鯖のみぞれ煮】

50g：幼保園・小学校　70g：中学校

鯖のみぞれ煮・・・さば、だいこん、しょうゆ、発酵調味料
砂糖、でん粉、醸造酢、魚ｴｷｽ、昆布だし
【アレルゲン:さば　小麦　大豆】

30日の対応食について

代替食

★鯖のみぞれ煮
→　鶏肉のみぞれ煮に代替
鶏肉のみぞれ煮・・・鶏もも肉、大根、しょうゆ、みりん、
三温糖

10/31(金)

チキンライス　牛乳
かぼちゃ挽き肉フライ
野菜のスープ煮
りんご(幼1/8,小中1/4)

材料	発注量	幼稚園	小学校	中学校
チキンライス				
精白米	186.16Kg	44	55	80
コンソメG	2.49kg	0.58	0.73	1.07
伯方の塩	0.62Kg	0.14	0.18	0.27
なたね油	0.64本	0.16	0.2	0.26
パプリカ 粉	0.64Kg	0.16	0.2	0.26
ケチャップ	41.5Kg	10.4	13	16.6
ウスターソース	1.61本	0.8	1	1.3
若鶏肉・むね皮なし(飯)	57.5Kg	14.4	18	23.04
赤ワイン	1.78本	0.8	1	1.28
たまねぎ	67.9Kg	16	20	25.5
むき枝豆	16Kg	4	5	6.4
伯方の塩	0.26Kg	0.06	0.08	0.1
こしょう・混合	0.11袋	0.01	0.01	0.02
かぼちゃ挽き肉フライ				
かぼちゃひき肉フライ40	1845個	1個	1個	0個
かぼちゃひき肉フライ60	1111個	0個	0個	1個
揚げ油	13.85Kg	4	4	6
野菜のスープ煮				
シャウエッセン(カット)	38.4kg	9.6	12	15.36
にんじん	42.6Kg	9.6	12	15.36
じゃがいも	160.3Kg	36	45	58
たまねぎ	136Kg	32	40	51.2
キャベツ	94.1Kg	20	25	32
だいこん	112.9Kg	24	30	38.4
コンソメG	6.4kg	1.6	2	2.56
伯方の塩	0.06Kg	0.02	0.02	0.03
こしょう・混合	0.11袋	0.01	0.01	0.02
りんご(幼1/8,小中1/4)				
りんご	723個	0.13個	0.25個	0.25個
食塩(ゆで用)	0.56Kg	0.1	0.2	0.2

備考

【かぼちゃひき肉フライ】

40g：幼保園・小学校　60g：中学校

かぼちゃひき肉フライ…かぼちゃ、たまねぎ、豚肉、砂糖
しょうゆ、豚脂、粒状植物性たん白、つなぎ(でん粉、パン粉)
発酵調味料、小麦ｸﾞﾙﾃﾝ酵素分解物、ウスターソース
香辛料、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、植物油脂、
【アレルゲン:小麦　大豆　豚肉　りんご】