

2025年 4月11日(金)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 ご飯
コンソメスープ

牛乳

ハンバーグのトマトソースがけ ポテトサラダ

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
ご飯															
白飯		224.00	358	6.0	0.9	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.0	0.4
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
ハンバーグのトマトソースがけ															
ハンバーグ	77	80.00	170	9.6	10.7	248	128	6.3	0.8	5	0.13	0.06	2	0.5	3.9
なたね油	59	1.20	11	0.0	1.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
冷凍カットトマト	5	4.80	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	1	0.0	0.0
トマトケチャップ	39	7.20	7	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	1	0.2	0.1
ソース	33	4.80	6	0.0	0.0	3	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0
砂糖	55	3.60	14	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
食塩	66	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
でん粉	105	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ポテトサラダ															
じゃがいも		24.00	14	0.4	0.0	1	5	0.1	0.0	0	0.02	0.01	7	0.0	2.1
きゅうり		6.00	1	0.1	0.0	2	1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	1	0.0	0.1
にんじん		3.60	1	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	26	0.00	0.00	0	0.0	0.1
ホールコーン	99	2.40	2	0.1	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
食塩	67	0.01	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
こしょう	52	0.01	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
マヨネーズ風調味料	103	4.80	14	0.1	1.2	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
コンソメスープ															
とり角切肉		12.00	14	2.3	0.6	1	3	0.1	0.2	2	0.01	0.02	0	0.0	0.0
たまねぎ		36.00	12	0.4	0.0	6	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	3	0.0	0.5
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
キャベツ		24.00	5	0.3	0.0	10	3	0.1	0.0	1	0.01	0.01	10	0.0	0.4
冷凍ブロッコリー	90	12.00	4	0.6	0.1	6	3	0.2	0.1	9	0.02	0.03	17	0.0	0.6
ビーフコンソメ	38	2.40	6	0.2	0.1	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.9	0.0
うすくちしょうゆ	30	1.20	1	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
食塩	66	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
こしょう	52	0.02	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。		合計	785	27.2	22.8	515	195	7.9	3.3	216	0.74	0.49	45	2.7	8.6
		基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0

2025年 4月14日(月)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 ご飯

牛乳

てりどり

春キャベツの梅かつお和え

新たまねぎのみそ汁

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
ご飯															
白飯		224.00	358	6.0	0.9	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.0	0.4
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
てりどり															
とり肉切身		80.00	152	13.3	11.4	4	17	0.5	1.3	32	0.08	0.12	2	0.2	0.0
おろししょうが	42	0.60	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.0
しょうゆ	28	5.40	4	0.4	0.0	2	4	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.8	0.0
酒	64	1.20	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
なたね油	59	1.20	11	0.0	1.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
三温糖	57	4.20	16	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しょうゆ	28	2.88	2	0.2	0.0	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0
みりん	65	0.96	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
でん粉	105	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
春キャベツの梅かつお和え															
春キャベツ		24.00	5	0.3	0.0	10	3	0.1	0.0	1	0.01	0.01	10	0.0	0.4
きゅうり		12.00	2	0.1	0.0	3	2	0.0	0.0	3	0.00	0.00	2	0.0	0.1
かつお節	94	0.18	1	0.1	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
梅調味漬	88	1.80	1	0.0	0.0	2	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.1
しょうゆ	29	1.80	1	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
砂糖	56	0.36	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
新たまねぎのみそ汁															
新たまねぎ		24.00	8	0.2	0.0	4	2	0.1	0.0	0	0.01	0.00	2	0.0	0.4
冷凍豆腐	9	30.00	22	2.1	1.5	28	17	0.5	0.2	0	0.03	0.01	0	0.0	0.3
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
冷凍油揚げ	10	3.60	14	0.8	1.2	11	5	0.1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
葉ねぎ		3.60	1	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	4	0.00	0.00	1	0.0	0.1
白みそ	47	10.80	20	1.3	0.6	16	14	0.7	0.2	0	0.00	0.01	0	1.2	0.7
和風だし	35	1.20	3	0.2	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
かつおだし	34	1.20	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。		合計	767	32.1	24.6	319	113	3.0	3.9	206	0.67	0.52	21	3.5	2.8
		基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0

2025年 4月15日(火)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 ご飯

牛乳

ポークカレー

ミンチカツ

ほうれんそうのツナ和え

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
ご飯															
白飯		224.00	358	6.0	0.9	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.0	0.4
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
ポークカレー															
ぶた肉		18.00	31	3.7	1.8	1	4	0.1	0.4	1	0.16	0.04	0	0.0	0.0
じゃがいも		48.00	28	0.9	0.0	2	9	0.2	0.1	0	0.04	0.01	13	0.0	4.3
たまねぎ		48.00	16	0.5	0.0	8	4	0.1	0.1	0	0.02	0.00	3	0.0	0.7
にんじん		24.00	8	0.2	0.0	7	2	0.0	0.0	173	0.02	0.01	1	0.0	0.7
カレールー	48	10.80	51	0.7	3.7	10	3	0.4	0.1	1	0.01	0.01	0	1.1	0.7
カレールーa	49	6.00	28	0.4	2.0	5	2	0.2	0.0	0	0.01	0.00	0	0.6	0.4
カレー粉	68	0.30	1	0.0	0.0	2	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
トマトケチャップ	39	2.40	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.0
冷凍カットトマト	5	2.40	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ソース	33	0.60	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
コンソメ	37	0.60	2	0.0	0.0	2	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
チャツネ	51	0.96	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
食塩	66	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
こしょう	52	0.02	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ミンチカツ															
ミンチカツ	80	50.00	105	6.4	4.5	7	11	0.3	0.6	1	0.24	0.05	1	0.5	0.6
なたね油	59	5.50	49	0.0	5.5	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ほうれんそうのツナ和え															
冷凍ほうれんそう	6	18.00	4	0.5	0.1	18	9	0.2	0.1	79	0.01	0.02	3	0.1	0.6
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
まぐろフレーク	26	6.00	16	1.1	1.3	0	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
和風ドレッシング	40	2.40	2	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。		合計	848	27.4	27.8	296	92	2.5	3.5	423	1.05	0.50	24	3.4	8.8
		基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0

2025年 4月16日(水)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 ご飯

牛乳

マーボー豆腐

揚げギョーザ

バンサンスー

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
ご飯															
白飯		224.00	358	6.0	0.9	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.0	0.4
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
マーボー豆腐															
ぶたひき肉		30.00	63	5.3	5.2	2	6	0.3	0.8	3	0.21	0.07	0	0.0	0.0
冷凍マーボー用豆腐	92	90.00	66	6.3	4.4	84	51	1.4	0.5	0	0.08	0.04	0	0.0	1.0
にんじん		18.00	6	0.1	0.0	5	2	0.0	0.0	130	0.01	0.01	1	0.0	0.5
にら		6.00	1	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	17	0.00	0.01	1	0.0	0.2
長ねぎ		12.00	4	0.2	0.0	4	2	0.0	0.0	1	0.01	0.00	2	0.0	0.3
干しいたけ	12	0.36	1	0.1	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.2
おろししょうが	42	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
おろしにんにく	43	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
赤みそ	45	8.40	17	1.4	0.9	13	11	0.6	0.2	0	0.00	0.01	0	0.9	0.5
しょうゆ	28	2.40	2	0.2	0.0	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
三温糖	57	3.60	14	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
中華だし	36	1.20	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
トウバンジャン	101	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
でん粉	105	2.40	8	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
揚げギョーザ															
ギョーザ	84	36.00	87	2.2	4.4	12	9	0.2	0.2	2	0.03	0.01	5	0.3	0.8
なたね油	59	4.10	36	0.0	4.1	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
バンサンスー															
はるさめ	14	3.00	10	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
きゅうり		12.00	2	0.1	0.0	3	2	0.0	0.0	3	0.00	0.00	2	0.0	0.1
ハム短冊	71	8.40	10	1.6	0.3	1	2	0.1	0.1	0	0.08	0.02	4	0.2	0.0
ホールコーン	99	8.40	7	0.2	0.0	0	1	0.0	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
しょうゆ	29	2.40	2	0.2	0.0	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
砂糖	56	1.80	7	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
穀物酢	63	1.20	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ごま油	62	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。		合計	843	30.8	28.4	361	134	3.5	4.0	236	0.95	0.53	17	2.2	4.3
		基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0

2025年 4月17日(木)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 りんごパン
コーンクリームスープ

牛乳

オムレツのいろどりソースがけ ブロッコリーのドレッシング和え

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白 質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
りんごパン															
りんごパン		113.00	340	9.2	5.2	36	26	0.8	0.9	1	0.14	0.09	0	1.2	1.9
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
オムレツのいろどりソースがけ															
オムレツ	78	60.00	80	5.6	4.7	24	5	0.8	0.6	64	0.04	0.20	0	0.5	0.1
なたね油	59	1.20	11	0.0	1.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
冷凍野菜ミックス	89	8.40	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
トマトケチャップ	39	7.20	7	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	1	0.2	0.1
ソース	33	4.80	6	0.0	0.0	3	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0
砂糖	55	3.60	14	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
でん粉	105	0.24	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ブロッコリーのドレッシング和え															
冷凍ブロッコリー	90	36.00	13	1.9	0.2	18	10	0.5	0.3	27	0.06	0.08	50	0.0	1.8
和風ドレッシング	40	3.60	3	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
コーンクリームスープ															
とり角切肉		30.00	34	5.7	1.5	2	7	0.2	0.5	5	0.04	0.06	1	0.1	0.0
たまねぎ		36.00	12	0.4	0.0	6	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	3	0.0	0.5
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
パセリ	18	0.05	0	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0
クリームコーン	98	18.00	15	0.3	0.1	0	3	0.1	0.1	1	0.00	0.01	1	0.1	0.3
コーンペースト	91	12.00	12	0.4	0.2	1	5	0.1	0.1	1	0.01	0.01	1	0.0	0.4
米粉のホワイトルウ	50	9.60	46	1.4	2.2	26	4	0.0	0.1	3	0.01	0.05	0	0.3	0.1
調製豆乳	41	9.60	6	0.3	0.3	3	2	0.1	0.0	0	0.01	0.00	0	0.0	0.0
コンソメ	37	1.20	3	0.1	0.0	3	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0
食塩	66	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。	合計	747	32.4	23.6	354	90	2.8	3.5	272	0.41	0.82	60	3.9	5.5	
	基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0	

2025年 4月18日(金)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 赤飯

牛乳

白身魚とじゃがいもの甘がらめ いんげんのごま和え

春のすまし汁

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
赤飯															
赤飯		224.00	372	6.9	1.1	7	31	0.7	1.6	0	0.29	0.02	0	0.9	1.6
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
白身魚とじゃがいもの甘がらめ															
たら角切り打ち粉付き	82	36.00	28	6.3	0.1	12	9	0.1	0.2	3	0.04	0.04	0	0.1	0.0
フライドポテト	86	36.00	82	1.0	3.8	1	13	0.3	0.1	0	0.04	0.02	14	0.0	1.1
なたね油	59	7.70	68	0.0	7.7	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
おろししょうが	42	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しょうゆ	28	4.80	4	0.4	0.0	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.7	0.0
三温糖	57	3.60	14	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
酒	64	0.60	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
みりん	65	1.20	3	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
でん粉	105	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
いんげんのごま和え															
冷凍さやいんげん	3	36.00	8	0.6	0.0	17	8	0.3	0.1	18	0.02	0.04	3	0.0	0.9
しょうゆ	29	1.80	1	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
砂糖	56	1.20	5	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
すりごま	16	0.72	4	0.1	0.4	9	3	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
ねりごま	17	0.72	5	0.2	0.4	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
春のすまし汁															
桜形かまぼこ	73	9.60	9	1.2	0.1	2	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
冷凍豆腐	9	24.00	18	1.7	1.2	22	14	0.4	0.1	0	0.02	0.01	0	0.0	0.3
冷凍わかめ	8	2.40	1	0.0	0.0	2	3	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.1
はくさい		18.00	2	0.1	0.0	8	2	0.1	0.0	1	0.01	0.01	3	0.0	0.2
たけのこ	20	12.00	3	0.3	0.0	2	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
えのきたけ		9.60	3	0.3	0.0	0	1	0.1	0.1	0	0.02	0.02	0	0.0	0.4
切りみつば		6.00	1	0.1	0.0	2	1	0.0	0.0	4	0.00	0.01	0	0.0	0.2
干しいたけ	12	0.36	1	0.1	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.2
かつお厚削り	11	3.60	12	2.3	0.1	2	3	0.3	0.1	0	0.01	0.02	0	0.0	0.0
しろしょうゆ	31	3.00	3	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0
しょうゆ	28	3.00	2	0.2	0.0	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.4	0.0
食塩	66	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。		合計	792	28.9	22.7	319	118	2.6	3.1	194	0.54	0.54	23	3.4	5.7
		基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0

2025年 4月21日(月)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 ご飯

牛乳

ちくわの磯辺揚げ

たけのこの土佐煮

新じゃがのそぼろ煮

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
ご飯															
白飯		224.00	358	6.0	0.9	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.0	0.4
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
ちくわの磯辺揚げ															
ちくわの磯辺揚げ	83	46.00	75	2.8	4.2	7	8	0.0	0.0	1	0.00	0.02	0	0.5	0.1
なたね油	59	5.10	45	0.0	5.1	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
たけのこの土佐煮															
たけのこ	20	30.00	7	0.8	0.1	6	1	0.1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.7
高野豆腐	95	2.40	12	1.2	0.8	15	3	0.2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
こんにゃく	53	3.60	0	0.0	0.0	2	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
かつお節	94	0.60	2	0.5	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しょうゆ	28	3.60	3	0.3	0.0	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0
砂糖	55	1.20	5	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
みりん	65	1.20	3	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
和風だし	35	0.24	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
新じゃがのそぼろ煮															
とりひき肉		24.00	41	4.2	2.9	2	6	0.2	0.3	9	0.02	0.04	0	0.0	0.0
新じゃがいも		72.00	42	1.3	0.1	3	14	0.3	0.1	0	0.06	0.02	20	0.0	6.4
新たまねぎ		48.00	16	0.5	0.0	8	4	0.1	0.1	0	0.02	0.00	3	0.0	0.7
にんじん		18.00	6	0.1	0.0	5	2	0.0	0.0	130	0.01	0.01	1	0.0	0.5
冷凍さやいんげん	3	9.60	2	0.2	0.0	5	2	0.1	0.0	5	0.01	0.01	1	0.0	0.2
和風だし	35	0.60	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
三温糖	57	1.80	7	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
みりん	65	1.20	3	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しょうゆ	28	6.60	5	0.5	0.0	2	4	0.1	0.1	0	0.00	0.01	0	1.0	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。	合計		775	25.2	22.1	287	89	2.1	2.9	225	0.65	0.48	27	2.4	9.2
	基準値		830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0

2025年 4月22日(火)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 ご飯

牛乳

ビビンバの具

ビビンバの野菜

わかめスープ

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白 質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
ご飯															
白飯		224.00	358	6.0	0.9	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.0	0.4
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
ビビンバの具															
ぶたひき肉		50.00	105	8.9	8.6	3	10	0.5	1.4	5	0.35	0.11	1	0.1	0.0
にんじん		24.00	8	0.2	0.0	7	2	0.0	0.0	173	0.02	0.01	1	0.0	0.7
なたね油	59	0.40	4	0.0	0.4	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しょうゆ	28	6.00	5	0.5	0.0	2	4	0.1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.9	0.0
穀物酢	63	1.20	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
砂糖	55	1.80	7	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
食塩	66	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
おろししょうが	42	0.36	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
おろしにんにく	43	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
コチュジャン	102	1.20	3	0.1	0.1	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
でん粉	105	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ビビンバの野菜															
冷凍ほうれんそう	6	12.00	3	0.3	0.0	12	6	0.1	0.1	53	0.01	0.02	2	0.0	0.4
もやし		24.00	4	0.4	0.0	2	2	0.0	0.1	0	0.01	0.01	2	0.0	0.3
しょうゆ	29	2.40	2	0.2	0.0	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
砂糖	56	1.20	5	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ごま油	62	0.60	5	0.0	0.6	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
わかめスープ															
ベーコン短冊	72	12.00	48	1.5	4.7	1	2	0.1	0.2	1	0.06	0.02	4	0.2	0.0
冷凍豆腐	9	30.00	22	2.1	1.5	28	17	0.5	0.2	0	0.03	0.01	0	0.0	0.3
冷凍わかめ	8	6.00	1	0.1	0.0	6	7	0.0	0.0	5	0.00	0.01	1	0.1	0.2
はくさい		18.00	2	0.1	0.0	8	2	0.1	0.0	1	0.01	0.01	3	0.0	0.2
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
ホールコーン	99	18.00	14	0.4	0.1	0	2	0.1	0.1	1	0.01	0.01	0	0.1	0.6
長ねぎ		9.60	3	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	1	0.0	0.2
とん骨スープ	44	2.40	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0
中華だし	36	1.20	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しょうゆ	28	3.60	3	0.3	0.0	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0
でん粉	105	0.60	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
食塩	66	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
こしょう	52	0.02	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。	合計	748	28.1	24.9	308	103	2.5	4.3	406	1.04	0.59	18	3.1	3.6	
	基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0	

2025年 4月23日(水)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 ご飯

牛乳

絹厚揚げの甘みそがけ ひじきのいため煮

茶わん蒸しスープ

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白 質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
ご飯															
白飯		224.00	358	6.0	0.9	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.0	0.4
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
絹厚揚げの甘みそがけ															
絹厚揚げ	75	70.00	100	7.5	7.9	168	39	1.8	0.8	0	0.05	0.02	0	0.0	0.5
なたね油	59	1.20	11	0.0	1.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
赤みそ	45	5.04	10	0.9	0.5	8	7	0.3	0.1	0	0.00	0.01	0	0.5	0.3
中ざら糖	58	7.20	28	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
みりん	65	3.00	7	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しょうゆ	28	1.20	1	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
でん粉	105	0.24	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ひじきのいため煮															
ひじき	13	2.40	4	0.2	0.1	24	15	1.4	0.0	9	0.00	0.01	0	0.1	1.2
まぐろフレーク	26	12.00	32	2.1	2.6	0	3	0.1	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.0
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
ホールコーン	99	9.60	7	0.2	0.0	0	1	0.0	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
和風だし	35	0.36	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
砂糖	55	1.20	5	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しょうゆ	28	1.80	1	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
みりん	65	0.60	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
茶わん蒸しスープ															
とり角切肉		12.00	14	2.3	0.6	1	3	0.1	0.2	2	0.01	0.02	0	0.0	0.0
液卵	69	36.00	51	4.4	3.7	17	4	0.5	0.4	76	0.02	0.13	0	0.1	0.0
かまぼこ	1	18.00	17	2.2	0.2	5	3	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.5	0.0
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
えのきたけ		12.00	4	0.3	0.0	0	2	0.1	0.1	0	0.03	0.02	0	0.0	0.5
切りみつば		3.60	1	0.0	0.0	1	1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.1
干しいたけ	12	0.36	1	0.1	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.2
しろしょうゆ	31	2.40	2	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
白だしつゆ	32	3.00	3	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0
でん粉	105	0.36	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
和風だし	35	1.20	3	0.2	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
食塩	66	0.06	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。		合計	814	33.8	25.9	462	128	5.3	3.8	342	0.66	0.59	4	3.2	4.1
		基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0

2025年 4月24日(木)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 小麦入り米粉ロールパン 牛乳

チキンナゲット

いちごゼリー和え

ミートボールのトマト煮

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
小麦入り米粉ロールパン															
米粉パン(小麦入り)		119.00	358	14.5	7.6	38	20	1.1	1.8	0	0.07	0.10	0	1.4	0.8
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
チキンナゲット															
チキンナゲット	81	36.00	64	4.0	2.7	2	3	2.2	0.1	4	0.07	0.01	0	0.4	0.2
なたね油	59	4.10	36	0.0	4.1	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
いちごゼリー和え															
いちごゼリー	93	48.00	51	0.0	0.0	4	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
ナタデココ	25	6.00	4	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ももシラップ漬け	24	6.00	5	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
ハインアップルシラップ漬け	23	12.00	9	0.0	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.01	0.00	1	0.0	0.1
ミートボールのトマト煮															
ミートボール	87	36.00	72	3.7	4.5	8	9	0.3	0.3	10	0.05	0.04	0	0.4	0.5
たまねぎ		48.00	16	0.5	0.0	8	4	0.1	0.1	0	0.02	0.00	3	0.0	0.7
じゃがいも		36.00	21	0.6	0.0	1	7	0.1	0.1	0	0.03	0.01	10	0.0	3.2
にんじん		18.00	6	0.1	0.0	5	2	0.0	0.0	130	0.01	0.01	1	0.0	0.5
冷凍ブロッコリー	90	6.00	2	0.3	0.0	3	2	0.1	0.0	5	0.01	0.01	8	0.0	0.3
水煮大豆	19	12.00	15	1.5	0.8	12	7	0.2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.8
冷凍カットエリンギ	7	6.00	2	0.2	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.0	0.2
カットトマト	21	9.60	2	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	5	0.01	0.00	1	0.0	0.1
トマトピューレ	22	6.00	3	0.1	0.0	1	2	0.0	0.0	3	0.01	0.00	1	0.0	0.1
トマトケチャップ	39	4.80	5	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.1
コンソメ	37	2.40	6	0.1	0.0	6	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.8	0.0
ソース	33	1.80	2	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
砂糖	55	0.60	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
おろしにんにく	43	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
食塩	66	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
こしょう	52	0.02	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。		合計	821	32.6	27.7	319	81	4.1	3.3	239	0.38	0.50	27	3.8	7.8
		基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0

2025年 4月25日(金)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 ご飯

牛乳

さわらの香味だれがけ

こまつなのささみ和え

具だくさんみそ汁

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
ご飯															
白飯		224.00	358	6.0	0.9	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.0	0.4
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
さわらの香味だれがけ															
さわら切身	76	70.00	124	14.1	6.8	9	22	0.6	0.7	8	0.06	0.25	0	0.1	0.0
なたね油	59	1.20	11	0.0	1.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
砂糖	55	2.40	9	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しょうゆ	28	3.60	3	0.3	0.0	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0
みりん	65	1.20	3	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ごま油	62	0.60	5	0.0	0.6	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
白ごま	15	0.60	4	0.1	0.3	7	2	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
でん粉	105	0.60	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
こまつなのささみ和え															
冷凍こまつな	4	12.00	2	0.2	0.0	18	2	0.3	0.0	31	0.00	0.00	3	0.0	0.3
もやし		18.00	3	0.3	0.0	2	1	0.0	0.1	0	0.01	0.01	1	0.0	0.2
ささみフレーク	27	6.00	14	1.5	0.8	0	2	0.0	0.0	2	0.01	0.01	0	0.0	0.0
しょうゆ	29	1.80	1	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
砂糖	56	0.60	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
具だくさんみそ汁															
冷凍わかめ	8	3.60	1	0.1	0.0	4	4	0.0	0.0	3	0.00	0.01	1	0.1	0.1
冷凍豆腐	9	18.00	13	1.3	0.9	17	10	0.3	0.1	0	0.02	0.01	0	0.0	0.2
冷凍油揚げ	10	3.60	14	0.8	1.2	11	5	0.1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
だいこん		18.00	3	0.1	0.0	4	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	2	0.0	0.3
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
いちょう切りさといも	104	12.00	6	0.2	0.0	1	2	0.1	0.0	0	0.01	0.00	1	0.0	0.3
えのきたけ		9.60	3	0.3	0.0	0	1	0.1	0.1	0	0.02	0.02	0	0.0	0.4
長ねぎ		9.60	3	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	1	0.0	0.2
煮干し	97	3.60	11	2.3	0.2	79	8	0.6	0.3	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
ミックスみそ	46	9.60	19	1.2	0.6	14	12	0.7	0.2	0	0.00	0.01	0	1.0	0.6
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。		合計	756	35.9	21.3	405	121	3.9	3.7	211	0.67	0.69	12	2.4	3.4
		基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0

2025年 4月28日(月)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 わかめご飯
吉野汁

牛乳

ポテトコロッケ

しらたきとにんじんのきんぴら

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
わかめご飯															
わかめごはん		231.00	363	6.2	0.9	14	25	0.9	1.4	2	0.44	0.05	0	1.6	0.9
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
ポテトコロッケ															
ポテトコロッケ	79	70.00	147	5.9	4.1	17	22	1.7	0.6	1	0.07	0.03	5	0.6	2.1
なたね油	59	7.50	67	0.0	7.5	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
しらたきとにんじんのきんぴら															
ぶた細切肉		6.00	10	1.2	0.6	0	1	0.0	0.1	0	0.05	0.01	0	0.0	0.0
しらたき	54	30.00	2	0.1	0.0	23	1	0.2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.9
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
ピーマン		6.00	1	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	5	0.0	0.1
うすくちしょうゆ	30	1.80	1	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
砂糖	55	0.36	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
酒	64	0.36	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
みりん	65	0.36	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
白だしつゆ	32	0.36	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
和風だし	35	0.72	2	0.2	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
吉野汁															
とり角切肉		18.00	20	3.4	0.9	1	4	0.1	0.3	3	0.02	0.03	1	0.0	0.0
冷凍豆腐	9	24.00	18	1.7	1.2	22	14	0.4	0.1	0	0.02	0.01	0	0.0	0.3
はくさい		18.00	2	0.1	0.0	8	2	0.1	0.0	1	0.01	0.01	3	0.0	0.2
だいこん		18.00	3	0.1	0.0	4	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	2	0.0	0.3
にんじん		18.00	6	0.1	0.0	5	2	0.0	0.0	130	0.01	0.01	1	0.0	0.5
長ねぎ		9.60	3	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	1	0.0	0.2
でん粉	105	0.84	3	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
和風だし	35	2.40	7	0.4	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.6	0.0
しょうゆ	28	3.60	3	0.3	0.0	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0
食塩	66	0.24	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。	合計	806	26.9	23.4	329	101	3.5	3.3	306	0.71	0.48	21	4.3	5.8	
	基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0	

2025年 4月30日(水)

アレルギー用献立表(中学校)

一宮市

一宮市南部学校給食共同調理場

献立名 中華めん

牛乳

しょうゆラーメン(汁)

春巻

切干しだいこんの中華和え

食品名	備考	使用量 g	エネルギー kcal	たん 白質 g	脂質 g	カルシ ウム mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食塩 相当量 g	食物 繊維 g
中華めん															
中華めん		240.00	353	10.1	1.4	17	19	0.7	0.7	0	0.10	0.02	0	0.2	2.6
牛乳															
牛乳		206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.2	0.0
しょうゆラーメン(汁)															
ぶた肉		18.00	31	3.7	1.8	1	4	0.1	0.4	1	0.16	0.04	0	0.0	0.0
なると	74	9.60	8	0.7	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
にんじん		12.00	4	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	86	0.01	0.01	1	0.0	0.3
もやし		18.00	3	0.3	0.0	2	1	0.0	0.1	0	0.01	0.01	1	0.0	0.2
長ねぎ		9.60	3	0.1	0.0	3	1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	1	0.0	0.2
ホールコーン	99	12.00	9	0.3	0.1	0	2	0.0	0.1	1	0.00	0.01	0	0.1	0.4
とりがらしょうゆラーメンスープ°	100	14.40	36	2.0	2.6	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	2.0	0.0
しょうゆ	28	1.20	1	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
中華だし	36	0.60	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
食塩	66	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
こしょう	52	0.02	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
なたね油	59	0.24	2	0.0	0.2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
春巻															
春巻	85	60.00	77	3.1	2.9	9	7	0.2	0.4	61	0.10	0.04	0	0.3	0.7
なたね油	59	6.50	58	0.0	6.5	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
切干しだいこんの中華和え															
切干しだいこん	96	3.60	10	0.3	0.0	18	6	0.1	0.1	0	0.01	0.01	1	0.0	0.8
チンゲンサイ		12.00	1	0.1	0.0	12	2	0.1	0.0	20	0.00	0.01	3	0.0	0.1
まぐろフレーク	26	9.60	25	1.7	2.1	0	2	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.0
しょうゆ	29	1.80	1	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
穀物酢	63	0.60	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
砂糖	56	0.60	2	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
食塩	67	0.01	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ごま油	62	0.36	3	0.0	0.4	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※備考欄の数字は配合表の 番号を意味します。	合計	765	29.5	25.8	294	69	1.2	2.6	251	0.47	0.46	9	3.7	5.3	
	基準値	830	30.0	27.3	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5	7.0	