

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月2日(水)		献立名	カレーライス 牛乳 大根ナムル
食材料名		アレルゲン	備考
ごはん			
牛乳	乳		

食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【カレーライス】			
豚上小間	40		
カレー粉	0.1		
油	0.5		
にんにく	0.5		
にんじん	10		
たまねぎ	50		
じゃがいも	50		
カレールー(スパイシー)	7	乳 かつお	
カレールー(ミルク)	10	乳	
アップルソース	6		
脱脂粉乳(スキムミルク)	3.6	乳	
しょうゆ	2.4		
こしょう			
【大根ナムル】			
チキンささみ水煮	10		
だいこん	30		
にんじん	10		
きゅうり	10		
丸鶏ガラスープ	1.2		
塩	0.06		
ごま油	0.8		

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事		
2026年9月3日(木)		献立名	ソフトフランスパン 牛乳 揚げじゃがいものケチャップ煮 杏仁フルーツ	
食材料名		アレルゲン		備考
ソフトフランスパン		乳 パン		
牛乳		乳		

食材料名	一人分(g)	アレルゲン		備考
【揚げじゃがいものケチャップ煮】				
ステーキカットポテト	70			
揚げ油 ①				
豚上小間	40			
油	0.6			
たまねぎ	57			
にんじん	20			
ケチャップ	18			
中濃ソース	4.4			
こしょう				
【杏仁フルーツ】				
みかん缶	40			
黄桃缶ダイス	40			
杏仁豆腐缶	40	乳		

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月4日(金)		献立名	黒パン 牛乳 焼きそば コールスローマヨサラダ 豆乳プリン
食材料名	アレルゲン		備考
黒パン	乳 パン		
牛乳	乳		
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【豆乳プリン】			
豆乳プリン			
【焼きそば】			
むしめん	45		
140 豚上小間	40		
160 油	0.5		
キャベツ	50		
220 もやし	30		
たまねぎ	20		
にんじん	10		
ウスターソース	7		
中濃ソース	2		
しょうゆ	1.5		
【コールスローマヨサラダ】			
40 キャベツ	40		
50 きゅうり	10		
ロースハム短冊	10		
60 ホールコーン缶	10		
マヨネーズ	7	卵	
コンソメ	0.2	(乳)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月7日(月)		献立名	メンチカツサンド ジョア コンソメスープ ほうれん草ソテー
食材料名		アレルゲン	備考
ソフトフランスパン(横スライス)		乳 パン	
ジョア(ストロベリー味)		乳	
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【メンチカツ】			
FMメンチカツ60(国産鶏豚使用)	60		※パン粉の使用はありません
揚げ油 ②			
中濃ソース	1		
ウスターソース	1		
【コンソメスープ】			
180 ポークウインナー40g	15		
200 マカロニ	5		
キャベツ	50		
220 たまねぎ	25		
にんじん	10		
コンソメ	3	(乳)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
塩	0.12		
こしょう			
【ほうれん草ソテー】			
40 ほうれんそう	30		
50 ホールコーン缶	25		
ベーコン短冊	10		
60 油	0.5		
塩	0.2		
こしょう			

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月8日(火)		献立名	ごはん 牛乳 あんかけハンバーグ みそけんちん汁
食材料名	アレルゲン		備考
ごはん			
牛乳	乳		
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【あんかけハンバーグ】			
FMうす塩味国産鶏豚使用のハンバーグ	80		
たまねぎ	20		
にんじん	10		
えのきたけ	5		
しょうゆ	4.6		
三温糖	2		
和風だし	0.05	(いわし、かつお)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
かたくり粉	1.2		
【みそけんちん汁】			
冷凍プチ豆腐	20		
じゃがいも	30		
だいこん	20		
170 にんじん	10		
190 ごぼう	5		
	5		
220 こんにゃく	10		
かつお厚削り	2	(かつお)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
和風だし	0.6	(いわし、かつお)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
赤みそ	4.3		
白みそ	4.3		

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月9日(水)		献立名	黒パン 牛乳 ビーフン 大豆マヨサラダ
食材料名	アレルゲン		備考
黒パン	乳 パン		
牛乳	乳		

食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【ビーフン】			
ビーフン	31		
豚上細切り	40		
にんにく	0.5		
130 しょうが	0.5		
160 油	0.5		
キャベツ	60		
200 ながねぎ	18		
にんじん	12		
たけのこ水煮缶	12		
椎茸水煮(スライス)500g	6		
しょうゆ	10.1		
三温糖	2.52		
酢	2.52		
ごま油	0.63		
【大豆マヨサラダ】			
50 キャベツ	35		
60 きゅうり	10		
大豆水煮	10		
70 チキンささみ水煮	10		
マヨネーズ	5	卵	
ごまドレッシング	4	卵	
こしょう			

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月10日(木)		献立名	豚丼 牛乳 ワンタンスープ
食材料名		アレルゲン	備考
ごはん			
牛乳	乳		

食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【豚丼】			
豚上小間	50		
100 たまねぎ	50		
110 しらたき	40		
130 しょうゆ	9.35		
三温糖	4.2		
【ワンタンスープ】			
ウエーブワンタン	8		
170 豚上小間	10		
190 はくさい	50		
にんじん	10		
220 ながねぎ	10		
しょうゆ	3.5		
コンソメ	0.8	(乳)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
塩	0.1		
こしょう			

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月11日(金)		献立名	わかめごはん 牛乳 肉じゃが もやしと小松菜のごま和え
食材料名		アレルゲン	備考
ごはん			
炊き込みわかめ			
牛乳	乳		
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【肉じゃが】			
豚上小間	50		
じゃがいも	70		
たまねぎ	50		
140 にんじん	20		
160 こんにゃく	25		
しょうが	1.2		
200 冷凍むき枝豆	3		
しょうゆ	7.7		
三温糖	3.85		
【もやしと小松菜のごま和え】			
40 もやし	30		
50 こまつな	25		
しょうゆ	2.9		
60 和風だし	0.1	(いわし、かつお)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
白いいりごま	2		

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月14日(月)		献立名	ごはん 牛乳 あじフライ 豆腐のみそ汁 金平ごぼう
食材料名	アレルゲン		備考
ごはん			
牛乳	乳		
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【あじフライ】			
あじフライ	60	あじ パン粉	
揚げ油 ③			
中濃ソース	1		
ウスターソース	1		
【きんぴらごぼう】			
冷凍)千切りごぼう	30		
豚上細切り	15		
50 にんじん	10		
60 しらたき	10		
油	0.5		
70 しょうゆ	4		
三温糖	2.5		
白いりごま	2		
【とうふのみそ汁】			
170 冷凍プチ豆腐	20		
190 ながねぎ	10		
油揚げ	5		
カットワカメ	0.5		
220 赤みそ	4.3		
白みそ	4.3		
かつお厚削り	2	(かつお)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
和風だし	0.6	(いわし、かつお)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
		南中なし	
2026年9月15日(火)		献立名	コッペパン 牛乳 グラタン煮 わかめサラダ
食材料名	アレルゲン		備考
コッペパン	乳 パン		
牛乳	乳		

食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【グラタン煮】			
豚上小間	30		
160 マカロニ	10		
180 たまねぎ	40		
にんじん	10		
ほうれんそう	5		
210 油	0.5		
小麦粉	5.5		
バター	5.5	乳	
脱脂粉乳(スキムミルク)	8	乳	
生クリーム	10	乳	
コンソメ	1.3	(乳)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
塩	0.2		
こしょう			
【わかめサラダ】			
50 カットわかめ	1		
60 冷凍プチ豆腐	15		
きゅうり	10		
70 しょうゆ	3		
酢	2		
三温糖	0.8		
ごま油	0.6		

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
		南中2年、3年なし	
2026年9月16日(水)		献立名	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 豚汁
食材料名	アレルゲン		備考
ごはん			
牛乳	乳		
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【さばのみそ煮】			
さばのみそ煮	50	さば	
さばのみそ煮	70	さば	
【豚汁】			
豚上小間	20		
冷凍豆腐	20		
じゃがいも	30		
170 だいこん	30		
190 にんじん	10		
ながねぎ	10		
220 ごぼう	5		
こんにゃく	10		
赤みそ	4.3		
白みそ	4.3		
和風だし	0.6	(いわし、かつお)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
		南中3年なし	
2026年9月17日(木)		献立名	ロールパン 牛乳 ポークシチュー 鶏ごぼうマヨサラダ
食材料名		アレルゲン	備考
ロールパン		乳 パン	
牛乳		乳	
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【ポークシチュー】			
170 豚上小間	40		
190 にんにく	0.5		
油	0.5		
210 にんじん	10		
じゃがいも	40		
たまねぎ	40		
小麦粉	5.5		
バター	5.5	乳	
ケチャップ	20		
中濃ソース	2.5		
コンソメ	0.43	(乳)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
こしょう			
【鶏ごぼうマヨサラダ】			
50 冷凍千切りごぼう	20		
60 チキンささみ水煮	10		
ホールコーン缶	10		
70 きゅうり	10		
ごまドレッシング	6	卵	
マヨネーズ	3	卵	

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月18日(金)		献立名	南中3年なし 黒パン 牛乳 カレーうどん チーズとコーンのサラダ
食材料名		アレルゲン	備考
黒パン		乳 パン	
牛乳		乳	
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【カレーうどん】			
冷凍うどん	60		
豚上小間	40		
200 カレー粉	0.1		
220 油	0.5		
たまねぎ	45		
250 ながねぎ	10		
にんじん	10		
こまつな	10		
カレールー(スパイシー)	4	乳	
しょうゆ	6		
和風だし	0.6		
【チーズとコーンのサラダ】			
40 ダイスチーズ	15	乳	
50 ホールコーン缶	25		
きゅうり	10		
60 ロースハム短冊	10		
油	3		
酢	3		
三温糖	1		
塩	0.3		
こしょう	少々		

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
		旭小5年なし	
2026年9月24日(木)		献立名	こぎつねごはん 牛乳 オムレツ のっぺい汁
食材料名		アレルゲン	備考
ごはん			
牛乳	乳		

食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【オムレツ】			
Caたっぷりオムレツ	60	卵	
ケチャップ	2.5		
ウスターソース	1.2		
上白糖	0.2		
【のっぺい汁】			
豚上小間	20		
じゃがいも	30		
だいこん	20		
にんじん	10		
ちくわ	10	魚	※魚肉は、「タチウオ、はぜ、ひめじ、ぐち、えそ、すけそうだら等」を使用しています。
こんにゃく	10		
かつお厚削り	2	(かつお)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
しょうゆ	3.5		
和風だし	0.5	(いわし、かつお)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
かたくり粉	0.8		
【こぎつねごはん】			
こうや豆腐(細切り)500g	2.5		
豚上小間	10		
油あげ	13		
にんじん	10		
冷凍むき枝豆	2		
しょうゆ	5		
三温糖	2		
みりん	0.6		
塩	0.2		

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
		上小5年なし、旭小5年なし	
2026年9月25日(金)		献立名	ごはん 牛乳 豚肉のバーベキューソース炒め もやしときゅうりのナムル
食材料名		アレルゲン	備考
ごはん			
牛乳		乳	

食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【豚肉のバーベキューソース炒め】			
豚上肉角切り	60		
しょうが	0.5		
しょうゆ	1.5		
かたくり粉	10		
揚げ油 ④廃油			
たまねぎ	50		
にんじん	20		
ピーマン	5		
たけのこ水煮缶	5		
しいたけ水煮(スライス)	5		
油	0.5		
ケチャップ	7		
アップルソース	7		
ウスターソース	4.2		
三温糖	1.4		
しょうゆ	0.3		
かたくり粉	0.4		
【もやしときゅうりのナムル】			
もやし	30		
きゅうり	25		
しょうが	0.4		
ながねぎ	0.4		
しょうゆ	3.1		
ごま油	0.8		

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
		上小5年なし、南小なし	
2026年9月28日(月)		献立名	黒パン 牛乳 和風スパゲッティ キャベツとブロッコリーのマヨサラダ
食材料名		アレルゲン	備考
黒パン		乳 パン	
牛乳		乳	
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【和風スパゲッティ】			
ハーフスパゲッティ	28		
140 豚上小間	40		
170 にんにく	0.5		
油	0.5		
190 キャベツ	60		
たまねぎ	25		
にんじん	10		
しめじ	5		
しょうゆ	5		
コンソメ	0.88	(乳)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
塩	0.1		
こしょう			
【キャベツとブロッコリーのマヨサラダ】			
50 チキンささみ水煮	10		
60 キャベツ	40		
ブロッコリー	10		
70 ごまドレッシング	6	卵	
マヨネーズ	3	卵	
こしょう			

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月29日(火)		献立名	ハヤシライス 牛乳 フルーツミックス
食材料名	アレルゲン		備考
ごはん			
牛乳	乳		
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【ハヤシライス】			
豚上小間	40		
にんにく	0.5		
170 油	0.5		
190 にんじん	17		
たまねぎ	50		
220 じゃがいも	50		
カットトマト水煮缶	22		
小麦粉	7		
バター	7	乳	
中濃ソース	2.2		
しょうゆ	2.2		
ケチャップ	1.65		
コンソメ	0.9	(乳)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
デミグラソース	35		
こしょう	少々		
110 【フルーツミックス】			
120 みかん缶	40		
黄桃缶ダイス	40		
150 白寒天缶	40		

詳細な献立表 (南下浦調理場)		学 校 行 事	
2026年9月30日(水)		献立名	ホットドック 牛乳 フライドポテト 野菜スープ
食材料名		アレルゲン	備考
背割りコッペパン		乳 パン	
牛乳		乳	
食材料名	一人分(g)	アレルゲン	備考
【ウインナー】			
小 ウインナー40g	40		
中 ウインナー60g	60		
ケチャップ	2.5		
ウスターソース	1.2		
上白糖	0.2		
【フライドポテト】			
40 フレンチポテト	80		
50 揚げ油 ①			
塩	0.65		
60 こしょう	少々		
【野菜スープ】			
豚上小間	20		
200 キャベツ	50		
220 たまねぎ	30		
にんじん	10		
240 しょうゆ	3.3		
コンソメ	0.9	(乳)	学校給食における食物アレルギー対応指針/文科省 P19 除去の必要がないとされる調味料
塩	0.1		
こしょう			