

令和6年度 5月アレルギー献立表

中学校ー1

日	5月1日(水)	5月2日(木)	5月7日(火)	5月8日(水)	5月9日(木)
主食	麦ごはん	ごはん	◎●⑦あいちの米粉パン	ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【豚肉とたまねぎのうま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) ⑩豚肉(26) ⑦焼き豆腐(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 酒(2.6)	【わかたけ汁】 たけのこ(23.4) はくさい(19.5) にんじん(13) かまぼこ(13) ねぎ(13) ⑦油揚げ(3.9) しいたけ(1.3) わかめ(0.65) ●⑦うす口しょうゆ(4.55) 本みりん(1.3) 塩(0.39) むろ削り(5.2)	【白いんげんとコーンのポタージュ】 たまねぎ(39) じゃがいも(26) 白いんげん豆ペースト(26) とうもろこし(19.5) にんじん(13) マッシュルーム(13) ◎牛乳(39) ホワイトルウ【えがお】(6.5) ◎生クリーム(2.6) ◎脱脂粉乳(2.6) ◎チーズ(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) 塩(0.52) こしょう(0.05)	【生揚げの中華飯の具】 ⑦生揚げ(52) たまねぎ(39) ○うずら卵(26) キャベツ(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) たけのこ(13) しょうが(0.65) にんにく(0.39) ⑧⑩中華ガラスープの素(4.55) ●⑦しょうゆ(3.9) 酒(1.3) 砂糖(0.65) 塩(0.07) こしょう(0.01) でん粉(1.3)	【じゃがいもだんご汁】 じゃがいもだんご(32.5) たまねぎ(26) かまぼこ(13) にんじん(10.4) ねぎ(10.4) ⑦油揚げ(3.9) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(4.55) 本みりん(1.3) 塩(0.39) むろ削り(5.2)
	フライ缶	【ちくわのお茶天ぷら】 ちくわ 3個(60) お茶の粉(0.39) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 米油(6.6)	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(60) 《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等 《ベジタブルソース》 トマト たまねぎ セロリ にんにく ⑦調味料等	【ハンバーグのトマトソースかけ】 ハンバーグ 1個(60) 米油(1) 野菜ミックス(13) ベジタブルソース(13) トマト ケチャップ(6.5) ソース(1.3) 砂糖(1.3) 赤ワイン(0.65) 《ハンバーグ》 ⑧鶏肉 ⑩豚肉 たまねぎ でん粉 ⑩調味料等	【チャブチェ】 ⑩豚肉(26) たまねぎ(26) にんじん(6.5) 黄パプリカ(6.5) はるさめ(5.2) にら(3.9) にんにく(0.13) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(3.25) 本みりん(1.3) 酒(1.3) ●⑦⑩オイスターソース(1.04) 砂糖(0.65) ④ごま油(0.39)
あえ物・果物	【もやしのゆかり和え】 もやし(39) ゆかり粉(0.65)	【春キャベツと切り干し大根の和え物】 キャベツ(26) 切り干し大根(1.3) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(0.39)	【コールスロー】 きゅうり(19.5) キャベツ(13) コールスロードレッシング(3.25)		
その他		【かしわもち】 かしわもち 1個(30) 《かしわもち》 小豆 米粉 ⑦⑩調味料等	《野菜ミックス》 ズッキーニ 黄ピーマン 赤ピーマン たまねぎ にんじん	【ブルーベリー】 ブルーベリー 1袋(20)	

() 内は純使用量 単位：グラム

※ アレルギー物質の21品目について、次のように表示しています。

○…卵	◎…乳	●…小麦	△…えび	▲…かに
①…いか	②…オレンジ	③…牛肉	④…ごま	⑤…さけ
⑥…さば	⑦…大豆	⑧…鶏肉	⑨…バナナ	⑩…豚肉
⑪…もも	⑫…やまいも	⑬…りんご	⑭…ゼラチン	
⑮…種実(ぎんなん・くり・ココナッツ)			⑯…貝(あさり・ほたて等)	

1 パンに表示される⑦大豆については、添加物のレシチンに含まれる微量のアレルゲンを示します。

2 アレルギー献立表の見方については、「保存版NO. 1」を参照してください。

日	5月10日(金)	5月13日(月)	5月14日(火)	5月15日(水)	5月16日(木)
主食		ごはん	麦ごはん	麦ごはん	●ソフトめん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【ふきごはん】 米(54) もち米(9.6) ⑧鶏肉(18) こんにやく(18) ふき(18) ごぼう(12) たけのこ(12) にんじん(12) ⑦油揚げ(2.4) 昆布(1.2) ●⑦しょうゆ(6.6) 酒(2.4) 砂糖(1.8) 和風だしの素(0.48) 塩(0.12)	【トッポギスープ】 たまねぎ(32.5) トッポギ(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) ねぎ(6.5) とうもろこし(6.5) わかめ(0.39) ⑧⑩中華ガラスープの素(4.55) ●⑦しょうゆ(1.56) 酒(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.04)	【卵とじ】 ○液卵(52) じゃがいも(45.5) たまねぎ(39) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) さやいんげん(6.5) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(2.08) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)	【ジャーチャンドゥフ】 たまねぎ(58.5) ⑦生揚げ(52) ⑩豚肉(39) にんじん(19.5) ねぎ(9.1) しいたけ(0.65) しょうが(0.65) ●⑦しょうゆ(6.5) ⑦豆みそ(3.25) 砂糖(2.6) 豆板醤(0.13) でん粉(1.3)	【ミートソース】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(19.5) ③牛肉(19.5) にんじん(19.5) ⑦大豆(13) マッシュルーム(13) トマト(6.5) グリンピース(5.2) トマト ケチャップ(26) トマトルウ(16.9) ソース(3.9) ◎チーズ(2.6) ◎脱脂粉乳(1.3) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03) 《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等
	フライ缶	【和風コロッケ】 和風コロッケ 1個(60) 米油(6) 《和風コロッケ》 じゃがいも れんこん ●⑦パン粉 ●小麦粉 ⑦粉末状性植物たん白 ⑦⑧調味料等	【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 3個(54) 米油(5.4) 《ぎょうざ》 キャベツ ⑩豚肉 ⑦粒状大豆たん白 ●小麦粉 ●④⑦⑩調味料等	【きんぴらごぼう】 ごぼう(39) ⑩豚肉(19.5) こんにやく(13) にんじん(6.5) ⑦油揚げ(3.9) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(1.95) 本みりん(1.3) ④ごま油(0.65)	【春雨サラダ】 きゅうり(26) ⑧チキンハム(13) もやし(13) とうもろこし(13) はるさめ(5.2) ●⑦しょうゆ(2.6) 米酢(1.95) 砂糖(1.95) ④ごま油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01)
あえ物・果物	【ほうれん草の ごま和え】 もやし(15.6) ほうれん草(13) にんじん(3.9) ④白すりごま(0.65) ④白ごま(0.39) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65)	【もやしのナムル】 もやし(39) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)			
その他	【豆乳プリンタルト】 ⑦豆乳プリンタルト 1個(25)		【野菜ふりかけ】 野菜ふりかけ 1袋(1.2)	【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)	

() 内は純使用量 単位：グラム

※ 春日井市食育推進給食会ホームページに、本市が表示するアレルゲン21品目のアレルギーマーク等を検索して強調表示する機能を持つ「マーク強調機能付アレルギー献立表」を掲載しています。

https://www.kasugai-kyushoku.com/kondatehyou/allergy_mark/



日	5月17日(金)	5月20日(月)	5月21日(火)	5月22日(水)	5月23日(木)
主食	ごはん	麦ごはん	ごはん	わかめごはん	◎●⑦ミルク ロールパン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【五目汁】</p> <p>⑦豆腐(32.5) さといも(26) ⑩豚肉(26) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>本みりん(1.3) 塩(0.39) むろ削り(3.9)</p>	<p>【つみれ汁】</p> <p>つみれ(26) ⑦豆腐(26) 大根(26) にんじん(13) ねぎ(13) しいたけ(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.9)</p> <p>塩(0.2) むろ削り(3.9)</p>	<p>【えがおの カレーシチュー】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.13) カレールウ [えがお](15.6)</p> <p>ソース(3.25) 野菜ブイヨン(1.3) トマト ケチャップ(2.6) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレールウ(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【肉じゃが】</p> <p>じゃがいも(117) たまねぎ(52) こんにゃく(26) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) グリーンピース(5.2)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.85)</p> <p>砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【大豆とチキンの トマト煮】</p> <p>たまねぎ(58.5) ⑦大豆(45.5) じゃがいも(26) トマト(26) トマトジュース(26) にんじん(19.5)</p> <p>⑧鶏肉(19.5)</p> <p>トマト ケチャップ(9.1) とうもろこし(6.5) セロリ(2.6) ソース(2.6) 砂糖(1.3) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) にんにく(0.39) 塩(0.52) こしょう(0.05)</p>
	フライ缶	<p>【からふと ししやもフライ】</p> <p>からふとししやも フライ 3尾(60)</p> <p>米油(6)</p> <p>《からふと ししやもフライ》</p> <p>からふとししやも</p> <p>●小麦粉 ●⑦パン粉</p>	<p>【親子そばろ】</p> <p>たまねぎ(26)</p> <p>○炒り卵(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(19.5)</p> <p>グリーンピース(3.9)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)</p>	<p>【アスパラガスの サラダ】</p> <p>キャベツ(26)</p> <p>とうもろこし(19.5) アスパラガス(19.5) まぐろ油漬(13) 卵なし マヨネーズ(7.8)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.56) 米酢(0.65) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p> <p>《卵なしマヨネーズ》 ⑦大豆粉 ⑦粉末状植物たん白 調味料等</p>	<p>【三色あえ】</p> <p>もやし(19.5) まぐろ油漬(15.6) ほうれん草(10.4) にんじん(9.1)</p> <p>切り干し大根(3.64)</p> <p>④白すりごま(2.6) ④白ねりごま(2.6) ●⑦しょうゆ(3.25) 砂糖(1.3)</p>
あえ物・果物	<p>【きゅうりの 塩昆布あえ】</p> <p>きゅうり(32.5) にんじん(3.9) 塩昆布(1.56)</p> <p>《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等</p>				
その他	<p>【バナナチップス】</p> <p>バナナチップス 1個(10)</p> <p>《バナナチップス》 ⑨バナナ ⑮調味料等</p>	<p>【フローズン ヨーグルト】</p> <p>◎ヨーグルト1個(60)</p>			

() 内は純使用量 単位：グラム

日	5月24日(金)	5月27日(月)	5月28日(火)	5月29日(水)	5月30日(木)	
主食	ごはん	ごはん	麦ごはん	ごはん	◎●⑦サンドイッチ パンズパン	
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	
食 缶	<p>【さわにわん】</p> <p>⑩豚肉(26) ⑫ながいも(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) ごぼう(13) 小松菜(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>こしょう(0.03)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>	<p>【豆乳汁】</p> <p>⑦豆腐(39) ⑦豆乳(32.5) じゃがいも(32.5) 大根(13) えのきたけ(13) ねぎ(13) にんじん(13)</p> <p>⑦あわせみそ(11.7)</p> <p>本みりん(0.65)</p> <p>むろ削り(5.2)</p>	<p>【ハッシュドポーク】</p> <p>たまねぎ(65) ⑩豚肉(39) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) グリーンピース(5.2) にんにく(0.39) ハヤシルウ [えがお](15.6)</p> <p>トマトピューレ(13)</p> <p>デミグラス ソース(7.8)</p> <p>トマト ケチャップ(6.5) 赤ワイン(1.3) ⑦⑩洋風だしの素(0.65) 塩(0.39) 砂糖(0.26) こしょう(0.04)</p> <p>《デミグラスソース》</p> <p>●小麦粉 トマト ⑧⑩調味料等</p>	<p>【筑前煮】</p> <p>じゃがいも(52) ⑧鶏肉(26) にんじん(26) こんにやく(26) ごぼう(19.5) たけのこ(13)</p> <p>さやいんげん(13)</p> <p>ちくわ(10.4)</p> <p>しいたけ(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>砂糖(3.64) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)</p>	<p>【野菜たっぷり ポトフ】</p> <p>キャベツ(52) じゃがいも(39) たまねぎ(39) トマト(19.5) にんじん(13) ⑦大豆(13) 小松菜(13)</p> <p>⑩ポーク ウインナー(13)</p> <p>セロリ(1.95)</p> <p>●⑦⑧チキン コンソメ(1.56) 白ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.03)</p>	
	フ ライ 缶	<p>【青じそ入り あじフライ】</p> <p>青じそ入り あじフライ 1個(50) 米油(5)</p> <p>《青じそ入り あじフライ》</p> <p>めあじ</p> <p>●⑦パン粉</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬け(58.5) キャベツ(15.6) しょうが(1.3) 砂糖(3.9)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.95)</p> <p>本みりん(1.3) 酒(1.3)</p>	<p>【シャキシャキ ポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(45.5) きゅうり(13) とうもろこし(13)</p> <p>⑧サラダチキン(10.4)</p> <p>卵なし マヨネーズ(6.5) 米酢(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.01)</p> <p>《卵なしマヨネーズ》</p> <p>⑦大豆粉 ⑦粉末状植物たん白 調味料等</p>	<p>【かつおと大豆の レモンじょうゆ和え】</p> <p>かつお打ち粉付(65)</p> <p>⑦大豆(13) ⑦枝豆(6.5)</p> <p>でん粉(3.9)</p> <p>●小麦粉(1.3)</p> <p>米油(9.0) 砂糖(2.6) レモン果汁(1.95) ●⑦しょうゆ(1.3)</p>	<p>【チキンカツ】</p> <p>三河赤鶏の チキンカツ 1個(60) 米油(6)</p> <p>《三河赤鶏の チキンカツ》</p> <p>⑧鶏肉</p> <p>●パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白</p>
		あ え 物 ・ 果 物	<p>【もやしとひじきの 和え物】</p> <p>もやし(32.5) にんじん(3.9) 味付けひじき(3.9)</p> <p>《味付けひじき》 ひじき ●⑦調味料等</p>	<p>【きざみたくあん】</p> <p>たくあん漬け(16.9)</p> <p>《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等</p>	<p>【冷凍パイナップル】</p> <p>パイナップル 1個(40)</p>	<p>【キャベツの 即席漬け】</p> <p>キャベツ(23.4) きゅうり漬(10.4)</p> <p>④白ごま(0.39) 塩(0.13)</p> <p>《きゅうり漬》 きゅうり ●⑦調味料等</p>
	そ の 他		<p>【ココア牛乳のもと】</p> <p>ココア牛乳のもと 1個(12.5)</p> <p>《ココア牛乳のもと》 ココアパウダー ⑦調味料等</p>	<p>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり 1袋(3)</p>		

日	5月31日(金)
主食	麦ごはん
牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【中華風卵スープ】</p> <p>○液卵(32.5) たまねぎ(19.5)</p> <p>⑦豆腐(19.5) クリームコーン(19.5)</p> <p>⑧鶏肉(13) ぶなしめじ(13) チンゲンサイ(6.5) とうもろこし(6.5)</p> <p>●⑦うす口 しょうゆ(2.6)</p> <p>⑦⑧⑩⑬中華だしの 素(2.21)</p> <p>酒(1.3) 塩(0.17) でん粉(1.04)</p>
フライ缶	<p>【チンジャオロース】</p> <p>⑩豚肉(32.5) たけのこ(19.5) たまねぎ(13) にんじん(13) ピーマン(10.4) しょうが(0.65) にんにく(0.26) 酒(2.6)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.95)</p> <p>●⑦⑬オイスター ソース(1.56)</p> <p>でん粉(0.91) 砂糖(0.65)</p> <p>⑦⑧⑩⑬中華だしの 素(0.65)</p> <p>④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.01)</p>
あえ物・果物	
その他	<p>【きらず揚げ】 きらず揚げ 1袋(10)</p> <p>《きらず揚げ》</p> <p>●小麦粉</p> <p>⑦おからパウダー 調味料等</p>

()内は純使用量 単位：グラム