

令和6年度 6月アレルギー献立表

中学校ー1

日	6月3日(月)	6月4日(火)	6月5日(水)	6月6日(木)	6月7日(金)
主食	麦ごはん	ごはん	◎●⑦クロワッサン	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【豚丼の具】 たまねぎ(84.5) ⑩豚肉(39) しらたき(39) ⑦冷凍焼き豆腐(26) ねぎ(16.9) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(7.8) 砂糖(3.9) 酒(2.6)	【鶏団子汁】 ⑧肉団子(32.5) ⑦豆腐(26) 大根(26) にんじん(13) ねぎ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 塩(0.65) でん粉(1.04) むろ削り(3.9)	【ミートソースペンネ】 たまねぎ(52) ●マカロニ(29.9) トマト(26) ⑩豚肉(19.5) にんじん(13) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.65) パセリ(0.07) トマトケチャップ(19.5) デミグラスソース(10.4) ⑧チキンブイヨン(15.6) ソース(3.9) 赤ワイン(1.3) 砂糖(1.3) オリーブ油(0.65) 塩(0.39) こしょう(0.04)	【高野豆腐の卵とじ】 ○液卵(52) たまねぎ(39) じゃがいも(26) にんじん(13) ⑧鶏肉(13) かまぼこ(13) さやいんげん(6.5) ⑦高野豆腐(6.5) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(3.25)	【五目汁】 ⑦豆腐(39) じゃがいも(32.5) にんじん(13) 小松菜(13) こんにゃく(13) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.39) むろ削り(5.2)
	《デミグラスソース》 ●小麦粉 トマト ⑧⑩調味料等	【きんぴらごぼう】 ごぼう(39) ③牛肉(19.5) ちくわ(6.5) にんじん(6.5) さやいんげん(6.5) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(4.55) 砂糖(2.08) 本みりん(1.95) ④ごま油(0.78)	【サボテンコロッケ】 サボテン入りコロッケ 1個(60) 米油(6) 《サボテン入りコロッケ》 じゃがいも サボテン ●パン粉 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等	【コーンサラダ】 キャベツ(32.5) とうもろこし(26) きゅうり(13) にんじん(6.5) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【ひじきサラダ】 まぐろ油漬け(15.6) 冷凍ほうれん草(13) ほうれん草(13) にんじん(6.5) とうもろこし(6.5) ④白ねりごま(6.5) 米ひじき(2.6) ●⑦しょうゆ(2.6) 米酢(1.95) 砂糖(1.3) 塩(0.13)
あえ物・果物		【きゅうりとときくらの和え物】 きゅうり(32.5) 黒きくらげ(0.13) ●⑦しょうゆ(1.56) ④ごま油(0.26)			【切り干し大根の甘酢あえ】 にんじん(6.5) 切り干し大根(2.86) 砂糖(1.56) 米酢(1.56) ④白ごま(0.65) 塩(0.13)
その他	【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個(60)	【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚 1袋(5)	【フロズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(60)	【ブルー】 ブルー 1袋(20)	【きらず揚げ】 きらず揚げ 1袋(8) 《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おからパウダー 調味料等

() 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	6月10日(月)	6月11日(火)	6月12日(水)	6月13日(木)	6月14日(金)
主食	麦ごはん	ごはん	●きしめん	麦ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【トッポギスープ】</p> <p>たまねぎ(26) トッポギ(26) ⑧鶏肉(19.5) チンゲンサイ(13) にんじん(13) とうもろこし(6.5) わかめ(0.39)</p> <p>⑧⑩中華ガラスープの素(4.55)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.56) 酒(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.04)</p>	<p>【生揚げと豚肉の煮物】</p> <p>⑦生揚げ(52) たまねぎ(39) ⑩豚肉(26) 大根(26) こんにゃく(19.5) にんじん(19.5) さやいんげん(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(7.8) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)</p>	<p>【きしめん汁】</p> <p>⑧鶏肉(19.5) 大根(13) ねぎ(13) 小松菜(13) かまぼこ(13) にんじん(13) ⑦油揚げ(3.9)</p> <p>しいたけ(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(8.45) 本みりん(1.3) 塩(0.39) でん粉(0.78) むろ削り(5.2)</p>	<p>【ミルク団子汁】</p> <p>白玉団子(26) じゃがいも(26) ⑩豚肉(19.5) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(10.4) ◎牛乳(19.5)</p> <p>⑦米みそ(10.4) むろ削り(3.9)</p>	<p>【えがおの夏野菜カレー】</p> <p>たまねぎ(52) かぼちゃ(39) トマト(26) なす(19.5) ③牛肉(19.5) にんじん(13) ピーマン(6.5)</p> <p>しょうが(0.65)</p> <p>にんにく(0.26) カレールウ(えがお)(13) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) ソース(3.25) トマトケチャップ(2.6) ●⑦しょうゆ(0.91) 純カレー(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>
フライ缶	<p>【ピリ辛大豆】</p> <p>⑦大豆(32.5) ⑩豚肉(32.5) たまねぎ(32.5) にんじん(6.5)</p> <p>⑦枝豆(6.5) しょうが(0.39) ●⑦しょうゆ(3.25) 砂糖(0.78) 酒(0.65) ④ごま油(0.26) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(0.26) 一味唐辛子(0.04) ガーリックパウダー(0.01)</p>	<p>【あじのフリッター】</p> <p>あじフリッター 3個(60) 米油(6)</p> <p>《あじフリッター》 あじ</p> <p>●小麦粉 △オキアミ ●⑦調味料等</p>	<p>【たことえびのから揚げ】</p> <p>たこから揚げ(32.5) △小えびのから揚げ(32.5) 塩(0.13) 米油(6.5)</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬(58.5) キャベツ(15.6) しょうが(1.3) 砂糖(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3)</p>	<p>【ポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(52) ⑩ポークハム(13) きゅうり(13) にんじん(6.5) 卵なしマヨネーズ(7.8) 米酢(0.65) 砂糖(0.65) こしょう(0.04)</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>
あえ物・果物	<p>【冷凍みかん】 みかん 1個(120)</p>	<p>【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)</p>	<p>【きゅうりの梅和え】 きゅうり(32.5) 梅びしお(1.95) ●⑦しょうゆ(0.33) 砂糖(0.33)</p> <p>《梅びしお》 梅 梅肉 赤じそ ⑬調味料等</p>	<p>【きざみたくあん】 たくあん漬(16.9)</p> <p>《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料等</p>	
その他				<p>【手巻きのり】 手巻きのり 1袋(3)</p>	

() 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、当市が表示するアレルギー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	6月17日(月)	6月18日(火)	6月19日(水)	6月20日(木)	6月21日(金)
主食	麦ごはん	麦ごはん	ごはん	ごはん	◎●⑦あいちの米粉パン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【中華海鮮うま煮】</p> <p>たまねぎ(52) キャベツ(45.5) ○うずら卵(26) ①いか(26) △えび(26) たけのこ(13) ちくわ(13) にんじん(13) ●⑦しょうゆ(3.25) 野菜ブイヨン(1.3) 砂糖(1.3) 酒(1.3) ●⑦⑩オイスターソース(1.3) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.04)</p>	<p>【マーボ豆腐】</p> <p>⑦豆腐(117) にんじん(32.5) たけのこ(26) ⑩豚肉(26) ねぎ(19.5) しょうが(0.65) にんにく(0.26) ⑦豆みそ(6.5) 砂糖(3.9) ●⑦しょうゆ(2.99) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.3) 本みりん(1.3) 酒(1.3) ④ごま油(1.04) 豆板醤(0.26) でん粉(1.04)</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) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【豚汁】</p> <p>⑦豆腐(32.5) さといも(26) ⑩豚肉(26) 大根(19.5) にんじん(9.1) ごぼう(6.5) ねぎ(6.5) ⑦豆みそ(11.7) むろ削り(3.9)</p>	<p>【大豆とチキンのトマト煮】</p> <p>たまねぎ(52) ⑦大豆(45.5) にんじん(26) じゃがいも(26) トマト(26) ⑧鶏肉(19.5) とうもろこし(6.5) セロリ(2.6) にんにく(0.39) トマトジュース(26) トマトケチャップ(9.1) ソース(2.6) 砂糖(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.07)</p>
フライ缶	<p>【切り干し大根サラダ】</p> <p>きゅうり(13) まぐる油漬け(13) とうもろこし(13) にんじん(6.5) 切り干し大根(3.9) 卵なしマヨネーズ(7.8) ●⑦しょうゆ(1.56) ④白すりごま(1.3) 米酢(0.65) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.04) 《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>【バンバンジーサラダ】</p> <p>きゅうり(39) ⑧サラダチキン(26) キャベツ(13) にんじん(3.9) ④白ねりごま(3.9) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(2.34) 砂糖(1.95) 米酢(1.3) ④ごま油(0.65)</p>	<p>【おひたし】</p> <p>もやし(32.5) キャベツ(13) にんじん(6.5) ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6) ④白すりごま(1.3) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.95) 砂糖(1.56) 米酢(0.78)</p>	<p>【めひかりフライ】</p> <p>●めひかりフライ3尾(45) 米油(3.9)</p>	<p>【サボテンのオリーブオイル炒め】</p> <p>⑩豚肉(39) たまねぎ(26) ズッキーニ(19.5) 赤パプリカ(9.1) 黄パプリカ(9.1) うちわサボテン(3.9) にんにく(0.13) ●⑦⑩オイスターソース(2.6) 酒(2.6) ●⑦しょうゆ(1.95) オリーブ油(0.65) 塩(0.39)</p>
あえ物・果物				<p>【キャベツのゆかり和え】</p> <p>キャベツ(32.5) ゆかり粉(0.65)</p>	
その他	<p>【ひじき佃煮】</p> <p>ひじきのり佃煮 1袋(10) 《ひじきのり佃煮》 のり ひじき ●⑦調味料等</p>		<p>【型抜きチーズ】</p> <p>◎型抜きチーズ 1個(15)</p>	<p>【愛知のみかんゼリー】</p> <p>愛知のみかんゼリー 1個(60)</p>	

() 内は純使用量 単位：グラム

日	6月24日(月)	6月25日(火)	6月26日(水)	6月27日(木)	6月28日(金)
主食	ごはん	わかめごはん	玄米ごはん	ごはん	◎●⑦サンドイッチ ロールパン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【もずく汁】 ⑧鶏肉(26) ⑫ながいも(19.5) にんじん(13) かまぼこ(13) えのきたけ(13) ねぎ(13) もずく(6.5) しょうが(0.65) ●⑦しょうゆ(5.2) 酒(1.3) 塩(0.07) むろ削り(3.9)	【かぼちゃ入りみそ汁】 かぼちゃ(32.5) ⑦豆腐(32.5) にんじん(13) たまねぎ(13) えのきたけ(6.5) ねぎ(6.5) ⑦油揚げ(2.6) ⑦豆みそ(11.7) 本みりん(0.65) むろ削り(5.2)	【えがおの ハヤシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(26) にんじん(13) マッシュルーム(10.4) にんにく(0.39) ハヤシルウ (えがお)(13) トマトピューレ(13) トマトケチャップ (6.5) ソース(2.6) 赤ワイン(1.3) 野菜ブイヨン(0.65) 砂糖(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【けんちん汁】 ⑦豆腐(26) 大根(26) こんにゃく(19.5) にんじん(13) ごぼう(13) ねぎ(13) ⑦油揚げ(2.6) ●⑦しょうゆ(5.2) ④ごま油(0.65) 塩(0.39) むろ削り(5.2)	【野菜スープ】 じゃがいも(26) たまねぎ(26) ⑧鶏肉(26) もやし(13) エリンギ(13) にんじん(13) パセリ(0.04) 白ワイン(2.6) 野菜ブイヨン(1.95) ●⑦しょうゆ(1.04) 塩(0.52) オリーブ油(0.65) こしょう(0.03) ローリエ(0.03)
	フライ缶	【タコライスの具】 たまねぎ(39) ⑩豚肉(19.5) ③牛肉(19.5) ⑦大豆(19.5) にんじん(13) キャベツ(13) トマトケチャップ (8.45) ソース(3.9) 砂糖(0.65) 純カレー(0.39) 塩(0.13) チリパウダー(0.03) こしょう(0.01)	【いろいろいため】 ⑩豚肉(32.5) たまねぎ(32.5) にんじん(13) ピーマン(6.5) しょうが(1.04) にんにく(0.26) ●⑦しょうゆ(2.6) 酒(2.6) 砂糖(1.95) 塩(0.13) 米油(0.65)	【アスパラガスのサラダ】 キャベツ(26) とうもろこし(15.6) きゅうり(13) まぐろ油漬(13) アスパラガス(13) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.04) サラダ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【鶏肉のてりかけ】 ⑧鶏肉(打粉付) 1個(60) 米油(6) ●⑦しょうゆ(4.55) 砂糖(3.25) 本みりん(0.39) でん粉(0.26)
あえ物・果物			【冷凍パイナップル】 パイナップル 1個(40)	【ゆで野菜サラダ】 ブロッコリー(19.5) キャベツ(15.6) にんじん(6.5) サラダ油(1.3) 米酢(1.04) 塩(0.2) 砂糖(0.13) こしょう(0.01)	【えだ豆】 ⑦枝豆(13)
その他	【米粉の シークワサータルト】 ⑦米粉のシークワサー タルト 1個(30)	【バナナチップス】 バナナチップス 1個(10) 《バナナチップス》 ⑨バナナ ⑮調味料等			

() 内は純使用量 単位：グラム