

令和6年度 6月アレルギー献立表（卵・乳・えび・かにアレルギー給食）

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	<p>【豚丼の具】</p> <p>たまねぎ(84.5)</p> <p>⑩豚肉(39)</p> <p>しらたき(39)</p> <p>⑦冷凍焼き豆腐(26)</p> <p>ねぎ(16.9)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>エリンギ(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(7.8)</p> <p>砂糖(3.9)</p> <p>酒(2.6)</p>	<p>【鶏団子汁】</p> <p>⑧肉団子(32.5)</p> <p>⑦豆腐(26)</p> <p>大根(26)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>ねぎ(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.9)</p> <p>塩(0.65)</p> <p>でん粉(1.04)</p> <p>むろ削り(3.9)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>《デミグラスソース》</p> <p>●小麦粉</p> <p>トマト</p> <p>⑧⑩調味料等</p> </div>	<p>【ミートソースペンネ】</p> <p>たまねぎ(52)</p> <p>●マカロニ(29.9)</p> <p>トマト(26)</p> <p>⑩豚肉(挽肉)(19.5)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>マッシュルーム(6.5)</p> <p>にんにく(0.65)</p> <p>パセリ(0.07)</p> <p>トマトケチャップ(19.5)</p> <p>デミグラスソース(10.4)</p> <p>⑧チキンブイヨン(15.6)</p> <p>ソース(3.9)</p> <p>赤ワイン(1.3)</p> <p>砂糖(1.3)</p> <p>オリーブ油(0.65)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>こしょう(0.04)</p>	<p>【*高野豆腐のうま煮】</p> <p>たまねぎ(45.5)</p> <p>じゃがいも(26)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>⑧鶏肉(39)</p> <p>かまぼこ(13)</p> <p>さやいんげん(6.5)</p> <p>⑦高野豆腐(9.1)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>砂糖(2.6)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>塩(0.26)</p> <p>むろ削り(3.25)</p> <p>でん粉(0.65)</p>	<p>【五目汁】</p> <p>⑦豆腐(39)</p> <p>じゃがいも(32.5)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>小松菜(13)</p> <p>こんにやく(13)</p> <p>しいたけ(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>むろ削り(5.2)</p>
	フライ缶	<p>【きんぴらごぼう】</p> <p>ごぼう(39)</p> <p>③牛肉(19.5)</p> <p>ちくわ(6.5)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>さやいんげん(6.5)</p> <p>④白ごま(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(4.55)</p> <p>砂糖(2.08)</p> <p>本みりん(1.95)</p> <p>④ごま油(0.78)</p>	<p>【サボテンコロッケ】</p> <p>サボテン入りコロッケ 1個(60)</p> <p>米油(6)</p> <p>《サボテン入りコロッケ》</p> <p>じゃがいも</p> <p>サボテン</p> <p>●パン粉</p> <p>●小麦粉</p> <p>●⑦⑩調味料等</p>	<p>【コーンサラダ】</p> <p>キャベツ(32.5)</p> <p>とうもろこし(26)</p> <p>きゅうり(13)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.56)</p> <p>砂糖(1.3)</p> <p>ワインビネガー(1.3)</p> <p>サラダ油(0.65)</p> <p>塩(0.13)</p> <p>こしょう(0.03)</p>	<p>【ひじきサラダ】</p> <p>まぐろ油漬け(15.6)</p> <p>冷凍ほうれん草(13)</p> <p>ほうれん草(13)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>とうもろこし(6.5)</p> <p>④白ねりごま(6.5)</p> <p>米ひじき(2.6)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.6)</p> <p>米酢(1.95)</p> <p>砂糖(1.3)</p> <p>塩(0.13)</p>
あえ物・果物		<p>【きゅうりときくらげの和え物】</p> <p>きゅうり(32.5)</p> <p>黒きくらげ(0.13)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.56)</p> <p>④ごま油(0.26)</p>			<p>【切り干し大根の甘酢あえ】</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>切り干し大根(2.86)</p> <p>砂糖(1.56)</p> <p>米酢(1.56)</p> <p>④白ごま(0.65)</p> <p>塩(0.13)</p>
その他	<p>【ぶどうゼリー】</p> <p>ぶどうゼリー 1個(60)</p>	<p>【いわしの干し小魚】</p> <p>いわしの干し小魚 1袋(5)</p>	<p>【フローズンヨーグルト】</p> <p>◎ヨーグルト 1個(60)</p>	<p>【ブルー】</p> <p>ブルー 1袋(20)</p>	<p>【きらず揚げ】</p> <p>きらず揚げ 1袋(8)</p> <p>《きらず揚げ》</p> <p>●小麦粉</p> <p>⑦おからパウダー</p> <p>調味料等</p>

() 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> 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) 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)	<p>【生揚げと豚肉の煮物】</p> ⑦生揚げ(52) たまねぎ(39) ⑩豚肉(26) 大根(26) こんにやく(19.5) にんじん(19.5) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(7.8) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)	<p>【きしめんの汁】</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) しいたけ(1.3) ●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>【*団子汁】</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) ⑦米みそ(11.7) むろ削り(3.9)	<p>【えがおの夏野菜カレー】</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) しょうが(0.65) 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)
	フライ缶	<p>【ピリ辛大豆】</p> ⑦大豆(32.5) ⑩豚肉(32.5) たまねぎ(32.5) にんじん(6.5) 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) ⑦⑧⑩⑩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>【*ショーロンポー】</p> ショーロンポー 3個(75) 《ショーロンポー》 ⑩豚肉 たまねぎ ●小麦粉 ⑧鶏肉 ●パン粉 ●⑦調味料等	<p>【*たことポテトのから揚げ】</p> たこから揚げ(39) フライドポテト(26) 塩(0.13) 米油(6.5)	<p>【まぐろの甘辛煮】</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)
あえ物・果物	<p>【冷凍みかん】</p> みかん 1個(120)	<p>【もやしのナムル】</p> 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>【きゅうりの梅和え】</p> きゅうり(32.5) 梅びしお(1.95) ●⑦しょうゆ(0.33) 砂糖(0.33) 《梅びしお》 梅 梅肉 赤じそ ⑬調味料等	<p>【きざみたくあん】</p> たくあん漬(16.9) 《たくあん漬》 大根 ●⑦調味料等	
	その他			<p>【手巻きのり】</p> 手巻きのり 1袋(3)	

() 内は純使用量 単位：グラム

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(65) キャベツ(45.5) ①いか(39) たけのこ(26) ちくわ(26) 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) ⑦⑧⑩⑩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) まぐろ油漬(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>
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	<p>【もずく汁】</p> <p>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)</p>	<p>【かぼちゃ入りみそ汁】</p> <p>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)</p>	<p>【えがおの ハヤシチュー】</p> <p>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)</p>	<p>【けんちん汁】</p> <p>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)</p>	<p>【野菜スープ】</p> <p>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)</p>
	フライ缶	<p>【タコライスの具】</p> <p>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)</p>	<p>【いろいろいため】</p> <p>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)</p>	<p>【アスパラガスのサラダ】</p> <p>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)</p>	<p>【鶏肉のてりかけ】</p> <p>⑧鶏肉(もも打粉付) 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)</p>
あえ物・果物			<p>【冷凍パイナップル】 パイナップル 1個(40)</p>	<p>【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)</p>	<p>【えだ豆】 ⑦枝豆(13)</p>
その他	<p>【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)</p>	<p>【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</p>			

() 内は純使用量 単位：グラム