

令和6年度 7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	7月1日(月)	7月2日(火)	7月3日(水)	7月4日(木)	7月5日(金)
主食	麦ごはん	ごはん	わかめごはん	◎●⑦クロス ロールパン	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳
食缶	【トックスープ】 たまねぎ(32.5) トック(26) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) たけのこ(10.4) チンゲンサイ(10.4) とうもろこし(6.5) 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)	【*すまし汁】 ⑦豆腐(45.5) ⑧鶏肉(26) たまねぎ(19.5) かまぼこ(19.5) にんじん(6.5) えのきたけ(6.5) みつば(3.9) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) むろ削り(3.9)	【肉じゃが】 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)	【*パンプキン ポタージュ】 たまねぎ(52) かぼちゃ(32.5) にんじん(13) かぼちゃ ペースト(10.4) ⑧鶏肉(13) マッシュルーム(13) ⑦豆乳(39) ホワイトルウ [えがお](6.5) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.05)	【七夕汁】 とうがん(39) にんじん(13) オクラ(10.4) 星型かまぼこ(10.4) ●サボテン きしめん(5.2) しいたけ(0.65) ●⑦うす口 しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(5.2)
	【*揚げ肉 しゅうまい】 肉しゅうまい 3個(60) 米油(6) 《肉しゅうまい》 ⑩豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●小麦粉 ⑩調味料等	【なす入り肉みそ ひじき丼の具】 たまねぎ(39) ⑩豚肉(39) なす(10.4) にんじん(10.4) 米ひじき(1.82) しょうが(1.3) ⑦豆みそ(5.2) 砂糖(3.25) 酒(2.6) 本みりん(1.95) ●⑦しょうゆ(1.3) でん粉(0.65)	【かつおと大豆の レモンじょうゆ和え】 かつお打ち粉付き (52) ⑦大豆(19.5) でん粉(3.9) 米油(7.54) 砂糖(2.6) レモン果汁(1.95) ●⑦しょうゆ(1.3)	【キャベツと ウインナーのソテー】 キャベツ(39) ⑩ポーク ウインナー(26) ピーマン(6.5) にんじん(6.5) とうもろこし(6.5) 米油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.03)	【ハンバーグの おろしだれかけ】 ハンバーグ 1個(60) 米油(1.3) 大根おろし(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(1.3) 《ハンバーグ》 ⑧鶏肉 ⑩豚肉 たまねぎ でん粉 ⑩調味料等
あえ物・果物	【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)	【冷凍みかん】 みかん 1個(120)			【きゅうりの 塩昆布あえ】 きゅうり(32.5) にんじん(3.9) 塩昆布(1.56) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等
その他	【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚 1袋(5)				【フローズン ヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(60)

() 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	7月8日(月)	7月9日(火)	7月10日(水)	7月11日(木)	7月12日(金)
主食	ごはん	麦ごはん	ごはん	◎●⑦ミルク ロールパン	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食 缶	<p>【スタミナ汁】</p> <p>⑦豆腐(39) じゃがいも(26) たまねぎ(19.5) ⑩豚肉(19.5) ねぎ(10.4) にんじん(6.5) ⑦油揚げ(3.9) にんにく(0.26)</p> <p>⑦合わせみそ(11.7) むろ削り(3.9)</p>	<p>【サボテン キーマカレー】</p> <p>たまねぎ(78) ⑩豚肉(39) にんじん(32.5) トマト(13) マッシュルーム(10.4) とうもろこし(6.5) うちわサボテン(3.9) カレールウ 【えがお】(13) ⑦⑩洋風だしの素 (1.95) 純カレー(0.39) 塩(0.39) こしょう(0.03)</p>	<p>【もずく入り五目汁】</p> <p>じゃがいも(26) ⑧鶏肉(26) 大根(26) かまぼこ(13) ごぼう(6.5) にんじん(6.5) もずく(6.5) ねぎ(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2) 本みりん(1.3) 塩(0.13) 和風だしの素(1.3)</p>	<p>【大豆とウインナーの トマト煮】</p> <p>たまねぎ(45.5) ⑦大豆(45.5) じゃがいも(26) トマト(19.5) ⑩ポークウインナー (19.5) にんじん(13) ズッキーニ(10.4) セロリ(2.6)</p> <p>にんにく(0.39) トマトジュース(13) トマトケチャップ (9.1) ソース(2.6) 砂糖(1.3) ⑦⑩洋風だしの素 (1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.05)</p>	<p>【ジャーチャン ドウフ】</p> <p>⑦生揚げ(52) たまねぎ(52) ⑩豚肉(32.5) にんじん(19.5) ねぎ(9.1) しいたけ(0.65) しょうが(0.65)</p> <p>●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)</p>
	フ ラ イ 缶	<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) 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(52) まぐろ油漬け(13) きゅうり(10.4) キャベツ(10.4) 卵なしマヨネーズ (7.8) 米酢(0.65) 塩(0.06) こしょう(0.01)</p> <p>《卵なしマヨネーズ》 ⑦大豆粉 ⑦粉末状植物性たん白 調味料等</p>	<p>【*ゴーヤ チャンプルー】</p> <p>⑦生揚げ(45.5) ゴーヤ(19.5) ⑩豚肉(32.5) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(2.6)</p> <p>⑦⑧⑩⑬中華だしの素 (0.65) 塩(0.13) こしょう(0.04) 米油(0.39)</p>	<p>【ツナサラダ】</p> <p>キャベツ(26) きゅうり(26) まぐろ油漬け(13) とうもろこし(6.5) にんじん(3.9) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.04) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>
あ え 物 ・ 果 物	<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>	
そ の 他	<p>【手巻きのり】</p> <p>のり 1袋(3)</p>		<p>【豆乳ココアプリン】</p> <p>⑦豆乳ココアプリン 1個(50)</p>		<p>【プルーン】</p> <p>プルーン 1袋(20)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム

日	7月16日(火)	7月17日(水)	7月18日(木)
主食	麦ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【牛丼の具】</p> <p>たまねぎ(84.5)</p> <p>しらたき(39)</p> <p>③牛肉(32.5)</p> <p>⑦焼き豆腐(26)</p> <p>ねぎ(19.5)</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(3.25)</p> <p>酒(2.6)</p>	<p>【*野菜のうま煮】</p> <p>じゃがいも(52)</p> <p>たまねぎ(65)</p> <p>⑧鶏肉(45.5)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>さやいんげん(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.46)</p> <p>砂糖(2.08)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>和風だしの素(1.3)</p>	<p>【ハッシュドビーフ】</p> <p>たまねぎ(65)</p> <p>③牛肉(39)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>グリーンピース(5.2)</p> <p>にんにく(0.39)</p> <p>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)</p> <p>赤ワイン(1.3)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素 (0.65)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>砂糖(0.26)</p> <p>こしょう(0.04)</p> <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>
フライ缶	<p>【ちくわの いそべ揚げ】</p> <p>ちくわ 3個(60)</p> <p>●小麦粉(3.9)</p> <p>でん粉(1.3)</p> <p>青のり粉(0.16)</p> <p>米油(6.54)</p>	<p>【さばのみそ煮】</p> <p>さばのみそ煮 1個(60)</p> <p>《さばのみそ煮》</p> <p>⑥さば</p> <p>⑦調味料等</p>	<p>【枝豆コロッケ】</p> <p>枝豆コロッケ 1個(60)</p> <p>米油(6)</p> <p>《枝豆コロッケ》</p> <p>⑦枝豆</p> <p>じゃがいも</p> <p>●パン粉</p> <p>●小麦粉</p> <p>⑦植物性たん白</p>
あえ物・果物	<p>【えだ豆】</p> <p>⑦枝豆(15.6)</p>	<p>【きゅうりの 梅ごま和え】</p> <p>きゅうり(26)</p> <p>梅びしお(1.95)</p> <p>④白ごま(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(0.33)</p> <p>砂糖(0.33)</p> <p>《梅びしお》</p> <p>梅</p> <p>梅肉</p> <p>赤じそ</p> <p>⑬調味料等</p>	<p>【キャベツの サワー漬け】</p> <p>キャベツ(39)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.3)</p> <p>ワインビネガー(1.3)</p> <p>砂糖(0.65)</p>
その他			<p>【セレクトデザート】</p> <p>ミニチョコたい焼き 1個(27)</p> <p>《ミニチョコたい焼き》</p> <p>●小麦粉</p> <p>○鶏卵</p> <p>◎全粉乳</p> <p>◎生クリーム</p> <p>◎⑦調味料等</p> <p>アセロラゼリー 1個(40)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム