

令和3年度 6月アレルギー献立表

中学校ー1

日	6月1日(火)	6月2日(水)	6月3日(木)	6月4日(金)	6月7日(月)
	麦ごはん ◎牛乳	麦ごはん ◎牛乳	◎●⑦スライスパン ◎牛乳	ごはん ◎牛乳	ごはん ◎牛乳
食缶	【豚肉と たまねぎのうま煮】 たまねぎ(84.5) しらたき(39) ⑩豚肉(26) ⑦焼き豆腐(26) ⑦枝豆(13) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(6.5) 中双(3.9) 酒(2.6) 和風だしの素(0.65)	【ドライカレー】 たまねぎ(71.5) にんじん(39) ③牛肉(39) マッシュルーム (15.6) ⑦大豆(15.6) とうもろこし(13) ピーマン(6.5) トマトピューレ(5.2) ⑬りんごピューレ(2.6) にんにく(0.26) カレールウ (えがお)(5.2) ソース(3.25) トマトケチャップ (2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 純カレー(0.39) 塩(0.39) こしょう(0.07) 米油(0.65)	【具だくさん コンソメスープ】 キャベツ(32.5) たまねぎ(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) もやし(13) ひよこ豆(9.1) ●⑦しょうゆ(2.6) ⑦⑩洋風だしの素 (1.95) 白ワイン(1.3) 塩(0.39) こしょう(0.04)	【筑前煮】 じゃがいも(52) ⑧鶏肉(26) にんじん(26) ごぼう(19.5) さつま揚げ(19.5) こんにやく(13) たけのこ(13) さやいんげん(13) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 中双(3.64) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3) ≪さつま揚げ≫ 魚肉すり身 でん粉 ⑦大豆たん白 調味料等	【えがおの ハヤシシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(39) ⑩豚肉(26) にんじん(13) トマトピューレ(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) 中双(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)
フライ缶	【切干し大根のサラダ】 まぐろ油漬け(15.6) きゅうり(13) とうもろこし(6.5) にんじん(3.9) 切干し大根(3.9) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.95) 米酢(1.3) 上白(1.3) サラダ油(0.65)	【コロコロ ポテトサラダ】 じゃがいも(52) たまねぎ(19.5) ⑩ポークウインナー(13) にんじん(13) パセリ(0.07) オリーブ油(0.65) 上白(0.52) 塩(0.52) こしょう(0.03)	【かぼちゃ ひき肉フライ】 かぼちゃひき肉 フライ 1個 (60) 米油(6) ≪かぼちゃ ひき肉フライ≫ かぼちゃ ⑩豚肉 ●⑦パン粉 ●小麦粉 ⑦粉末状大豆たん白 ●⑦調味料等	【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	【ナタデココ入り フルーツミックス】 パイナップル(39) みかんゼリー(32.5) ⑪黄桃(32.5) ⑮ナタデココ(13)
あ 果 え 物 物					
そ の 他	【ピーチゼリー】 ⑪ピーチゼリー 1個(50)		【いちじくジャム】 いちじくジャム 1個(15)	【きらず揚げ】 きらず揚げ1袋(10) ≪きらず揚げ≫ ●小麦粉 ⑦おからパウダー 調味料等	【干し小魚】 干し小魚 1袋(5)

()内は純使用量 単位：グラム

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8日(火)	6月9日(水)	6月10日(木)	6月11日(金)	6月14日(月)
	◎●⑦クロスロールパン ◎牛乳	麦ごはん ◎牛乳	麦ごはん ◎牛乳	ごはん ◎牛乳	わかめごはん ◎牛乳
食缶	【じゃがいもスープ】 たまねぎ(52) じゃがいも(52) マッシュポテト(26) にんじん(19.5) ⑧鶏肉(13) マッシュルーム(13) パセリ(0.07) ◎牛乳(39) ◎生クリーム(3.9) ◎脱脂粉乳(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) ◎バター(0.65) 塩(0.52) こしょう(0.05)	【鶏団子汁】 鶏団子(39) ⑦豆腐(32.5) 大根(26) にんじん(13) ねぎ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 本みりん(0.65) 塩(0.39) むろ削り(3.9) ≪鶏団子≫ ⑧鶏肉 でん粉 ●パン粉 ●⑦粉末状植物性たん白 たまねぎ ⑦粒状大豆たん白	【八宝菜】 キャベツ(52) たまねぎ(52) ①いか(32.5) ○うずら卵(26) にんじん(26) ⑩豚肉(19.5) たけのこ(13) チンゲンサイ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.95) でん粉(1.3) 中双(0.65) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.07)	【豚汁】 ⑦豆腐(32.5) じゃがいも(19.5) ⑩豚肉(19.5) 大根(19.5) にんじん(13) ごぼう(9.1) ⑦油揚げ(3.9) ねぎ(3.9) ⑦豆みそ(11.7) むろ削り(3.9)	【さわにわん】 ⑩豚肉(26) 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) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) むろ削り(3.9) ≪ながいも≫ ⑫ながいも ⑬調味料等
フライ缶	【キャベツとウインナーのソテー】 キャベツ(45.5) ⑩ポークウインナー(32.5) にんじん(6.5) とうもろこし(6.5) 塩(0.26) こしょう(0.03) 米油(0.65)	【たことえびのから揚げ】 たこからあげ(32.5) △えびからあげ(32.5) 米油(6.5)	【豆腐ナゲット】 豆腐ナゲット 3個(60) 米油(6) ≪豆腐ナゲット≫ たまねぎ にんじん ⑦枝豆 ⑦豆腐 魚肉すり身 ⑦豆乳 ⑦粉末状大豆たん白 ●小麦粉 ●⑦調味料等	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(58.5) キャベツ(15.6) しょうが(1.3) 中双(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 米油(0.65)	【生揚げのたれかけ】 ⑦生揚げ 3個(60) 米油(6) たまねぎ(13) にんじん(6.5) しょうが(0.52) ●⑦しょうゆ(2.6) 中双(1.3) 酒(1.3) でん粉(0.39) 米油(0.65)
あえ物			【冷凍みかん】 冷凍みかん1個(120)		
その他	【プルーン】 プルーン 1袋(20)	【野菜ふりかけ】 野菜とかつお ふりかけ 1袋(1.2)		【手巻きのり】 手巻きのり 6枚入 1袋(3)	【シークワサータルト】 米粉のシークワサータルト1個(30) ≪米粉のシークワサータルト≫ 米粉 ⑦豆乳 ⑦粉末状植物性たん白 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)	

令和3年度より、表示記号に大幅な変更がありますので、十分ご注意ください。

日	6月15日(火)	6月16日(水)	6月17日(木)	6月18日(金)	6月21日(月)
	●きしめん ◎牛乳	◎●⑦あいちの 米粉パン ◎牛乳	ごはん ◎牛乳	麦ごはん ◎はっこう乳	麦ごはん ◎牛乳
食 缶	【八丁みそきしめん】 ⑧鶏肉(26) たまねぎ(13) 大根(13) にんじん(13) ねぎ(13) かまぼこ(10.4) ⑦油揚げ(6.5) しいたけ(1.3) ⑦八丁みそ(14.3) 中双(1.95) 本みりん(1.3) ●⑦しょうゆ(0.65) むろ削り(5.2)	【チキンビーンズ】 たまねぎ(65) ⑦大豆(45.5) ⑧鶏肉(26) にんじん(26) マッシュルーム(13) トマト(13) トマトピューレ(13) グリーンピース(3.9) ⑧チキンブイヨン(13) トマトケチャップ (10.4) ソース(2.6) 中双(1.95) 赤ワイン(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.05)	【ワンタンスープ】 ⑦豆腐(39) ⑧鶏肉(19.5) もやし(19.5) チンゲンサイ(19.5) にんじん(13) ●ワンタン(9.1) ⑧チキンブイヨン(6.5) ●⑦しょうゆ(2.6) ⑦⑧⑩⑬中華だし の素(1.3) 塩(0.39) ④ごま油(0.13) こしょう(0.04)	【肉じゃが】 じゃがいも(117) たまねぎ(52) 糸こんにゃく(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(6.5) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)	【五目汁】 ⑦豆腐(39) 大根(26) ⑧鶏肉(19.5) 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)
フ ライ 缶	【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	【スペイン風オムレツ】 ○スペイン風 オムレツ 1個(60)	【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) にら(3.9) はるさめ(3.9) ④白ごま(1.3) にんにく(0.13) ●⑦しょうゆ(2.6) 本みりん(1.3) 酒(1.3) ●⑦⑬オイスターソース (1.04) 中双(0.65) ④ごま油(0.39)	【いわしの梅煮】 いわしの梅煮 1個(50) 《いわしの梅煮》 いわし しそ抽出液 ●⑦調味料等	【飛び魚カツ】 飛び魚バーグ 1個(60) 米油(6) 《飛び魚バーグ》 たら たまねぎ にんじん 飛び魚 ●パン粉 ●⑦調味料等
あ 果 え 物 物				【冷凍りんご】 ⑬冷凍りんご 1個(40)	
そ の 他	【愛知の みかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60)		【チーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)		【フローズン ヨーグルト】 ◎フローズン ヨーグルト 1個(60)

() 内は純使用量 単位：グラム

日	6月22日(火)	6月23日(水)	6月24日(木)	6月25日(金)	6月28日(月)
	麦ごはん ◎牛乳	◎●⑦サンドイッチ ロールパン ◎牛乳	ごはん ◎牛乳	ごはん ◎牛乳	ごはん ◎牛乳
食 缶	【マーボ豆腐】 ⑦豆腐(117) にんじん(32.5) たけのこ(32.5) 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) 中双(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)	【ミネストローネ】 たまねぎ(39) じゃがいも(26) トマトピューレ(13) ⑩ベーコン(13) にんじん(9.1) 白いんげん豆(6.5) ●マカロニ(3.9) セロリ(1.95) ⑧チキンブイヨン(13) トマトケチャップ(6.5) オリーブ油(1.3) 赤ワイン(1.3) ⑦⑩洋風だしの素(0.65) 中双(0.52) 塩(0.39) こしょう(0.04)	【親子煮】 ○液卵(52) じゃがいも(39) たまねぎ(39) ⑧鶏肉(19.5) かまぼこ(13) にんじん(13) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(6.5) 中双(2.6) むろ削り(1.3) 本みりん(0.65)	【ごじる】 ⑦豆腐(32.5) 大根(26) ⑦豆乳(19.5) ⑦大豆(19.5) ごぼう(19.5) ねぎ(13) にんじん(13) ⑦ミックスみそ(11.7) 酒(2.6) むろ削り(3.9)	【かきたま汁】 ⑦豆腐(32.5) ○液卵(26) ⑧鶏肉(19.5) たまねぎ(19.5) かまぼこ(13) にんじん(6.5) えのきたけ(6.5) みつば(3.9) ●⑦うす口しょうゆ(4.55) 塩(0.39) でん粉(1.3) むろ削り(3.9)
フ ラ イ 缶	【揚げ鶏のたれかけ】 鶏のから揚げ1個(60) 米油(6) たまねぎ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 米酢(1.04) 《鶏のから揚げ》 ⑧鶏肉 でん粉 ⑦調味料等	【ツナサンド】 キャベツ(26) きゅうり(19.5) まぐろ油漬(19.5) とうもろこし(6.5) 塩(0.26) こしょう(0.01)	【おひたし】 キャベツ(19.5) もやし(13) ほうれん草(13) にんじん(9.1) ⑦油揚げ(3.9) しらす干し(2.6) ④白すりごま(2.08) ●⑦しょうゆ(1.95) 上白(1.56) 米酢(0.78)	【ひじき入り豚そぼろ】 ⑩豚肉(26) たまねぎ(19.5) とうもろこし(13) にんじん(13) ⑦枝豆(3.9) 米ひじき(1.95) しょうが(1.3) ●⑦しょうゆ(3.9) 中双(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)	【あじのフリッター】 あじフリッター 3個(60) 米油(6) 《あじフリッター》 あじ ●小麦粉 △オキアミ ●⑦調味料等
あ 果 え 物 物	【冷凍パイナップル】 冷凍パイナップル 1個(40)			【冷凍洋なし】 冷凍洋なし 1個(40)	
そ の 他		【小袋卵なし マヨネーズ】 卵なしマヨネーズ 1袋(10) 《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	【ミニアセロラゼリー】 アセロラゼリー 1個(22)		【のりつくだに】 のり佃煮 1袋(10) 《のり佃煮》 のり ●⑦調味料等

() 内は純使用量 単位：グラム

令和3年度 6月アレルギー献立表

日	6月29日(火)	6月30日(水)
	ごはん ◎牛乳	玄米ごはん ◎牛乳
食缶	<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) ⑩豚肉(19.5) なす(19.5) にんじん(13) しょうが(0.65) にんにく(0.26)</p> <p>カレールウ (えがお)(14.3)</p> <p>⑦豆乳(13)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.95) ソース(1.3) トマトケチャップ (1.04)</p> <p>●⑦しょうゆ(0.91) 純カレー(0.3) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【春雨スープ】</p> <p>たまねぎ(26) ⑧鶏肉(26) △えび(19.5) たけのこ(13) チンゲンサイ(13) にんじん(6.5) はるさめ(4.55) ⑧チキンブイヨン (7.15)</p> <p>酒(2.86)</p> <p>●⑦うす口 しょうゆ(1.76)</p> <p>●⑦⑧チキンコンソメ (1.69)</p> <p>塩(0.29) こしょう(0.03)</p>
フライ缶	<p>【アスパラガス入り サラダ】</p> <p>キャベツ(26) アスパラガス(19.5) きゅうり(13) ⑧サラダチキン(13) とうもろこし(6.5) 上白(1.3) ワインビネガー(1.04)</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>	<p>【白みそで ホイコーロー】</p> <p>キャベツ(39) ⑩豚肉(32.5) たまねぎ(26) にんじん(6.5) ピーマン(6.5) にんにく(0.33)</p> <p>⑦米みそ(3.25) ●⑦しょうゆ(2.6) 中双(2.6) 酒(1.3) ④ごま油(1.3) ⑦⑧⑩⑩中華だしの素(0.26) 豆板醤(0.13) でん粉(0.65)</p>
あえ物	<p>【冷凍黄桃】</p> <p>⑪冷凍黄桃 1個(60)</p>	
その他		<p>【コーヒー牛乳のもと】</p> <p>コーヒー牛乳のもと 1個(12.5)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム