

令和3年度 6月アレルギー献立表

小学校-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 | ◎●⑦スライスパン ◎牛乳 | 麦ごはん ◎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(65) しらたき(30) ⑩豚肉(20) ⑦焼き豆腐(20) ⑦枝豆(10) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(5) 中双(3) 酒(2) 和風だしの素(0.5) | 【具だくさん コンソメスープ】 キャベツ(25) たまねぎ(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) もやし(10) ひよこ豆(7) ●⑦しょうゆ(2) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) 白ワイン(1) 塩(0.3) こしょう(0.03) | 【ドライカレー】 たまねぎ(55) にんじん(30) ③牛肉(30) マッシュルーム(12) ⑦大豆(12) とうもろこし(10) ピーマン(5) トマトピューレ(4) ⑬りんごピューレ(2) にんにく(0.2) カレールウ (えがお) (4) ソース(2.5) トマトケチャップ(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 純カレー(0.3) 塩(0.3) こしょう(0.05) 米油(0.5) | 【筑前煮】 じゃがいも(40) ⑧鶏肉(20) にんじん(20) ごぼう(15) さつま揚げ(15) こんにやく(10) たけのこ(10) さやいんげん(10) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1) 《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(40) じゃがいも(30) ⑩豚肉(20) にんじん(10) トマトピューレ(10) マッシュルーム(8) にんにく(0.3) ハヤシルウ (えがお) (10) トマトケチャップ(5) ソース(2) 赤ワイン(1) 野菜ブイヨン(0.5) 中双(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02) |
| フライ缶 | 【切干し大根のサラダ】 まぐろ油漬(12) きゅうり(10) とうもろこし(5) にんじん(3) 切干し大根(3) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1.5) 米酢(1) 上白(1) サラダ油(0.5) | 【かぼちゃ ひき肉フライ】 かぼちゃひき肉 フライ1個(50) 米油(5) 《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 | 【コロコロ ポテトサラダ】 じゃがいも(40) たまねぎ(15) ⑩ポークウィンナー(10) にんじん(10) パセリ(0.05) オリーブ油(0.5) 上白(0.4) 塩(0.4) こしょう(0.02) | 【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き 1個(50) 《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(30) みかんゼリー(25) ⑪黄桃(25) ⑮ナタデココ(10) |
| あえ物 | | | | | |
| 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) |
|------|--|---|---|---|---|
| 食缶 | 麦ごはん ◎牛乳 【鶏団子汁】 鶏団子(30) ⑦豆腐(25) 大根(20) にんじん(10) ねぎ(10) ●⑦しょうゆ(3) 本みりん(0.5) 塩(0.3) むろ削り(3) ≪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 | ◎●⑦クロスロールパン ◎牛乳 【じゃがいもスープ】 たまねぎ(40) じゃがいも(40) マッシュポテト(20) にんじん(15) ⑧鶏肉(10) マッシュルーム(10) パセリ(0.05) ◎牛乳(30) ◎生クリーム(3) ◎脱脂粉乳(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) ◎バター(0.5) 塩(0.4) こしょう(0.04) | 麦ごはん ◎牛乳 【八宝菜】 キャベツ(40) たまねぎ(40) ①いか(25) ○うずら卵(20) にんじん(20) ⑩豚肉(15) たけのこ(10) チンゲンサイ(10) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.5) でん粉(1) 中双(0.5) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.05) | ごはん ◎牛乳 【豚汁】 ⑦豆腐(25) じゃがいも(15) ⑩豚肉(15) 大根(15) にんじん(10) ごぼう(7) ⑦油揚げ(3) ねぎ(3) ⑦豆みそ(9) むろ削り(3) | わかめごはん ◎牛乳 【さわにわん】 ⑩豚肉(20) ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10) 小松菜(10) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) むろ削り(3) ≪ながいも≫ ⑫ながいも ⑬調味料等 |
| フライ缶 | 【たことえびの から揚げ】 たこからあげ(25) △えびからあげ(25) 米油(5) | 【キャベツと ウィナーのソテー】 キャベツ(35) ⑩ポークウィンナー(25) にんじん(5) とうもろこし(5) 塩(0.2) こしょう(0.02) 米油(0.5) | 【豆腐ナゲット】 豆腐ナゲット2個(40) 米油(4) ≪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(45) キャベツ(12) しょうが(1) 中双(3) ●⑦しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1) 米油(0.5) | 【生揚げのたれかけ】 ⑦生揚げ1個(50) たまねぎ(10) にんじん(5) しょうが(0.4) ●⑦しょうゆ(2) 中双(1) 酒(1) でん粉(0.3) 米油(0.5) |
| あえ物物 | | | 【冷凍みかん】 冷凍みかん1個(120) | | |
| その他 | 【野菜ふりかけ】 野菜とかつお ふりかけ1袋(1.2) | 【プルーン】 プルーン 1袋(20) | | 【手巻きのり】 手巻きのり5枚入 1袋(2.5) | 【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 |

※ 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。

令和3年度 6月アレルギー献立表

小学校-3

| 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) |
|------|---|---|---|---|---|
| | 麦ごはん ◎はっこう乳 | ◎●⑦あいちの米粉パン ◎牛乳 | ごはん ◎牛乳 | ●きしめん ◎牛乳 | 麦ごはん ◎牛乳 |
| 食缶 | 【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) 糸こんにゃく(20) にんじん(20) ⑩豚肉(15) グリーンピース(4) ●⑦しょうゆ(5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02) | 【チキンビーンズ】 たまねぎ(50) ⑦大豆(35) ⑧鶏肉(20) にんじん(20) マッシュルーム(10) トマト(10) トマトピューレ(10) グリーンピース(3) ⑧チキンブイヨン(10) トマトケチャップ(8) ソース(2) 中双(1.5) 赤ワイン(1) 塩(0.1) こしょう(0.04) | 【ワントンスープ】 ⑦豆腐(30) ⑧鶏肉(15) もやし(15) チンゲンサイ(15) にんじん(10) ●ワンタン(7) ⑧チキンブイヨン(5) ●⑦しょうゆ(2) ⑦⑧⑩⑬中華だし の素(1) 塩(0.3) ④ごま油(0.1) こしょう(0.03) | 【八丁みそきしめん】 ⑧鶏肉(20) たまねぎ(10) 大根(10) にんじん(10) ねぎ(10) かまぼこ(8) ⑦油揚げ(5) しいたけ(1) ⑦八丁みそ(11) 中双(1.5) 本みりん(1) ●⑦しょうゆ(0.5) むろ削り(4) | 【五目汁】 ⑦豆腐(30) 大根(20) ⑧鶏肉(15) にんじん(10) 小松菜(10) こんにゃく(10) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(4) |
| フライ缶 | 【いわしの梅煮】 いわしの梅煮1個(40) 《いわしの梅煮》 いわし しそ抽出液 ●⑦調味料等 | 【スペイン風オムレツ】 ○スペイン風 オムレツ 1個(50) | 【チャプチェ】 ⑩豚肉(20) たまねぎ(20) にんじん(5) 黄パプリカ(5) にら(3) はるさめ(3) ④白ごま(1) にんにく(0.1) ●⑦しょうゆ(2) 本みりん(1) 酒(1) ●⑦⑬ オイスターソース (0.8) 中双(0.5) ④ごま油(0.3) | 【サボテンコロッケ】 サボテン入り コロッケ 1個(50) 米油(5) 《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 | 【ひじき入り豚そぼろ】 ⑩豚肉(20) たまねぎ(15) とうもろこし(10) にんじん(10) ⑦枝豆(3) 米ひじき(1.5) しょうが(1) ●⑦しょうゆ(3) 中双(2) 本みりん(0.5) 酒(0.5) |
| あえ物 | 【冷凍りんご】 ⑬冷凍りんご 1個(40) | | | | |
| その他 | | | 【チーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15) | 【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60) | 【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) |
|------------------|--|---|---|--|--|
| | ◎●⑦サンドイッチ ロールパン ◎牛乳 | 麦ごはん ◎牛乳 | ごはん ◎牛乳 | ごはん ◎牛乳 | ごはん ◎牛乳 |
| 食 缶 | 【ミネストローネ】 たまねぎ(30) じゃがいも(20) トマトピューレ(10) ⑩ベーコン(10) にんじん(7) 白いんげん豆(5) ●マカロニ(3) セロリ(1.5) ⑧チキンブイヨン(10) トマトケチャップ(5) オリーブ油(1) 赤ワイン(1) ⑦⑩洋風だしの素(0.5) 中双(0.4) 塩(0.3) こしょう(0.03) | 【マーボ豆腐】 ⑦豆腐(90) にんじん(25) たけのこ(25) ⑩豚肉(20) ねぎ(15) しょうが(0.5) にんにく(0.2) ⑦豆みそ(5) 中双(3) ●⑦しょうゆ(2.3) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) ④ごま油(0.8) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8) | 【親子煮】 ○液卵(40) じゃがいも(30) たまねぎ(30) ⑧鶏肉(15) かまぼこ(10) にんじん(10) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(5) 中双(2) むろ削り(1) 本みりん(0.5) | 【ごじる】 ⑦豆腐(25) 大根(20) ⑦豆乳(15) ⑦大豆(15) ごぼう(15) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦ミックスみそ(9) 酒(2) むろ削り(3) | 【かきたま汁】 ⑦豆腐(25) ○液卵(20) ⑧鶏肉(15) たまねぎ(15) かまぼこ(10) にんじん(5) えのきたけ(5) みつば(3) ●⑦うす口しょうゆ(3.5) 塩(0.3) でん粉(1) むろ削り(3) |
| フ ライ 缶 | 【ツナサンド】 キャベツ(20) きゅうり(15) まぐろ油漬(15) とうもろこし(5) 塩(0.2) こしょう(0.01) | 【揚げ鶏のたれかけ】 鶏のから揚げ 1個(50) 米油(5) たまねぎ(10) ●⑦しょうゆ(3) 中双(2) 米酢(0.8) 《鶏のから揚げ》 ⑧鶏肉 でん粉 ⑦調味料等 | 【おひたし】 キャベツ(15) もやし(10) ほうれん草(10) にんじん(7) ⑦油揚げ(3) しらす干し(2) ④白すりごま(1.6) ●⑦しょうゆ(1.5) 上白(1.2) 米酢(0.6) | 【飛び魚カツ】 飛び魚バーグ 1個(50) 米油(5) 《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 | 【あじのフリッター】 あじフリッター 2個(40) 米油(4) 《あじフリッター》 あじ ●小麦粉 △オキアミ ●⑦調味料等 |
| あ 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(40) かぼちゃ(30) トマト(20) ⑩豚肉(15) なす(15) にんじん(10) しょうが(0.5) にんにく(0.2) カレールウ(えがお)(11) ⑦豆乳(10) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) ソース(1) トマトケチャップ(0.8) ●⑦しょうゆ(0.7) 純カレー(0.2) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p> | <p>【春雨スープ】</p> <p>たまねぎ(20) ⑧鶏肉(20) △えび(15) たけのこ(10) チンゲンサイ(10) にんじん(5) はるさめ(3.5) ⑧チキンブイヨン(5.5) 酒(2.2) ●⑦うす口しょうゆ(1.35) ●⑦⑧チキンコンソメ(1.3) 塩(0.22) こしょう(0.02)</p> |
| フライ缶 | <p>【アスパラガス入りサラダ】</p> <p>キャベツ(20) アスパラガス(15) きゅうり(10) ⑧サラダチキン(10) とうもろこし(5) 上白(1) ワインビネガー(0.8) ●⑦しょうゆ(0.8) オリーブ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p> | <p>【白みそでホィコーロー】</p> <p>キャベツ(30) ⑩豚肉(25) たまねぎ(20) にんじん(5) ピーマン(5) にんにく(0.25) ⑦米みそ(2.5) ●⑦しょうゆ(2) 中双(2) 酒(1) ④ごま油(1) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(0.2) 豆板醬(0.1) でん粉(0.5)</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》 ⑦調味料等</p> |

()内は純使用量 単位：グラム