令和3年度 11月卵アレルギー献立表



小学校 - 1

	11 🗆 1 🗆 / 🗆 /	11 🗆 0 🗆 (. .)	11040/-\	11 日 5 日 / 人 \	11 0 0 7 / 0 \
\vdash	11月1日(月) ごはん	11月2日(火) ◎●⑦ツイスト	<u>11月4日(木)</u> ごはん	11月5日(金) 麦ごはん	11月8日(月) 麦ごはん
	_ 15/0	ロールパン	_10/0	2 16/0	2 - 16/0
	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	◎牛乳【ごじる】⑦豆腐(20)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)	◎はっこつ乳 【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(5) パセリ(0.05) ◎牛乳(30) ◎生クリーム(3) ⑦⑪洋風だしの素(2) ◎バター(0.5) 塩(0.4)	 ◎午乳 【トッポギスープ】 たまねぎ(25) トッポギ(20) ⑧鶏肉(20) チンゲンサイ(10) とうもろこし(5) わかめ(0.3) ⑧⑩中華ガラスープの素(3.5) ●⑦しょうゆ(1.2) 酒(1) 	 ◎牛乳 【*鶏肉のうま煮】 たまねぎ(45) ⑧鶏肉(45) にんじん(15) じゃがいも(35) さやいんげん(5) しいたけ(1) ●⑦しようゆ(4) 中双(1.6) 本みりん(1) 塩(0.1) むろ削り(1) 	 ◎年乳 【レンコンのドライカレー】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(30) れんこん(30) エリンギ(15) 赤パプリカ(5) にんにく(0.2) トマトケチャップ(6) カレールウ〈えがお〉 (5) ●⑦しょうゆ(2.5) 塩こうじ(0.5) 酒(0.5) 本みりん(0.5)
	【まぐろの甘辛煮】	塩(0.4) こしょう(0.04) ローリエ(0.02) 【ボイルウインナー】	【高野豆腐のマーボ】	【お好み焼きはんぺんの たれかけ】	本みりん(0.5) 純カレー(0.3) かつお粉(0.3) こしょう(0.05) 【切り干し大根と ツナのサラダ】
フライ缶	まぐろ油漬け(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)	⑩ウインナー 2本(40)	⑩豚肉(20) たまねぎ(20) にんじん(10) ⑦高野豆腐(7) ねぎ(5) しょうが(0.3) にんにく(0.2) ●④⑦甜面醤(2) ●⑦しょうゆ(2) 中双(1) ⑦⑧⑩⑮中華だしの素 (0.7) ④ごま油(0.5) 豆板醤(0.1) でん粉(0.5)	①お好み焼き風はんぺん 1個(50) ●⑦しようゆ(2) 中双(1) 本みりん(1) でん粉(0.3)	まぐろ油漬け(12) きゅうり(10) とうもろこし(5) にんじん(3) 切り干し大根(3) ④白すりごま(2) ●⑦しようゆ(2) 米酢(1) 上白(1) サラダ油(0.5)
あえ物・果物	【きざみたくあん】 たくあん漬け(12) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等	【オレンジ】 ②オレンジ 1個(60)			【りんご】 ③りんご 1個(40)
その他	【手巻きのり】 手巻きのり5枚入り 1袋(2.5)		【ヨーグルト】 ヨーグルト 1個(80) 《ヨーグルト》 ②脱脂粉乳 ③全粉乳 ④ゼラチン 調味料等		

()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。

- /	٠.		1
- 1	٠,	٠.	٠١
- 5	-	U	- 1
2			A
- '	_	-	/ '

					√ 小学校 - 2
	11月9日(火)	11月10日(水)	11月11日(木)	11月12日(金)	11月15日(月)
	麦ごはん	ごはん	◎●⑦くろロールパン	ごはん	ごはん
	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【*みそおでん】 大根(50) さといも(30) にんじん(20) こんにゃく(20) ちくわ(20) ⑦豆みそ(7) 中双(4) 本みりん(1) 和風だしの素(0.8)	【五目汁】 ⑦豆腐(30) 大根(25) ⑧鶏肉(10) にんじん(10) 小松菜(10) ⑦油揚げ(5) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(4)	【白菜のクリーム煮】はくさい(40) じゃがいも(30) たまねぎ(30) にんじん(15) ⑧鶏肉(10) ◎牛乳(30) ホワイトルウ(7) ◎性クリーム(5) ◎脱消料(2) ⑦⑪洋風だしの素(1.5) ◎バター(1) 塩(0.5) こしょう(0.02) 《ホワイトルウ》 ● 小麦粉 ◎脱脂味料等	【中華海鮮うま煮】 たまねぎ(40) キャベツ(30) ①いか(20) △えび(20) たけのこ(20) ちくわ(10) にんじん(10) デンザイ(10) 黒きくらげ(0.3) ②⑦しょうゆ(2.5) 野菜ブイヨン(1) 中双(1) 酒(1) ②③・オイスターソース (1) ④ ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(1.5)	【なめこ入り白みそ汁】 ⑦豆腐(30) 大根(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) ねぎ(5) ⑦油揚げ(5) なめこ(5) ⑦米みそ(9) 本みりりん(1) むろ削り(3)
フライ缶	【いかナゲット】 いかナゲット 2個(40) 米油(4) 《いかナゲット》 ①いか たちうお ②大豆粉 ②粉末状大豆たん白 ●小麦粉 ⑩調味料等	【豚肉とポテトの炒め物】 じゃがいも(25) ⑩豚肉(20) こんにゃく(10) にんじん(10) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(2.5) 中双(2) ④ごま油(0.5)	【ハンバーグの きのこソース】 ハンバーグ 1個(50) マッシュルーム(5) エリンギ(4) ⑦ベジタブルソース(10) トマトケチャップ(5) ソース(1) 赤ワイン(0.5) 中双(0.3) 塩(0.1) 《ハンバーグ》 ⑩豚肉 たまねぎ ⑦粒末状大豆たん白	【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 2個(36) 米油(3.6) 《ぎょうざ》 キャベッ たまが ・ハシックである。 ・ハシックでは ・ハシックででは ・ハシックででは ・ハシックででは ・ハシックででは ・ハシックででは ・ハシックででは ・ハシックででは ・ハシックでは ・ハン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	【ちくわのいそべ揚げ】 ちくわ 2個(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) 青のり粉(0.12) 米油(4.41)
あえ物・果物	【みかん】 みかん 1個(120)			【もやしのナムル】 もやし(30) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1) 上白(0.5) 米酢(0.5) ④ごま油(0.3)	【ほうれん草の おかか和え】 ほうれん草(20) もやし(10) 花かつお(0.2) ●⑦しょうゆ(1) 上白(0.3)
その他		【納豆】 納豆 1個(30) 《納豆》 ⑦大豆 ●⑦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。

〇…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	
○…卵 ①…いか ⑥…さば ①…もも	⑫…やまいも	⅓…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	きたて等)	



	(.)	
	(- g -)	
4	AA	

	11月16日(火)	11月17日(水)	11月18日(木)	11月19日(金)	<u>↑ 小学校-3</u> 11月22日(月)
	<u> </u>		ごはん	<u> </u>	□ 「月22日(月) ◎●⑦あいちの米粉パン
	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	○牛乳
食缶	 ◎牛乳 【だまこ汁】 だまこもち(30) ⑧鶏(15) ごほう(10) にんじん(10) ねぎ(10) しらきたけ(5) ⑧チナしようゆ(4) 本のもりん(1) 塩(0.1) むろ削り(3) 	 ◎牛乳 【大豆とポークのトマト煮】 たまねぎ(45) ⑦大豆(35) にんじん(20) じゃがいも(20) トマト(20) ⑩豚肉(20) セロリ(2) にんにく(0.3) トマトジュース(20) トマトケチャップ(7) ソース(2) 中双(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 赤ワイン(1) 塩(0.4) こしょう(0.05) 	 ◎牛乳 【豆腐とキャベツのスープ】キャベツ(45) ⑦豆腐(30) ⑧鶏肉(20)にんじん(10) ⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑪⑮中華だしの素(2) ④ごま油(0.3)塩(0.2)こしょう(0.03)でん粉(0.5) 	 ◎牛乳 【すきやき】 はくさい(40) ③牛肉(30) ⑦焼き豆腐(25) こんにゃく(20) ねぎ(20) にんじん(10) ●角ふ(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(6) 中双(3) 本みりん(1) 	 ◎牛乳 【かぼちゃのシチュー】 たまねぎ(45) かぼちゃ(30) じゃがいも(20) ⑧鶏肉(10) ぶなしカーム(5) パセリ(0.03) ◎牛乳(40) ホワイトルウ(6) ⑦⑩洋風だしの素(1) ◎メーズ(1) 塩(0.5) こしょう(0.02) 《ホワ制味料等
フライ缶	【*ひじき入り 豚そぼろ】 たまねぎ(15) ⑩豚肉(30) 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)	【ツナサンド】 まぐろ油漬け(20) キャベツ(20) きゅうり(15) とうもろこし(5) ⑦卵なしマヨネーズ(6) 塩(0.1) こしょう(0.01)	【チャプチェ】 ⑩豚肉(20) たまねぎ(25) にんじん(5) 黄パプリカ(5) はるさめ(4) にら(3) ④白ごま(1) にんにく(0.1) ●⑦しょうゆ(2.5) 本みりん(1) 酒(1) ●⑦⑮オイスターソース 中双(0.5) ④ごま油(0.3)	【さばのみそ煮】 さばのみそ煮1個(50) 《さばのみそ煮》 ⑥さば ⑦調味料等	【花野菜サラダ】 まぐろ油漬け(15) ブロッコリー(13) カリフラワー(10) にんじん(5) とうもろこし(5) 上白(1) ワインビネガー(1) ●⑦しょうゆ(0.8) オリーブ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)
あえ物・果物			③りんご 1個(40)		
	【味付乾燥豆腐】 味付乾燥豆腐 1袋(5.5) 《味付乾燥豆腐》 ⑦乾燥豆腐 ●小麦粉 寒梅粉 ⑦きな粉 調味料等			【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60)	

()内は純使用量 単位:グラム

	11月24日(水)	11月25日(木)	11月26日(金)	11月29日(月)	11月30日(火)
	わかめごはん	麦ごはん	●中華めん	玄米ごはん	麦ごはん
	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【もみじのお吸い物】 ⑦豆腐(30) 大根(15) にんじん(10) ごぼう(8) ねぎ(5) かまぼこ(5) しいたけ(0.5) ●⑦うす口しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(4)	【肉じゃが】 じゃがいも(90) たまねぎ(40) 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)	【とんこつラーメン】 ⑩豚肉(20) たまねぎ(15) キャベツ(15) にんじん(10) もやし(10) ねぎ(10) しょうが(1) にんにく(0.3) ⑦⑩豚骨ラーメンスープ (12) ●⑦うす口しょうゆ(3.3) でん粉(0.8)	【えがおのハヤシ シチュー】 たまが(40) じゃがいも(35) ⑩豚肉(15) にんじん(10) マッシュルーム(8) にんヤシルウ〈えがお〉 (10) トマトピューレ(10) トマトケチャップ(5) ソース(2) 赤東菜(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【豚丼】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(30) しらたき(30) ⑦豆腐(20) ねぎ(13) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(6) 中双(3) 酒(2)
フライ缶	【あじナゲット】 あじナゲット 2個(40) 米油(4) 《あじナゲット》 あじけとうだら たまでうだらたます。 ⑦粒状状状 ● ① 割味料等	【さんまのみぞれ煮】 さんまのみぞれ煮 1個(40) 《さんまのみぞれ煮》 さんま 大根 ●⑦調味料等	【さつまいもコロッケ】 さつまいもコロッケ 1個(50) 米油(5) 《さつまいもコロッケ》 さつパン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 ⑦調味料等	【コーンサラダ】 とうもろこし(20) キャベツ(15) ③サラダチキン(10) にんじん(5) ●⑦しょうゆ(1.2) 上白(1) ワインビネガー(1) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【おひたし】 もやし(25) 小松菜(10) にんじん(7) かまぼこ(5) しらす干し(2) ●⑦しょうゆ(1.5) 上白(1) 米酢(0.5)
あえ物・果物	【もやしとキャベツの ごま和え】 もやし(15) キャベツ(15) ④白すりごま(0.5) ④白ごま(0.3) ●⑦しょうゆ(1.5) 上白(1)		【みかん】 みかん 1個(120)		
その他		【ミニゼリー】 ミニぶどうゼリー 1個(22)			【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

()内は純使用量 単位:グラム