

令和4年度 6月卵アレルギー献立表



中学校-1

日	6月1日(水)	6月2日(木)	6月3日(金)	6月6日(月)	6月7日(火)
主食	ごはん	麦ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【いりどり】</p> <p>じゃがいも(45.5) こんにやく(32.5)</p> <p>⑧鶏肉(26) にんじん(26) ちくわ(19.5)</p> <p>⑦枝豆(13)</p> <p>たけのこ(13)</p> <p>しょうが(0.13)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>中双(3.64)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>むろ削り(1.3)</p>	<p>【ごじる】</p> <p>⑦豆腐(32.5) 大根(26) にんじん(19.5)</p> <p>⑦豆乳(19.5) ⑦大豆(19.5) ねぎ(13)</p> <p>⑦油揚げ(3.9)</p> <p>⑦あわせみそ(11.7) 酒(2.6) むろ削り(3.9)</p>	<p>【*トッポギスープ】</p> <p>たまねぎ(32.5) トッポギ(26)</p> <p>⑧鶏肉(26) にんじん(13) ねぎ(6.5) わかめ(0.39)</p> <p>⑧⑩中華ガラスープの素(4.55)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.56) 酒(1.3) 塩(0.13) こしょう(0.13)</p>	<p>【豚汁】</p> <p>⑦豆腐(32.5) さといも(26)</p> <p>⑩豚肉(19.5) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13)</p> <p>⑦油揚げ(3.9)</p> <p>⑦まめみそ(11.7) むろ削り(3.9)</p>	<p>【厚揚げカレー丼】</p> <p>たまねぎ(65) ⑦生揚げ(65) にんじん(26)</p> <p>⑩豚肉(19.5) かまぼこ(13) ピーマン(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(6.5)</p> <p>本みりん(2.6) 純カレー(0.65) でん粉(1.95) 和風だしの素(1.3)</p>
フライ缶	<p>【めひかりフライ】</p> <p>めひかりフライ 3尾(45)</p> <p>米油(4.5)</p> <p>《めひかりフライ》</p> <p>めひかり</p> <p>●パン粉</p> <p>●小麦粉</p>	<p>【きんぴらごぼう】</p> <p>ごぼう(39)</p> <p>③牛肉(26) こんにやく(13) にんじん(6.5)</p> <p>④白ごま(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.25)</p> <p>中双(1.95)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>④ごま油(0.65)</p>	<p>【*ビビンバ】</p> <p>もやし(26)</p> <p>とうもろこし(13)</p> <p>③牛肉(32.5) 小松菜(13) 切り干し大根(2.6) にんにく(0.26)</p> <p>中双(3.9)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.25) ⑦コチジャン(1.95) ⑦⑧⑩⑩中華だしの素(1.3)</p> <p>こしょう(0.03)</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬(58.5)</p> <p>キャベツ(15.6) しょうが(1.3) 中双(3.9)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3)</p> <p>酒(1.3)</p>	<p>【切り干し大根サラダ】</p> <p>まぐろ油漬(15.6)</p> <p>きゅうり(13) とうもろこし(13) にんじん(6.5)</p> <p>切り干し大根(3.9)</p> <p>④白すりごま(1.3)</p> <p>卵なしマヨネーズ(7.8)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.56) 米酢(0.65) 上白(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p> <p>《卵なしマヨネーズ》</p> <p>⑦大豆粉 ⑦粉末状植物性たん白調味料等</p>
あえ物・果物	<p>【もやしとひじきの和え物】</p> <p>もやし(35.1) にんじん(3.9) 味付けひじき(3.9)</p> <p>《味付けひじき》</p> <p>干しひじき</p> <p>●⑦調味料等</p>			<p>【きざみたくあん】</p> <p>たくあん漬(16.9)</p> <p>《たくあん漬》</p> <p>大根</p> <p>●⑦調味料等</p>	<p>【冷凍みかん】</p> <p>みかん 1個(120)</p>
その他	<p>【桃ゼリー】</p> <p>⑪桃ゼリー 1個(70)</p>	<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》</p> <p>ココアパウダー</p> <p>⑦調味料等</p>		<p>【手巻きのり】</p> <p>のり 1袋(3)</p>	

()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(水)	6月9日(木)	6月10日(金)	6月13日(月)	6月14日(火)
主食	麦ごはん	麦ごはん	◎●⑦クロスロールパン	ごはん	玄米ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【さわにわん】</p> <p>⑩豚肉(26)</p> <p>⑫ながいも(19.5)</p> <p>かまぼこ(13)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>たけのこ(13)</p> <p>ごぼう(13)</p> <p>小松菜(13)</p> <p>●⑦しょうゆ(5.2)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>こしょう(0.03)</p> <p>むろ削り(3.9)</p>	<p>【ワントンスープ】</p> <p>●ワンタン(13)</p> <p>⑧鶏肉(13)</p> <p>キャベツ(13)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>もやし(13)</p> <p>チンゲンサイ(13)</p> <p>⑧チキンブイヨン(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.6)</p> <p>⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.3)</p> <p>塩(0.65)</p> <p>こしょう(0.04)</p> <p>④ごま油(0.13)</p>	<p>【たまねぎスープ】</p> <p>たまねぎ(52)</p> <p>⑧鶏肉(13)</p> <p>もやし(13)</p> <p>エリンギ(6.5)</p> <p>とうもろこし(6.5)</p> <p>たまねぎロースト(3.9)</p> <p>パセリ(0.03)</p> <p>⑧チキンブイヨン(26)</p> <p>●⑦うす口しょうゆ(3.9)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.3)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>こしょう(0.04)</p> <p>《たまねぎロースト》</p> <p>たまねぎ</p> <p>⑦調味料等</p>	<p>【*鶏肉のうま煮】</p> <p>じゃがいも(45.5)</p> <p>たまねぎ(58.5)</p> <p>⑧鶏肉(39)</p> <p>かまぼこ(16.9)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>さやいんげん(6.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(6.5)</p> <p>中双(2.6)</p> <p>本みりん(0.65)</p> <p>むろ削り(1.3)</p>	<p>【ハッシュドポーク】</p> <p>たまねぎ(65)</p> <p>⑩豚肉(39)</p> <p>にんじん(19.5)</p> <p>マッシュルーム(13)</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>中双(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>トマトペースト</p> <p>⑧⑩調味料等</p>
フライ缶	<p>【大豆とたこのから揚げ】</p> <p>たこから揚げ(32.5)</p> <p>⑦大豆(32.5)</p> <p>でん粉(3.9)</p> <p>米油(6.8)</p> <p>塩(0.06)</p>	<p>【チャプチェ】</p> <p>⑩豚肉(26)</p> <p>●⑦⑬オイスターソース(1.04)</p> <p>にんにく(0.13)</p> <p>たまねぎ(26)</p> <p>にんじん(6.5)</p> <p>パプリカ(6.5)</p> <p>はるさめ(5.2)</p> <p>にら(3.9)</p> <p>④白ごま(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.25)</p> <p>本みりん(1.3)</p> <p>酒(1.3)</p> <p>中双(0.65)</p> <p>④ごま油(0.39)</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>【あじナゲット】</p> <p>あじナゲット 3個(60)</p> <p>米油(6)</p> <p>《あじナゲット》</p> <p>真あじ</p> <p>すけとうだら</p> <p>たまねぎ</p> <p>●小麦粉</p> <p>⑦粒状大豆たん白</p> <p>⑦粉末状大豆たん白</p> <p>●⑦調味料等</p>	<p>【コロコロポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(52)</p> <p>まぐろ油漬け(19.5)</p> <p>とうもろこし(13)</p> <p>キャベツ(6.5)</p> <p>オリーブ油(0.65)</p> <p>中双(0.52)</p> <p>塩(0.39)</p> <p>こしょう(0.03)</p>
あえ物・果物	<p>【きゅうりの梅和え】</p> <p>きゅうり(32.5)</p> <p>梅びしお(1.63)</p> <p>●⑦しょうゆ(0.33)</p> <p>上白(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>【野菜サラダ】</p> <p>キャベツ(19.5)</p> <p>にんじん(13)</p> <p>マリネドレッシング(2.6)</p> <p>塩(0.06)</p> <p>こしょう(0.01)</p>	<p>【えだ豆】</p> <p>⑦枝豆(19.5)</p>	
その他		<p>【きらず揚げ】</p> <p>きらず揚げ 1袋(10)</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



日	6月15日(水)	6月16日(木)	6月17日(金)	6月20日(月)	6月21日(火)
主食	麦ごはん	●きしめん	麦ごはん	ごはん	わかめごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【春雨スープ】 たまねぎ(39) ⑧鶏肉(19.5) たけのこ(19.5) △えび(19.5) にんじん(13) チンゲンサイ(13) はるさめ(4.55) ⑧チキンブイヨン(7.15) 酒(2.86) ●⑦うす口しょうゆ(1.75) ●⑦⑧チキンコンソメ(1.69) 塩(0.29) こしょう(0.03)</p>	<p>【五目きしめん】 はくさい(26) 小松菜(19.5) ⑧鶏肉(13) たけのこ(13) にんじん(13) ねぎ(6.5) ⑦油揚げ(2.6) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(10.4) 本みりん(2.6) 塩(0.26) むろ削り(3.9)</p>	<p>【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) ⑦枝豆(5.2) ●⑦しょうゆ(5.85) 中双(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【*大根と豚肉の煮物】 大根(65) ⑩豚肉(45.5) さといも(39) にんじん(26) さやいんげん(6.5) ●⑦しょうゆ(5.85) 中双(3.9) 酒(2.6) 本みりん(1.3) 和風だしの素(1.3)</p>	<p>【五目汁】 ⑦豆腐(39) 大根(26) ⑧鶏肉(26) にんじん(13) 小松菜(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(3.9)</p>
フライ缶	<p>【ピリうま炒め】 ⑦生揚げ(32.5) ⑩豚肉(13) ③牛肉(13) なす(13) ピーマン(6.5) ぶなしめじ(6.5) しょうが(0.26) にんにく(0.26) ●⑦しょうゆ(2.6) 本みりん(2.6) ④ごま油(0.65) 和風だしの素(0.16) 豆板醤(0.13) でん粉(0.26)</p>	<p>【愛知県産野菜かきあげ】 かき揚げ 1個(60) 米油(6) 《かき揚げ》 たまねぎ にんじん ホールコーン ごぼう ●てんぷら粉 調味料等</p>	<p>【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</p>	<p>【生揚げの肉味噌かけ】 ⑦生揚げ 3個(60) 米油(6) ⑧鶏肉(10.4) にんじん(6.5) たまねぎ(6.5) ⑦まめみそ(5.2) 中双(3.9) 本みりん(1.3)</p>	<p>【ちくわのカレー揚げ】 ちくわ 3個(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) 純カレー(0.26) 米油(6.55)</p>
あえ物・果物		<p>【キャベツのゆかり和え】 キャベツ(32.5) ゆかり粉(0.65)</p>			
その他	<p>【フローズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(60)</p>	<p>【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60)</p>	<p>【ブルー】 ブルー 1袋(20)</p>		<p>【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)</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・ココナッツ)			⑯…貝(あさり・ほたて等)	



日	6月22日(水)	6月23日(木)	6月24日(金)	6月27日(月)	6月28日(火)
主食	◎●⑦あいちの米粉パン	麦ごはん	ごはん	麦ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【サボテンスープ】</p> <p>たまねぎ(39) にんじん(26) ⑩ベーコン(13) とうもろこし(13) ●サボテンきしめん(7.8) うちわサボテン(3.9) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 塩(0.65) こしょう(0.05)</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まめみそ(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)</p>	<p>【豚丼】</p> <p>たまねぎ(84.5) ⑩豚肉(39) しらたき(39) ⑦豆腐(26) ねぎ(16.9) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(7.8) 中双(3.9) 酒(2.6)</p>	<p>【鶏団子汁】</p> <p>肉団子(32.5) ⑦豆腐(26) 大根(26) にんじん(13) ねぎ(13) ●⑦しょうゆ(3.9) 塩(0.65) むろ削り(3.9) 《肉団子》 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 調味料等</p>	<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) なす(19.5) ⑩豚肉(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) ⑦豆乳(13) ⑦⑩洋風だしの素(1.95) ソース(1.3) トマトケチャップ(1.04) ●⑦しょうゆ(0.91) 純カレー(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>
フライ缶	<p>【米粉のホキフライ】</p> <p>米粉のホキフライ 1個(60) 米油(6)</p>	<p>【バンバンジーサラダ】</p> <p>きゅうり(32.5) ⑧サラダチキン(29.9) 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) 上白(1.95) 米酢(1.3) ④ごま油(0.65)</p>	<p>【ごぼうサラダ】</p> <p>ごぼう(23.4) まぐる油漬け(19.5) きゅうり(19.5) とうもろこし(13) にんじん(5.2) コーンクリームードレッシング(7.8) ●⑦しょうゆ(1.95) 上白(0.65) 米酢(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【*ひじき入り豚そぼろ】</p> <p>⑩豚肉(32.5) たまねぎ(19.5) にんじん(16.9) ⑦枝豆(6.5) 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)</p>	<p>【アスパラガス入りサラダ】</p> <p>キャベツ(26) とうもろこし(15.6) きゅうり(13) ⑧サラダチキン(13) アスパラガス(13) ●⑦しょうゆ(1.56) 上白(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>
あえ物・果物	<p>【冷凍みかん】</p> <p>みかん 1個(120)</p>		<p>【冷凍パイナップル】</p> <p>パイナップル 1個(40)</p>	<p>【カットコーン】</p> <p>とうもろこし 1個(25)</p>	<p>【福神漬け】</p> <p>福神漬け(16.9) 《福神漬け》 だいこん うり ⑦調味料等</p>
その他		<p>【干し小魚】</p> <p>干し小魚 1袋(5)</p>			

()内は純使用量 単位：グラム



日	6月29日(水)	6月30日(木)
主食	◎●⑦スライスパン	麦ごはん
牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳
食缶	<p>【大豆とウインナーのトマト煮】</p> <p>⑦大豆(45.5) たまねぎ(39) じゃがいも(26) にんじん(19.5) トマト(19.5)</p> <p>⑩ウインナー(19.5) セロリ(2.6) にんにく(0.39) トマトジュース(13) トマトケチャップ(9.1)</p> <p>ソース(2.6) 中双(2.6)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.06)</p>	<p>【八宝菜】</p> <p>キャベツ(52) たまねぎ(52)</p> <p>①いか(26) にんじん(26)</p> <p>⑩豚肉(26) たけのこ(13) チンゲンサイ(13) 黒きくらげ(0.26)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.9)</p> <p>⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.95)</p> <p>中双(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.07) でん粉(1.3)</p>
フライ缶	<p>【ツナサンド】</p> <p>まぐろ油漬(32.5) キャベツ(19.5) きゅうり(19.5) とうもろこし(6.5) 卵なしマヨネーズ(7.8)</p> <p>こしょう(0.01)</p> <p>《卵なしマヨネーズ》</p> <p>⑦大豆粉</p> <p>⑦粉末状植物性たん白調味料等</p>	<p>【愛知のしそ春巻き】</p> <p>しそ春巻き 1個(60) 米油(6)</p> <p>《しそ春巻き》</p> <p>⑧鶏肉</p> <p>たまねぎ キャベツ</p> <p>⑦粒状大豆たん白</p> <p>●小麦粉</p> <p>●⑦⑧調味料等</p>
あえ物・果物		<p>【きゅうりのごまじょうゆ和え】</p> <p>きゅうり(26)</p> <p>④白すりごま(0.65)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.3)</p> <p>④ごま油(0.26)</p>
その他		

()内は純使用量 単位：グラム