

令和4年度 6月卵アレルギー献立表



小学校-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	麦ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【ごじる】</p> <p>⑦豆腐(25) 大根(20) にんじん(15)</p> <p>⑦豆乳(15)</p> <p>⑦大豆(15) ねぎ(10)</p> <p>⑦油揚げ(3)</p> <p>⑦あわせみそ(9) 酒(2) むろ削り(3)</p>	<p>【いりどり】</p> <p>じゃがいも(35) こんにゃく(25)</p> <p>⑧鶏肉(20) にんじん(20) ちくわ(15)</p> <p>⑦枝豆(10)</p> <p>たけのこ(10)</p> <p>しょうが(0.1) ●⑦しょうゆ(4) 中双(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1)</p>	<p>【*トッポギスープ】</p> <p>たまねぎ(25) トッポギ(20)</p> <p>⑧鶏肉(20) にんじん(10) ねぎ(5) わかめ(0.3)</p> <p>⑧⑩中華ガラスープ の素(3.5)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.2) 酒(1) 塩(0.1) こしょう(0.1)</p>	<p>【豚汁】</p> <p>⑦豆腐(25) さといも(20)</p> <p>⑩豚肉(15) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10)</p> <p>⑦油揚げ(3)</p> <p>⑦まめみそ(9) むろ削り(3)</p>	<p>【さわにわん】</p> <p>⑩豚肉(20)</p> <p>⑫ながいも(15) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) ごぼう(10)</p> <p>小松菜(10)</p> <p>●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) むろ削り(3)</p>
フライ缶	<p>【きんぴらごぼう】</p> <p>ごぼう(30)</p> <p>③牛肉(20) こんにゃく(10) にんじん(5)</p> <p>④白ごま(1)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.5) 中双(1.5) 本みりん(1)</p> <p>④ごま油(0.5)</p>	<p>【めひかりフライ】</p> <p>めひかりフライ 2尾(30)</p> <p>米油(3)</p> <p>《めひかりフライ》 めひかり</p> <p>●パン粉 ●小麦粉</p>	<p>【*ビビンバ】</p> <p>もやし(20)</p> <p>とうもろこし(10)</p> <p>③牛肉(25) 小松菜(10) 切り干し大根(2) にんにく(0.2) 中双(3)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.5) ⑦コチジャン(1.5) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素 (1)</p> <p>こしょう(0.02)</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬(45)</p> <p>キャベツ(12) しょうが(1) 中双(3)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)</p>	<p>【大豆とたこのから揚げ】</p> <p>たこから揚げ(25)</p> <p>⑦大豆(25) でん粉(3) 米油(5.3) 塩(0.05)</p>
あえ物・果物		<p>【もやしと ひじきの和え物】</p> <p>もやし(27) にんじん(3) 味付けひじき(3)</p> <p>《味付けひじき》 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(13)</p> <p>《たくあん漬》 大根</p> <p>●⑦調味料等</p>	<p>【きゅうりの梅和え】</p> <p>きゅうり(25) 梅びしお(1.25)</p> <p>●⑦しょうゆ(0.25) 上白(0.25)</p> <p>《梅びしお》 梅 梅肉 赤じそ ⑬調味料等</p>
その他	<p>【桃ゼリー】</p> <p>⑪桃ゼリー 1個(70)</p>			<p>【手巻きのり】</p> <p>のり 1袋(2.5)</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	ごはん	◎●⑦クロスロールパン	麦ごはん	ごはん	玄米ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【厚揚げカレー丼】</p> <p>たまねぎ(50)</p> <p>⑦生揚げ(50)</p> <p>にんじん(20)</p> <p>⑩豚肉(15)</p> <p>かまぼこ(10)</p> <p>ピーマン(5)</p> <p>●⑦しょうゆ(5)</p> <p>本みりん(2)</p> <p>純カレー(0.5)</p> <p>でん粉(1.5)</p> <p>和風だしの素(1)</p>	<p>【たまねぎスープ】</p> <p>たまねぎ(40)</p> <p>⑧鶏肉(10)</p> <p>もやし(10)</p> <p>エリンギ(5)</p> <p>とうもろこし(5)</p> <p>たまねぎロースト(3)</p> <p>パセリ(0.02)</p> <p>⑧チキンブイヨン(20)</p> <p>●⑦うす口しょうゆ(3)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>こしょう(0.03)</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>【ワンタンスープ】</p> <p>●ワンタン(10)</p> <p>⑧鶏肉(10)</p> <p>キャベツ(10)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>もやし(10)</p> <p>チンゲンサイ(10)</p> <p>⑧チキンブイヨン(5)</p> <p>●⑦しょうゆ(2)</p> <p>⑦⑧⑩⑩中華だしの素(1)</p> <p>塩(0.5)</p> <p>こしょう(0.03)</p> <p>④ごま油(0.1)</p>	<p>【*鶏肉のうま煮】</p> <p>じゃがいも(35)</p> <p>たまねぎ(45)</p> <p>⑧鶏肉(30)</p> <p>かまぼこ(20)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>さやいんげん(5)</p> <p>●⑦しょうゆ(5)</p> <p>中双(2)</p> <p>本みりん(0.5)</p> <p>むろ削り(1)</p>	<p>【ハッシュドポーク】</p> <p>たまねぎ(50)</p> <p>⑩豚肉(30)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>マッシュルーム(10)</p> <p>グリーンピース(4)</p> <p>にんにく(0.3)</p> <p>ハヤシルウ(えがお)(12)</p> <p>トマトピューレ(10)</p> <p>デミグラスソース(6)</p> <p>トマトケチャップ(5)</p> <p>赤ワイン(1)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(0.5)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>中双(0.2)</p> <p>こしょう(0.03)</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>【切り干し大根サラダ】</p> <p>まぐろ油漬け(12)</p> <p>きゅうり(10)</p> <p>とうもろこし(10)</p> <p>にんじん(5)</p> <p>切り干し大根(3)</p> <p>④白すりごま(1)</p> <p>卵なしマヨネーズ(6)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.2)</p> <p>米酢(0.5)</p> <p>上白(0.5)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>こしょう(0.02)</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</p> <p>調味料等</p>	<p>【サボテンコロッケ】</p> <p>サボテン入りコロッケ 1個(50)</p> <p>米油(5)</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>【チャプチェ】</p> <p>⑩豚肉(20)</p> <p>●⑦⑩オイスターソース(0.8)</p> <p>にんにく(0.1)</p> <p>たまねぎ(20)</p> <p>にんじん(5)</p> <p>黄パプリカ(5)</p> <p>はるさめ(4)</p> <p>にら(3)</p> <p>④白ごま(1)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.5)</p> <p>本みりん(1)</p> <p>酒(1)</p> <p>中双(0.5)</p> <p>④ごま油(0.3)</p>	<p>【あじナゲット】</p> <p>あじナゲット 2個(40)</p> <p>米油(4)</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(40)</p> <p>まぐろ油漬け(15)</p> <p>とうもろこし(10)</p> <p>キャベツ(5)</p> <p>オリーブ油(0.5)</p> <p>上白(0.4)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>こしょう(0.02)</p>
あえ物・果物	<p>【冷凍みかん】</p> <p>みかん 1個(120)</p>	<p>【野菜サラダ】</p> <p>キャベツ(15)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>マリネドレッシング(2)</p> <p>塩(0.05)</p> <p>こしょう(0.01)</p>		<p>【えだ豆】</p> <p>⑦枝豆(15)</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	麦ごはん	●きしめん	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(30) ⑧鶏肉(15) たけのこ(15) △えび(15) にんじん(10) チンゲンサイ(10) 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 塩(0.22) こしょう(0.02)</p>	<p>【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) ⑦枝豆(4) ●⑦しょうゆ(4.5) 中双(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)</p>	<p>【五目きしめん】 はくさい(20) 小松菜(15) ⑧鶏肉(10) たけのこ(10) にんじん(10) ねぎ(5) ⑦油揚げ(2) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(8) 本みりん(2) 塩(0.2) むろ削り(3)</p>	<p>【*大根と豚肉の煮物】 大根(50) ⑩豚肉(35) さといも(30) にんじん(20) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(4.5) 中双(3) 酒(2) 本みりん(1) 和風だしの素(1)</p>	<p>【五目汁】 ⑦豆腐(30) 大根(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) 小松菜(10) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(3)</p>
フライ缶	<p>【ピリうま炒め】 ⑦生揚げ(25) ⑩豚肉(10) ③牛肉(10) なす(10) ピーマン(5) ぶなしめじ(5) しょうが(0.2) にんにく(0.2) ●⑦しょうゆ(2) 本みりん(2) ④ごま油(0.5) 和風だしの素(0.12) 豆板醤(0.1) でん粉(0.2)</p>	<p>【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</p>	<p>【愛知県産野菜のかきあげ】 かき揚げ 1個(50) 米油(5)  《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>【生揚げの肉味噌かけ】 ⑦生揚げ 1個(50) ⑧鶏肉(8) にんじん(5) たまねぎ(5) ⑦まめみそ(4) 中双(3) 本みりん(1)</p>	<p>【ちくわのカレー揚げ】 ちくわ 2個(40) ●小麦粉(3) でん粉(1) 純カレー(0.2) 米油(4.42)</p>
あえ物・果物			<p>【キャベツのゆかり和え】 キャベツ(25) ゆかり粉(0.5)</p>		<p>【カットコーン】 とうもろこし 1個(25)</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>【ブルーベリー】 ブルーベリー 1袋(20)</p>	<p>【愛知のみかんゼリー】 愛知のみかんゼリー 1個(60)</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	麦ごはん	◎●⑦あいちの米粉パン	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>【マーボ豆腐】</p> <p>⑦豆腐(90) にんじん(25) たけのこ(20) ⑩豚肉(20) ねぎ(15) しょうが(0.5) にんにく(0.2) ⑦まめみそ(5) 中双(3)</p> <p>●⑦しょうゆ(2.3)</p> <p>⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1)</p> <p>本みりん(1) 酒(1)</p> <p>④ごま油(0.8) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)</p>	<p>【サボテンスープ】</p> <p>たまねぎ(30) にんじん(20) ⑩ベーコン(10) とうもろこし(10) ●サボテンきしめん(6) うちわサボテン(3) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑩洋風だしの素(1) 塩(0.5)</p> <p>こしょう(0.04)</p>	<p>【豚丼】</p> <p>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)</p> <p>酒(2)</p>	<p>【鶏団子汁】</p> <p>肉団子(25) ⑦豆腐(20) 大根(20) にんじん(10) ねぎ(10) ●⑦しょうゆ(3) 塩(0.5) むろ削り(3)</p> <p>《肉団子》</p> <p>⑧鶏肉</p> <p>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(40) かぼちゃ(30) トマト(20) なす(15) ⑩豚肉(15) にんじん(10) ピーマン(5) しょうが(0.5) にんにく(0.2) カレールウ(えがお)(10)</p> <p>⑦豆乳(10)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.5) ソース(1) トマトケチャップ(0.8)</p> <p>●⑦しょうゆ(0.7) 純カレー(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>
フライ缶	<p>【バンバンジーサラダ】</p> <p>きゅうり(25) ⑧サラダチキン(23) キャベツ(10) にんじん(3) ④白ねりごま(3) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1.8) 上白(1.5) 米酢(1) ④ごま油(0.5)</p>	<p>【米粉のホキフライ】</p> <p>米粉のホキフライ 1個(50) 米油(5)</p>	<p>【ごぼうサラダ】</p> <p>ごぼう(18) まぐろ油漬(15) きゅうり(15) とうもろこし(10) にんじん(4) コーンクリーミー ドレッシング(6) ●⑦しょうゆ(1.5) 上白(0.5) 米酢(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>	<p>【*ひじき入り豚そぼろ】</p> <p>⑩豚肉(25) たまねぎ(15) にんじん(13) ⑦枝豆(5) 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)</p>	<p>【アスパラガス入りサラダ】</p> <p>キャベツ(20) とうもろこし(12) きゅうり(10) ⑧サラダチキン(10) アスパラガス(10) ●⑦しょうゆ(1.2) 上白(1) ワインビネガー(0.8) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</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>【福神漬け】</p> <p>福神漬け(13) 《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>			<p>【型抜きチーズ】</p> <p>◎型抜きチーズ 1個(15)</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	麦ごはん	◎●⑦スライSPAN
牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳
食缶	<p>【八宝菜】</p> <p>キャベツ(40) たまねぎ(40) ①いか(20) にんじん(20) ⑩豚肉(20) たけのこ(10) チンゲンサイ(10) 黒きくらげ(0.2) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.5)  中双(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.05) でん粉(1)</p>	<p>【大豆とウインナーのトマト煮】</p> <p>⑦大豆(35) たまねぎ(30) じゃがいも(20) にんじん(15) トマト(15) ⑩ウインナー(15) セロリ(2) にんにく(0.3) トマトジュース(10)  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)</p>
フライ缶	<p>【愛知のしそ春巻き】</p> <p>しそ春巻き(50) 米油(5)  《しそ春巻き》 ⑧鶏肉 たまねぎ キャベツ  ⑦粒状大豆たん白 ●小麦粉 ●⑦⑧調味料等</p>	<p>【ツナサンド】</p> <p>まぐろ油漬け(25) キャベツ(15) きゅうり(15) とうもろこし(5) 卵なしマヨネーズ(6) こしょう(0.01)  《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>
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(20) ④白すりごま(0.5) ●⑦しょうゆ(1) ④ごま油(0.2)</p>	
その他		

( ) 内は純使用量 単位：グラム