

令和5年度 2月アレルギー献立表（卵・乳・えび・かにアレルギー給食）

中学校ー1

日	2月1日(木)	2月2日(金)	2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)
主食	ごはん	ごはん	麦ごはん	ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【豚肉とたまねぎのうま煮】 たまねぎ(78) しらたき(39) ⑩豚肉(26) ⑦焼き豆腐(26) ねぎ(19.5) にんじん(13) エリンギ(13) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 酒(2.6)	【おとしこし】 大根(52) さといも(39) にんじん(26) れんこん(19.5) ちくわ(19.5) ⑦油揚げ(6.5) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(1.3) 本みりん(1.3) 塩(0.26) むろ削り(1.95)	【スキー汁】 大根(26) さつまいも(26) ⑦豆腐(19.5) ⑩豚肉(15.6) ごぼう(13) こんにやく(10.4) にんじん(6.5) ねぎ(5.2) ⑦油揚げ(3.9) ⑦あわせみそ(11.7) むろ削り(3.9)	【えがおのカレーシチュー】 たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(19.5) マッシュルーム(6.5) にんにく(0.13) カレールウ [えがお](15.6) ⑦豆乳(13) ソース(2.6) 野菜ブイヨン(1.3) トマトケチャップ(1.3) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)	【*春雨スープ】 たまねぎ(32.5) ⑩豚肉(26) たけのこ(13) チンゲンサイ(19.5) にんじん(6.5) はるさめ(4.55) ⑧⑩中華ガラスープの素(4.55) 酒(2.86) ●⑦うす口しょうゆ(1.76) 塩(0.13) こしょう(0.03)
	フライ缶	【宗田かつおのおかか煮】 宗田かつおのおかか煮 1個(50) 《宗田かつおのおかか煮》かつお ●⑦調味料等	【いわしのかば焼き】 いわし打粉付き 1尾(50) 米油(5) しょうが(1.3) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(2.6) 本みりん(1.95) 酒(1.3) でん粉(0.26)	【*ひじき入り鶏そぼろ】 ⑧鶏肉(39) たまねぎ(26) にんじん(13) とうもろこし(6.5) 米ひじき(1.95) ●⑦しょうゆ(3.9) 砂糖(2.6) 本みりん(0.65) 酒(0.65)	【切り干し大根サラダ】 まぐろ油漬け(15.6) きゅうり(13) とうもろこし(13) にんじん(6.5) 切り干し大根(3.9) 卵なしマヨネーズ(7.8) ●⑦しょうゆ(1.56) 米酢(0.65) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.04) 《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
あえ物・果物	【もやしのゆかり和え】 もやし(39) ゆかり粉(0.65)	【白菜のたくあん和え】 はくさい(32.5) たくあん漬け(13) 《たくあん漬け》大根 ●⑦調味料等			【いよかん】 いよかん 1個(60)
その他	【りんごゼリー】 ⑬りんごゼリー 1個(80)	【節分豆】 ⑦節分豆 1袋(5)	【ココア牛乳のもと】 ココア牛乳のもと 1個(12.5) 《ココア牛乳のもと》ココアパウダー 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。

○…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・ココナツ)			⑯…貝(あさり・ほたて等)	

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	2月8日(木)	2月9日(金)	2月13日(火)	2月14日(水)	2月15日(木)
主食	◎●⑦サンドイッチ パンズパン	麦ごはん	わかめごはん	ごはん	●ソフトめん
牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎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) ⑧鶏肉(19.5) にんじん(13) マッシュルーム(6.5) パセリ(0.07) ⑦豆乳(39) ⑦⑩洋風だしの素(3.9) 塩(0.52) こしょう(0.04)	【マーボ豆腐】 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豆みそ(6.5) 砂糖(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)	【いもこ汁】 さといも(39) ごぼう(26) にんじん(13) ③牛肉(13) ねぎ(13) えのきたけ(6.5) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(6.5) 本みりん(1.3) 酒(1.3) 塩(0.13) むろ削り(3.9)	【肉だんごと白菜の スープ】 はくさい(52) 肉団子(39) にんじん(13) ねぎ(7.8) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1.95) ●⑦しょうゆ(0.65) 塩(0.65) こしょう(0.07) でん粉(1.3) 《肉団子》 ⑩豚肉 たまねぎ ●⑦パン粉 ⑦大豆たん白 ●⑦⑩調味料等	【*ミートソース】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(19.5) ③牛肉(19.5) にんじん(19.5) ⑦大豆(13) マッシュルーム(13) トマト(26) グリーンピース(5.2) トマトケチャップ (26) トマトルウ(16.9) ソース(3.9) 砂糖(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03) 《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等
フライ缶	【ハンバーグの トマトソースかけ】 ハンバーグ1個(60) 米油(1.3) ベジタブルソース (13) トマトケチャップ (6.5) ソース(1.3) 砂糖(1.3) 赤ワイン(0.65) 塩(0.13) 《ハンバーグ》 ⑧鶏肉 ⑩豚肉 たまねぎ でん粉 ⑩調味料等 《ベジタブルソース》 トマト たまねぎ ⑦調味料等	【バンバンジー サラダ】 きゅうり(26) ⑧サラダチキン(26) キャベツ(13) とうもろこし(13) にんじん(6.5) ④白ねりごま(3.9) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(2.34) 砂糖(1.95) 米酢(1.3) ④ごま油(0.65)	【ちくわの お好み揚げ】 ちくわ3本(60) ●小麦粉(3.9) でん粉(1.3) しょうが酢漬(0.65) 青のり粉(0.16) 米油(6.6)	【酢鶏】 ⑧鶏肉(39) ●⑦しょうゆ(1.3) 酒(1.3) でん粉(6.5) 米油(4.81) たまねぎ(26) にんじん(26) ピーマン(6.5) ●⑦しょうゆ(2.6) 砂糖(2.28) トマトケチャップ (1.95) 米酢(1.95) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(0.65) でん粉(0.26)	【花野菜サラダ】 ブロッコリー(26) まぐろ油漬(13) きゅうり(13) カリフラワー(9.1) にんじん(6.5) 砂糖(1.95) 米酢(1.95) ●⑦しょうゆ(1.04) サラダ油(0.78) 塩(0.13) こしょう(0.03)
あえ物・果物	【コールスロー】 キャベツ(32.5) コールスロー ドレッシング(2.6)		【ブロッコリーの おかか和え】 ブロッコリー(26) 花かつお(0.26) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.39)		
その他			【ブルー】 ブルー 1袋(20)	【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚 1袋(5) 《いわしの干し小魚》 いわし ●⑦調味料等	

日	2月16日(金)	2月19日(月)	2月20日(火)	2月21日(水)	2月22日(木)
主食	麦ごはん	ごはん	麦ごはん	●ナン	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【肉じゃが】</p> <p>じゃがいも(117) たまねぎ(52) こんにやく(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(5.85) 砂糖(3.9)</p> <p>本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【打ち豆汁】</p> <p>大根(32.5) さといも(26) にんじん(13) ごぼう(9.1) 小松菜(6.5) ねぎ(6.5) ⑦打ち豆(6.5) ⑦油揚げ(3.9)</p> <p>⑦あわせみそ(11.7) 本みりん(1.3) むろ削り(5.2)</p>	<p>【*野菜のうま煮】</p> <p>じゃがいも(52) たまねぎ(65) ⑧鶏肉(39) にんじん(13) さやいんげん(6.5) しいたけ(1.3) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(2.08)</p> <p>本みりん(1.3) むろ削り(1.3)</p>	<p>【ドライカレー】</p> <p>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) いちじくピューレ(3.9)</p> <p>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)</p>	<p>【*中華海鮮うま煮】</p> <p>たまねぎ(52) キャベツ(39) ①いか(39) たけのこ(13) ちくわ(26) にんじん(13) チンゲンサイ(13) ●⑦しょうゆ(3.25)</p> <p>野菜ブイヨン(1.3) 砂糖(1.3) 酒(1.3) ●⑦⑩ オイスターソース(1.3) ④ごま油(0.39) 塩(0.13) こしょう(0.03) でん粉(1.95)</p>
	<p>【さばのみそ煮】</p> <p>さばのみそ煮 1個(60)</p> <p>《さばのみそ煮》 ⑥さば ⑦調味料等</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬(58.5) キャベツ(15.6) しょうが(1.3) 砂糖(3.9) ●⑦しょうゆ(1.95) 本みりん(1.3) 酒(1.3)</p>	<p>【いわしのかんろ煮】</p> <p>いわしのかんろ煮 1尾(60)</p> <p>《いわしのかんろ煮》 いわし ●⑦調味料等</p>	<p>【マカロニサラダ】</p> <p>キャベツ(19.5) きゅうり(13) にんじん(6.5) ⑩ベーコン(6.5) ●マカロニ(5.2) コーンクリーミー ドレッシング(6.5) 塩(0.13) こしょう(0.01)</p>	<p>【揚げしゅうまい】</p> <p>しゅうまい 3個(60) 米油(6)</p> <p>《しゅうまい》 ⑩豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●小麦粉 ⑩調味料等</p>
	<p>【きゅうりの ごまじょうゆ和え】</p> <p>きゅうり(32.5) ④白すりごま(0.78) ●⑦しょうゆ(1.56) ④ごま油(0.26)</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》 大根 ●⑦調味料等</p>	<p>【菜の花和え】</p> <p>菜花(26) キャベツ(13) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(0.65)</p>		<p>【もやしのナムル】</p> <p>もやし(39) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)</p>
	その他		<p>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり 1袋(3)</p>		<p>【ヨーグルト】</p> <p>◎ヨーグルト 1個(100)</p>

() 内は純使用量 単位：グラム

日	2月26日(月)	2月27日(火)	2月28日(水)	2月29日(木)
主食	ごはん	◎●⑦⑬りんごパン	麦ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【豚汁】</p> <p>⑦豆腐(32.5) じゃがいも(26)</p> <p>⑩豚肉(26)</p> <p>大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13)</p> <p>⑦油揚げ(3.9)</p> <p>⑦豆みそ(11.7) むろ削り(3.9)</p>	<p>【*白菜とカリフラワーの クリーム煮】</p> <p>はくさい(52) たまねぎ(32.5) 白いんげん豆 ペースト(19.5)</p> <p>⑧鶏肉(13) カリフラワー(13) にんじん(6.5)</p> <p>⑩ベーコン(6.5)</p> <p>マッシュルーム(6.5)</p> <p>⑦豆乳(39) ホワイトルウ [えがお](7.8)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1.56)</p> <p>塩(0.65) こしょう(0.03)</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)</p> <p>にんじん(13) ねぎ(6.5) とうもろこし(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)</p> <p>酒(1.3)</p> <p>塩(0.13) こしょう(0.04)</p>	<p>【*関東煮】</p> <p>大根(52) さといも(32.5)</p> <p>⑦がんもどき(32.5)</p> <p>にんじん(13) こんにやく(13) ちくわ(26) 昆布(1.3)</p> <p>●⑦しょうゆ(6.5)</p> <p>砂糖(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(2.6)</p>
フライ缶	<p>【愛知のれんこん入り つくね】</p> <p>れんこん入り つくね 3個(60)</p> <p>《れんこん入りつくね》</p> <p>⑧鶏肉</p> <p>れんこん たまねぎ</p> <p>⑦粒状大豆たん白</p> <p>③⑦⑧⑩調味料等</p>	<p>【ポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(39)</p> <p>まぐろ油漬け(13) きゅうり(13) にんじん(6.5) 卵なしマヨネーズ (7.8)</p> <p>米酢(0.65) 砂糖(0.65) こしょう(0.04)</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>【チャプチェ】</p> <p>⑩豚肉(26)</p> <p>たまねぎ(26) にんじん(6.5) 黄パプリカ(6.5)</p> <p>はるさめ(5.2)</p> <p>にら(3.9)</p> <p>④白ごま(1.3) にんにく(0.13)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.25) 本みりん(1.3)</p> <p>酒(1.3)</p> <p>●⑦⑬オイスター ソース(1.04)</p> <p>砂糖(0.65) ④ごま油(0.39)</p>	<p>【ソフトカレイフライの ごまだれかけ】</p> <p>●ソフトカレイフライ 1個(50)</p> <p>米油(5)</p> <p>④白ごま(0.65) ④白すりごま(0.65)</p> <p>●⑦しょうゆ(3.9)</p> <p>砂糖(3.9) 本みりん(1.3) でん粉(0.39)</p>
あえ物・果物	<p>【もやしとひじきの 和え物】</p> <p>もやし(26) 小松菜(15.6)</p> <p>味付けひじき(3.9)</p> <p>《味付けひじき》 ひじき</p> <p>●⑦調味料等</p>			<p>【キャベツと にんじんの和え物】</p> <p>キャベツ(32.5) にんじん(3.9)</p> <p>和風ドレッシング (3.25)</p>
その他	<p>【愛知の みかんゼリー】</p> <p>愛知のみかんゼリー 1個(60)</p>		<p>【バナナチップス】</p> <p>バナナチップス 1袋(10)</p> <p>《バナナチップス》</p> <p>⑨バナナ</p> <p>⑮調味料等</p>	

() 内は純使用量 単位：グラム