

令和6年度 4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	4月9日(火)	4月10日(水)	4月11日(木)	4月12日(金)	4月15日(月)	
主食	ごはん	ごはん	●ソフトめん	麦ごはん	麦ごはん	
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	
食 缶	【さくらのすまし汁】 ⑦豆腐(39) 大根(19.5) じゃがいも(19.5) にんじん(13) えのきたけ(13) さくらかまぼこ(6.5) みつば(3.9) ⑦油揚げ(3.9) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) でん粉(0.65) むろ削り(5.2)	【スタミナ汁】 ⑦豆腐(32.5) じゃがいも(26) たまねぎ(19.5) ⑩豚肉(19.5) にんじん(6.5) ねぎ(5.2) ⑦油揚げ(3.9) にんにく(0.26) ⑦あわせみそ(11.7) むろ削り(3.9)	【*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	【*野菜のうま煮】 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) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)	【みつば入り さわにわん】 ⑩豚肉(26) ⑫ながいも(19.5) ⑫ごぼう(15.6) かまぼこ(13) にんじん(13) たけのこ(13) みつば(3.9) ●⑦しょうゆ(5.2) 塩(0.39) こしょう(0.03) むろ削り(3.9)	
	フ ラ イ 缶	【ごぼう入りつくね】 ごぼう入り つくね 3個(60) 《ごぼう入りつくね》 ⑧鶏肉 たまねぎ ごぼう ⑦粒状植物性たん白 ⑦⑩調味料等	【まぐろの甘辛煮】 まぐろ油漬け(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)	【アスパラガスと コーンのサラダ】 キャベツ(32.5) とうもろこし(26) アスパラガス(13) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(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)	【飛び魚カツ】 飛び魚バーグ 1個(60) 米油(6) 《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	【生揚げの 肉味噌あえ】 ⑦生揚げ(52) にんじん(19.5) たまねぎ(19.5) ⑧鶏肉(19.5) ⑦豆みそ(7.8) 砂糖(6.5) 本みりん(1.3) でん粉(0.39)
		あ え 物 ・ 果 物	【切り干し大根の ごま和え】 きゅうり(19.5) 切り干し大根(2.6) ④白すりごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.56) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.26)	【きざみたくあん】 たくあん漬け(16.9) 《たくあん漬け》 大根 ●⑦調味料等		【キャベツの ゆかり和え】 キャベツ(32.5) ゆかり粉(0.65)
	そ の 他	【ヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(100)	【手巻きのり】 手巻きのり 1袋(3)			【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・ココナッツ）			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	4月16日(火)	4月17日(水)	4月18日(木)	4月19日(金)	4月22日(月)
主食	ごはん	麦ごはん	◎●⑦スライスパン	麦ごはん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【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) ソース(3.25) 野菜ブイヨン(1.3) トマトケチャップ (2.6) ●⑦しょうゆ(0.65) 純カレー(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【豆腐とキャベツの スープ】 キャベツ(45.5) ⑦豆腐(39) ⑩豚肉(26) にんじん(13) にんにく(0.13) ●⑦しょうゆ(3.9) ⑦⑧⑩⑩ 中華だしの素(2.6) ④ごま油(0.39) 塩(0.26) こしょう(0.04) でん粉(0.65)</p>	<p>【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(52) ⑦大豆(45.5) にんじん(26) トマト(26) ⑧鶏肉(26) とうもろこし(13) マッシュルーム(6.5) セロリ(2.6) にんにく(0.39) トマトジュース(26) トマトケチャップ (9.1) ソース(2.6) 砂糖(2.6) ⑦⑩洋風だしの素(1.3) 赤ワイン(1.3) 塩(0.52) こしょう(0.07)</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) グリーンピース(5.2) ●⑦しょうゆ(5.85) 砂糖(3.9) 本みりん(1.3) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【豚汁】 ⑦豆腐(32.5) さといも(26) ⑩豚肉(26) 大根(19.5) にんじん(13) ねぎ(13) ⑦豆みそ(11.7) むろ削り(3.9)</p>
	フライ缶	<p>【ツナサラダ】 きゅうり(32.5) まぐろ油漬(19.5) とうもろこし(13) にんじん(9.1) 砂糖(1.3) ワインビネガー(1.3) ●⑦しょうゆ(1.04) オリーブ油(0.65) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>	<p>【プルコギ】 ③牛肉(32.5) たまねぎ(26) 黄パプリカ(13) にんじん(13) ねぎ(6.5) にんにく(0.26) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(5.2) 砂糖(2.6) 酒(1.3) ④ごま油(1.3) こしょう(0.04) でん粉(0.39)</p>	<p>【コロッケ】 コロッケ 1個(70) 米油(7) 《コロッケ》 じゃがいも たまねぎ ⑩豚肉 ③牛肉 ●⑦パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白 ⑦調味料等</p>	<p>【おひたし】 もやし(32.5) キャベツ(13) にんじん(6.5) ほうれん草(6.5) かまぼこ(6.5) しらす干し(2.6) ④白すりごま(1.3) ④白ごま(1.3) ●⑦しょうゆ(1.95) 砂糖(1.56) 米酢(0.78)</p>
あえ物・果物			<p>【キャベツのサラダ】 キャベツ(32.5) 米酢(0.65) 砂糖(0.65) サラダ油(0.39) 塩(0.26) こしょう(0.01)</p>		<p>【オレンジ】 ②オレンジ 1個(60)</p>
その他	<p>【みかんと にんじんのゼリー】 みかんとにんじんの ゼリー 1個(70)</p>	<p>【プルーン】 プルーン 1袋(20)</p>	<p>【いちごジャム】 いちごジャム 1袋(15)</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

※ 昨年度まではカレーシチューに豆乳を使用していましたが、今年度からは豆乳を使用しないカレーシチューを提供します。

日	4月23日(火)	4月24日(水)	4月25日(木)	4月26日(金)	4月30日(火)
主食	◎●⑦くろロールパン	わかめごはん	ごはん	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【*じゃがいもスープ】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(52) マッシュポテト(26) にんじん(13) ⑧鶏肉(13) マッシュルーム(13) 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)</p>	<p>【にら入り春雨スープ】</p> <p>たまねぎ(39) ⑧鶏肉(19.5) たけのこ(19.5) ①いか(19.5) にんじん(6.5) にら(6.5) はるさめ(5.2) ⑧チキンブイヨン(7.15) 酒(2.86) ●⑦うす口しょうゆ(1.76) ●⑦⑧チキンコンソメ(1.69) 塩(0.29) こしょう(0.03)</p>	<p>【ふき入りがめ煮】</p> <p>さといも(45.5) こんにゃく(26) ⑦さつま揚げ(26) にんじん(26) ⑧鶏肉(26) れんこん(13) ふき(10.4) ⑦油揚げ(2.6) ●⑦しょうゆ(6.5) 砂糖(3.9) 酒(1.3) 本みりん(1.3) むろ削り(1.3)</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豆みそ(6.5) 砂糖(3.9) ●⑦しょうゆ(2.99) ⑦⑧⑩⑩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>【えがおのハヤシチュー】</p> <p>たまねぎ(52) じゃがいも(45.5) ⑩豚肉(26) にんじん(13) マッシュルーム(10.4) にんにく(0.39) ハヤシルウ [えがお](13) トマトピューレ(13) トマトケチャップ(6.5) ソース(2.6) 赤ワイン(1.3) 野菜ブイヨン(0.65) 砂糖(0.13) 塩(0.13) こしょう(0.03)</p>
フライ缶	<p>【キャベツとウインナーのソテー】</p> <p>キャベツ(45.5) ⑩ポークウインナー(32.5) にんじん(6.5) 米油(0.65) 塩(0.26) こしょう(0.03)</p>	<p>【*肉しゅうまい】</p> <p>ポークしゅうまい 3個(54) 《ポークしゅうまい》 ⑩豚肉 たまねぎ ●パン粉 ●小麦粉 ⑩調味料等</p>	<p>【*いわしの梅煮】</p> <p>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>【バンバンジーサラダ】</p> <p>きゅうり(39) ⑧サラダチキン(26) 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)</p>	<p>【いかなゲット】</p> <p>いかなゲット 3個(60) 米油(6) 《いかなゲット》 ①いか ●小麦粉 たら ●でん粉 ⑦調味料等</p>
あえ物・果物		<p>【きゅうりのナムル】</p> <p>きゅうり(32.5) にんじん(3.9) ④白すりごま(1.3) ●⑦うす口しょうゆ(1.3) 砂糖(0.65) 米酢(0.65) ④ごま油(0.39)</p>	<p>【もやしと小松菜の塩昆布あえ】</p> <p>もやし(32.5) 小松菜(6.5) 塩昆布(1.56) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等</p>		<p>【ミニサラダ】</p> <p>キャベツ(15.6) とうもろこし(13) にんじん(6.5) コーンクリーム ドレッシング(2.99) こしょう(0.02)</p>
その他					

() 内は純使用量 単位：グラム