

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）

小学校ー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	麦ごはん	●ソフトめん	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食 缶	<p>【さくらのすまし汁】</p> <p>⑦豆腐(30) 大根(15) じゃがいも(15) にんじん(10) えのきたけ(10) さくらかまぼこ(5) みつば(3) ⑦油揚げ(3) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) でん粉(0.5) むろ削り(4)</p>	<p>【スタミナ汁】</p> <p>⑦豆腐(25) じゃがいも(20) たまねぎ(15) ⑩豚肉(15) にんじん(5) ねぎ(4) ⑦油揚げ(3) にんにく(0.2) ⑦あわせみそ(9) むろ削り(3)</p>	<p>【*野菜のうま煮】</p> <p>じゃがいも(40) たまねぎ(50) ⑧鶏肉(30) にんじん(10) さやいんげん(5) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4.5) 砂糖(1.6) 本みりん(1) むろ削り(1)</p>	<p>【*ミートソース】</p> <p>たまねぎ(50) ⑩豚肉(15) ③牛肉(15) にんじん(15) ⑦大豆(10) マッシュルーム(10) トマト(20) グリーンピース(4) トマトケチャップ(20) トマトルウ(13) ソース(3) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p> <p>《トマトルウ》 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等</p>	<p>【みつば入り さわにわん】</p> <p>⑩豚肉(20) ⑫ながいも(15) ごぼう(12) かまぼこ(10) にんじん(10) たけのこ(10) みつば(3) ●⑦しょうゆ(4) 塩(0.3) こしょう(0.02) むろ削り(3)</p>
	<p>【ごぼう入りつくね】</p> <p>ごぼう入り つくね 2個(40)</p> <p>《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</p>	<p>【まぐろの甘辛煮】</p> <p>まぐろ油漬(45) キャベツ(12) しょうが(1) 砂糖(3) ●⑦しょうゆ(1.5) 本みりん(1) 酒(1)</p>	<p>【飛び魚カツ】</p> <p>飛び魚バーグ 1個(50) 米油(5)</p> <p>《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</p>	<p>【アスパラガスと コーンのサラダ】</p> <p>キャベツ(25) とうもろこし(20) アスパラガス(10) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(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>	<p>【生揚げの 肉味噌あえ】</p> <p>⑦生揚げ(40) にんじん(15) たまねぎ(15) ⑧鶏肉(15) ⑦豆みそ(6) 砂糖(5) 本みりん(1) でん粉(0.3)</p>
	<p>【切り干し大根の ごま和え】</p> <p>きゅうり(15) 切り干し大根(2) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(0.5) 米酢(0.5) ④ごま油(0.2)</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 ●⑦調味料等</p>	<p>【キャベツの ゆかり和え】</p> <p>キャベツ(25) ゆかり粉(0.5)</p>		
	<p>【いちごヨーグルト】</p> <p>◎いちご ヨーグルト 1個(80)</p>	<p>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり 1袋(2.5)</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》 ココアパウダー ⑦調味料等</p>
	その他				

( ) 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、添加物のレン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) 1年生給食開始	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	麦ごはん	◎●⑦スライスパン	麦ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳
食缶	【えがおの カレーシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) ⑩豚肉(15) にんじん(15) マッシュルーム(5) にんにく(0.1) カレールウ [えがお](12) ソース(2.5) 野菜ブイヨン(1) トマトケチャップ(2) ●⑦しょうゆ(0.5) 純カレー(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【豆腐とキャベツの スープ】 キャベツ(35) ⑦豆腐(30) ⑩豚肉(20) にんじん(10) にんにく(0.1) ●⑦しょうゆ(3) ⑦⑧⑩⑬ 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)	【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(4.5) 砂糖(3) 本みりん(1) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【大豆とチキンの トマト煮】 たまねぎ(40) ⑦大豆(35) にんじん(20) トマト(20) ⑧鶏肉(20) とうもろこし(10) マッシュルーム(5) 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) 砂糖(2) ⑦⑩洋風だしの素(1) 赤ワイン(1) 塩(0.4) こしょう(0.05)	【豚汁】 ⑦豆腐(25) さといも(20) ⑩豚肉(20) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10) ⑦豆みそ(9) むろ削り(3)
	フライ缶	【ツナサラダ】 きゅうり(25) まぐろ油漬(15) とうもろこし(10) にんじん(7) 砂糖(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)	【プルコギ】 ③牛肉(25) たまねぎ(20) 黄パプリカ(10) にんじん(10) ねぎ(5) にんにく(0.2) ④白ごま(1) ●⑦しょうゆ(4) 砂糖(2) 酒(1) ④ごま油(1) こしょう(0.03) でん粉(0.3)	【おひたし】 もやし(25) キャベツ(10) にんじん(5) ほうれん草(5) かまぼこ(5) しらす干し(2) ④白すりごま(1) ④白ごま(1) ●⑦しょうゆ(1.5) 砂糖(1.2) 米酢(0.6)	【コロッケ】 コロッケ 1個(60) 米油(6) 《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
あえ物・果物				【キャベツのサラダ】 キャベツ(25) 米酢(0.5) 砂糖(0.5) サラダ油(0.3) 塩(0.2) こしょう(0.01)	【オレンジ】 ②オレンジ 1個(60)
その他	【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)	【プルーン】 プルーン 1袋(20)	【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)	【いちごジャム】 いちごジャム 1袋(15)	

( )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くるロールパン	ごはん	ごはん	わかめごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食 缶	【*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(10) ⑧鶏肉(10) マッシュルーム(10) パセリ(0.05) ⑦豆乳(30) ⑦⑩洋風だしの素(3) 塩(0.4) こしょう(0.03)	【マーボ豆腐】 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豆みそ(5) 砂糖(3) ●⑦しょうゆ(2.3) ⑦⑧⑩⑬ 中華だしの素(1) 本みりん(1) 酒(1) ④ごま油(0.8) 豆板醤(0.2) でん粉(0.8)	【ふき入りがめ煮】 さといも(35) こんにゃく(20) ⑦さつま揚げ(20) にんじん(20) ⑧鶏肉(20) れんこん(10) ふき(8) ⑦油揚げ(2) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(3) 酒(1) 本みりん(1) むろ削り(1)	【にら入り 春雨スープ】 たまねぎ(30) ⑧鶏肉(15) たけのこ(15) ①いか(15) にんじん(5) にら(5) はるさめ(4) ⑧チキンブイヨン(5.5) 酒(2.2) ●⑦うすろしょうゆ (1.35) ●⑦⑧チキン コンソメ(1.3) 塩(0.22) こしょう(0.02)	【えがおの ハヤシチュー】 たまねぎ(40) じゃがいも(35) ⑩豚肉(20) にんじん(10) マッシュルーム(8) にんにく(0.3) ハヤシルウ [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) 赤ワイン(1) 野菜ブイヨン(0.5) 砂糖(0.1) 塩(0.1) こしょう(0.02)
フ ライ 缶	【キャベツと ウインナーのソテー】 キャベツ(35) ⑩ポークウインナー (25) にんじん(5) 米油(0.5) 塩(0.2) こしょう(0.02)	【バンバンジー サラダ】 きゅうり(30) ⑧サラダチキン(20) とうもろこし(10) にんじん(5) ④白ねりごま(3) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1.8) 砂糖(1.5) 米酢(1) ④ごま油(0.5)	【*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	【*肉しゅうまい】 ポーク しゅうまい 2個(36) 《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	【いかなゲット】 いかなゲット 2個(40) 米油(4) 《いかなゲット》 ①いか ●小麦粉 たら ●でん粉 ⑦調味料等
あ え 物 ・ 果 物			【もやしと小松菜の 塩昆布あえ】 もやし(25) 小松菜(5) 塩昆布(1.2) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等	【きゅうりのナムル】 きゅうり(25) にんじん(3) ④白すりごま(1) ●⑦うすろしょうゆ(1) 砂糖(0.5) 米酢(0.5) ④ごま油(0.3)	【ミニサラダ】 キャベツ(12) とうもろこし(10) にんじん(5) コーンクリーム ドレッシング(2.3) こしょう(0.01)
そ の 他					

( ) 内は純使用量 単位：グラム