

令和6年度 6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	6月3日(月)	6月4日(火)	6月5日(水)	6月6日(木)	6月7日(金)
主食	ごはん	麦ごはん	◎●⑦クロワッサン	ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【鶏団子汁】 ⑧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) でん粉(0.8) むろ削り(3)	【豚丼の具】 たまねぎ(65) ⑩豚肉(30) しらたき(30) ⑦焼き豆腐(20) ねぎ(13) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(6) 砂糖(3) 酒(2)	【ミートソースペンネ】 たまねぎ(40) ●マカロニ(23) トマト(20) ⑩豚肉(15) にんじん(10) マッシュルーム(5) にんにく(0.5) パセリ(0.05) トマトケチャップ(15) デミグラスソース(8) ⑧チキンブイヨン(12) ソース(3) 赤ワイン(1) 砂糖(1) オリーブ油(0.5) 塩(0.3) こしょう(0.03)	【*高野豆腐のうま煮】 たまねぎ(35) じゃがいも(20) にんじん(10) ⑧鶏肉(30) かまぼこ(10) さやいんげん(5) ⑦高野豆腐(7) ●⑦しょうゆ(4) 砂糖(2) 本みりん(1) 塩(0.2) むろ削り(2.5) でん粉(0.5)	【五目汁】 ⑦豆腐(30) じゃがいも(25) にんじん(10) 小松菜(10) こんにゃく(10) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(4)
	《デミグラスソース》 ●小麦粉 トマト ⑧⑩調味料等				
フライ缶	【サボテンコロケ】 サボテン入りコロケ 1個(50) 米油(5) 《サボテン入りコロケ》 じゃがいも サボテン ●パン粉 ●小麦粉 ●⑦⑩調味料等	【きんぴらごぼう】 ごぼう(30) ③牛肉(15) ちくわ(5) にんじん(5) さやいんげん(5) ④白ごま(1) ●⑦しょうゆ(3.5) 砂糖(1.6) 本みりん(1.5) ④ごま油(0.6)	【コーンサラダ】 キャベツ(25) とうもろこし(20) きゅうり(10) にんじん(5) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(1) ワインビネガー(1) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)	【ひじきサラダ】 まぐろ油漬(12) 冷凍ほうれん草(10) ほうれん草(10) にんじん(5) とうもろこし(5) ④白ねりごま(5) 米ひじき(2) ●⑦しょうゆ(2) 米酢(1.5) 砂糖(1) 塩(0.1)	【さば銀紙焼き】 さば銀紙焼き1個(50) 《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等
	【きゅうりときくらげの和え物】 きゅうり(25) 黒きくらげ(0.1) ●⑦しょうゆ(1.2) ④ごま油(0.2)				【切り干し大根の甘酢あえ】 にんじん(5) 切り干し大根(2.2) 砂糖(1.2) 米酢(1.2) ④白ごま(0.5) 塩(0.1)
その他	【ぶどうゼリー】 ぶどうゼリー 1個(70)	【いわしの干し小魚】 いわしの干し小魚 1袋(5)	【フローズンヨーグルト】 ◎ヨーグルト 1個(60)	【ブルー】 ブルー 1袋(20)	【きらず揚げ】 きらず揚げ 1袋(8) 《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おからパウダー 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	6月10日(月)	6月11日(火)	6月12日(水)	6月13日(木)	6月14日(金)
主食	麦ごはん	ごはん	麦ごはん	麦ごはん	●きしめん
牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【トッポギスープ】</p> <p>たまねぎ(20) トッポギ(20) ⑧鶏肉(15) チンゲンサイ(10) にんじん(10) とうもろこし(5) わかめ(0.3) ⑧⑩中華ガラスープの素(3.5) ●⑦しょうゆ(1.2) 酒(1) 塩(0.1) こしょう(0.03)</p>	<p>【生揚げと豚肉の煮物】</p> <p>⑦生揚げ(40) たまねぎ(30) ⑩豚肉(20) 大根(20) こんにやく(15) にんじん(15) さやいんげん(5) ●⑦しょうゆ(6) 砂糖(3) 本みりん(1) むろ削り(2)</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) ③牛肉(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) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) ソース(2.5) トマトケチャップ(2) ●⑦しょうゆ(0.7) 純カレー(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>	<p>【*団子汁】</p> <p>白玉団子(20) じゃがいも(20) ⑩豚肉(15) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(8) ⑦米みそ(9) むろ削り(3)</p>	<p>【きしめんの汁】</p> <p>⑧鶏肉(15) 大根(10) ねぎ(10) 小松菜(10) かまぼこ(10) にんじん(10) ⑦油揚げ(3) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(6.5) 本みりん(1) 塩(0.3) でん粉(0.6) むろ削り(4)</p>
	フライ缶	<p>【ピリ辛大豆】</p> <p>⑦大豆(25) ⑩豚肉(25) たまねぎ(25) にんじん(5) ⑦枝豆(5) しょうが(0.3) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(0.6) 酒(0.5) ④ごま油(0.2) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(0.2) 一味唐辛子(0.03) ガーリックパウダー(0.01)</p>	<p>【*ショーロンポー】</p> <p>ショーロンポー 2個(50) 《ショーロンポー》 ⑩豚肉 たまねぎ ●小麦粉 ⑧鶏肉 ●パン粉 ●⑦調味料等</p>	<p>【ポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(40) ⑩ポークハム(10) きゅうり(10) にんじん(5) 卵なしマヨネーズ(6) 米酢(0.5) 砂糖(0.5) こしょう(0.03) 《卵なしマヨネーズ》 ⑦大豆粉 ⑦粉末状植物たん白調味料等</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>
あえ物・果物	<p>【冷凍みかん】</p> <p>みかん 1個(120)</p>	<p>【もやしのナムル】</p> <p>もやし(30) ④白すりごま(1) ●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.5) 米酢(0.5) ④ごま油(0.3)</p>		<p>【きざみたくあん】</p> <p>たくあん漬(13) 《たくあん漬》 大根 ●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(1.5) ●⑦しょうゆ(0.25) 砂糖(0.25) 《梅びしお》 梅 梅肉 赤じそ ⑬調味料等</p>
	その他			<p>【手巻きのみり】</p> <p>手巻きのみり1袋(2.5)</p>	

()内は純使用量 単位：グラム

日	6月17日(月)	6月18日(火)	6月19日(水)	6月20日(木)	6月21日(金)
主食	麦ごはん	◎●⑦あいちの米粉パン	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>【*中華海鮮うま煮】</p> <p>たまねぎ(50) キャベツ(35) ①いか(30) たけのこ(20) ちくわ(20) にんじん(10) ●⑦しょうゆ(2.5) 野菜ブイヨン(1) 砂糖(1) 酒(1) ●⑦⑩オイスターソース(1) ④ごま油(0.3) 塩(0.1) こしょう(0.02) でん粉(0.8)</p>	<p>【大豆とチキンのトマト煮】</p> <p>たまねぎ(40) ⑦大豆(35) にんじん(20) じゃがいも(20) トマト(20) ⑧鶏肉(15) とうもろこし(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)</p>	<p>【豚汁】</p> <p>⑦豆腐(25) さといも(20) ⑩豚肉(20) 大根(15) にんじん(7) ごぼう(5) ねぎ(5) ⑦豆みそ(9) むろ削り(3)</p>	<p>【肉じゃが】</p> <p>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)</p>	<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)</p>
	フライ缶	<p>【切り干し大根サラダ】</p> <p>きゅうり(10) まぐろ油漬(10) とうもろこし(10) にんじん(5) 切り干し大根(3) 卵なしマヨネーズ(6) ●⑦しょうゆ(1.2) ④白すりごま(1) 米酢(0.5) 砂糖(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.03) 《卵なしマヨネーズ》 ⑦大豆粉 ⑦粉末状植物たん白調味料等</p>	<p>【サボテンのオリーブオイル炒め】</p> <p>⑩豚肉(30) たまねぎ(20) ズッキーニ(15) 赤パプリカ(7) 黄パプリカ(7) うちわサボテン(3) にんにく(0.1) ●⑦⑬オイスターソース(2) 酒(2) ●⑦しょうゆ(1.5) オリーブ油(0.5) 塩(0.3)</p>	<p>【めひかりフライ】</p> <p>●めひかりフライ2尾(30) 米油(3)</p>	<p>【おひたし】</p> <p>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)</p>
あえ物・果物			<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>		
その他	<p>【ひじき佃煮】</p> <p>ひじきのり佃煮1袋(10) 《ひじきのり佃煮》のり ひじき ●⑦調味料等</p>		<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>【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24日(月)	6月25日(火)	6月26日(水)	6月27日(木)	6月28日(金)
主食	ごはん	ごはん	玄米ごはん	わかめごはん	◎●⑦サンドイッチ ロールパン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【もずく汁】</p> <p>⑧鶏肉(20) ⑫ながいも(15) にんじん(10) かまぼこ(10) えのきたけ(10) ねぎ(10)</p> <p>もずく(5)</p> <p>しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(4) 酒(1) 塩(0.05) むろ削り(3)</p>	<p>【けんちん汁】</p> <p>⑦豆腐(20) 大根(20) こんにやく(15) にんじん(10) ごぼう(10) ねぎ(10)</p> <p>⑦油揚げ(2)</p> <p>●⑦しょうゆ(4) ④ごま油(0.5) 塩(0.3) むろ削り(4)</p>	<p>【えがおの ハヤシチュー】</p> <p>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</p> <p>[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)</p>	<p>【かぼちゃ入りみそ汁】</p> <p>かぼちゃ(25) ⑦豆腐(25) にんじん(10) たまねぎ(10) えのきたけ(5) ねぎ(5)</p> <p>⑦油揚げ(2)</p> <p>⑦豆みそ(9) 本みりん(0.5) むろ削り(4)</p>	<p>【野菜スープ】</p> <p>じゃがいも(20) たまねぎ(20) ⑧鶏肉(20) もやし(10) エリンギ(10) にんじん(10)</p> <p>パセリ(0.03)</p> <p>白ワイン(2) 野菜ブイヨン(1.5) ●⑦しょうゆ(0.8) 塩(0.4) オリーブ油(0.5) こしょう(0.02) ローリエ(0.02)</p>
フライ缶	<p>【タコライスの具】</p> <p>たまねぎ(30)</p> <p>⑩豚肉(15) ③牛肉(15) ⑦大豆(15) にんじん(10) キャベツ(10) トマトケチャップ (6.5)</p> <p>ソース(3) 砂糖(0.5) 純カレー(0.3) 塩(0.1) チリパウダー(0.02) こしょう(0.01)</p>	<p>【鶏肉のてりかけ】</p> <p>⑧鶏肉(打粉付) 1個(50)</p> <p>米油(5) ●⑦しょうゆ(3.5) 砂糖(2.5) 本みりん(0.3) でん粉(0.2)</p>	<p>【アスパラガスのサラダ】</p> <p>キャベツ(20)</p> <p>とうもろこし(12) きゅうり(10) まぐろ油漬(10) アスパラガス(10) ●⑦しょうゆ(1.2)</p> <p>砂糖(1)</p> <p>ワインピネガー(0.8) サラダ油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.02)</p>	<p>【いろどりいため】</p> <p>⑩豚肉(25)</p> <p>たまねぎ(25) にんじん(10) ピーマン(5) しょうが(0.8) にんにく(0.2)</p> <p>●⑦しょうゆ(2)</p> <p>酒(2) 砂糖(1.5) 塩(0.1) 米油(0.5)</p>	<p>【やきそば】</p> <p>キャベツ(30)</p> <p>油そば(30) ⑩豚肉(20) ①いか(10) にんじん(10) しょうが酢漬(0.3)</p> <p>青のり粉(0.05)</p> <p>中濃ソース(6.5) ソース(2.5) 塩(0.2) こしょう(0.02)</p> <p>《油そば》 ●小麦粉 ⑦調味料等</p>
あえ物・果物		<p>【ゆで野菜サラダ】</p> <p>ブロッコリー(15) キャベツ(12) にんじん(5) サラダ油(1) 米酢(0.8) 塩(0.15) 砂糖(0.1) こしょう(0.01)</p>	<p>【冷凍パイナップル】</p> <p>パイナップル 1個(40)</p>		<p>【えだ豆】</p> <p>⑦枝豆(10)</p>
その他	<p>【米粉の シークワサータルト】</p> <p>⑦米粉のシークワサー タルト 1個(30)</p>			<p>【バナナチップス】</p> <p>バナナチップス 1個(10)</p> <p>《バナナチップス》 ⑨バナナ ⑮調味料等</p>	

() 内は純使用量 単位：グラム