

令和6年度 5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	5月1日(水)	5月2日(木)	5月7日(火)	5月8日(水)	5月9日(木)
主食	麦ごはん	ごはん	◎●⑦あいちの米粉パン	ごはん	
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎はっこう乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【豚肉とたまねぎのうま煮】 たまねぎ(60) しらたき(30) ⑩豚肉(20) ⑦焼き豆腐(20) ねぎ(15) にんじん(10) エリンギ(10) ●⑦しょうゆ(5) 砂糖(3) 酒(2)	【わかたけ汁】 たけのこ(18) はくさい(15) にんじん(10) かまぼこ(10) ねぎ(10) ⑦油揚げ(3) しいたけ(1) わかめ(0.5) ●⑦うす口しょうゆ(3.5) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(4)	【*白いんげんとコーンのポタージュ】 たまねぎ(30) じゃがいも(20) 白いんげん豆ペースト(30) とうもろこし(15) にんじん(10) マッシュルーム(10) ホワイトルウ [えがお](5.0) ⑦⑩洋風だしの素(1.5) 塩(0.4) こしょう(0.04)	【*生揚げの中華飯の具】 ⑦生揚げ(40) たまねぎ(30) キャベツ(25) ⑧鶏肉(20) にんじん(20) たけのこ(10) しょうが(0.5) にんにく(0.3) ⑧⑩中華ガラスープの素(3.5) ●⑦しょうゆ(3) 酒(1) 砂糖(0.5) 塩(0.05) こしょう(0.01) でん粉(1)	【ふきごはん】 米(45) もち米(8) ⑧鶏肉(15) こんにゃく(15) ふき(15) ごぼう(10) たけのこ(10) にんじん(10) ⑦油揚げ(2) 昆布(1) ●⑦しょうゆ(5.5) 酒(2) 砂糖(1.5) 和風だしの素(0.4) 塩(0.1)
	【ちくわのお茶天ぷら】 ちくわ 2個(40) お茶の粉(0.3) ●小麦粉(3) でん粉(1) 米油(4.43)	【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》 宗田かつお ●⑦調味料等 《ベジタブルソース》 トマト たまねぎ セロリ にんにく ⑦調味料等	【ハンバーグのトマトソースかけ】 ハンバーグ 1個(50) 野菜ミックス(10) ベジタブルソース(10) トマトケチャップ(5) ソース(1) 砂糖(1) 赤ワイン(0.5) 《ハンバーグ》 ⑧鶏肉 ⑩豚肉 たまねぎ でん粉 ⑩調味料等	【チャプチェ】 ⑩豚肉(20) たまねぎ(20) にんじん(5) 黄パプリカ(5) はるさめ(4) にら(3) にんにく(0.1) ④白ごま(1) ●⑦しょうゆ(2.5) 本みりん(1) 酒(1) ●⑦⑩オイスターソース(0.8) 砂糖(0.5) ④ごま油(0.3)	【和風コロッケ】 和風コロッケ 1個(50) 米油(5) 《和風コロッケ》 じゃがいも れんこん ●⑦パン粉 ●小麦粉 ⑦粉末状植物性たん白 ⑦⑧調味料等
あえ物・果物	【もやしのゆかり和え】 もやし(30) ゆかり粉(0.5)	【春キャベツと切り干し大根の和え物】 キャベツ(20) 切り干し大根(1) ●⑦しょうゆ(1.2) 砂糖(0.3)	【コールスロー】 きゅうり(15) キャベツ(10) コールスロードレッシング(2.5)	《野菜ミックス》 ズッキーニ 黄ピーマン 赤ピーマン たまねぎ にんじん	【ほうれん草のごま和え】 もやし(12) ほうれん草(10) にんじん(3) ④白すりごま(0.5) ④白ごま(0.3) ●⑦しょうゆ(1) 砂糖(0.5)
その他		【かしわもち】 かしわもち 1個(30) 《かしわもち》 小豆 米粉 ⑦⑩調味料等			【豆乳プリンタルト】 ⑦豆乳プリンタルト 1個(25)

() 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	5月10日(金)	5月13日(月)	5月14日(火)	5月15日(水)	5月16日(木)
主食	麦ごはん	ごはん	麦ごはん	麦ごはん	ごはん
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	【じゃがいも だんご汁】 じゃがいも だんご(25) たまねぎ(20) かまぼこ(10) にんじん(8) ねぎ(8) ⑦油揚げ(3) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(3.5) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(4)	【トッポギスープ】 たまねぎ(25) トッポギ(20) ⑧鶏肉(20) にんじん(10) ねぎ(5) 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)	【*野菜のうま煮】 じゃがいも(40) たまねぎ(50) ⑧鶏肉(35) 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)	【ジャーチャン ドウフ】 たまねぎ(45) ⑦生揚げ(40) ⑩豚肉(30) にんじん(15) ねぎ(7) しいたけ(0.5) しょうが(0.5) ●⑦しょうゆ(5) ⑦豆みそ(2.5) 砂糖(2) 豆板醤(0.1) でん粉(1)	【五目汁】 ⑦豆腐(25) さとも(20) ⑩豚肉(20) 大根(15) にんじん(10) ねぎ(10) ●⑦しょうゆ(4) 本みりん(1) 塩(0.3) むろ削り(3)
フライ缶	【肉みそ ひじき丼の具】 たまねぎ(30) ⑩豚肉(30) にんじん(10) 米ひじき(1.5) しょうが(1) ⑦豆みそ(4) 砂糖(2.5) 酒(2) 本みりん(1.5) ●⑦しょうゆ(1) でん粉(0.5)	【揚げぎょうざ】 ぎょうざ 2個(36) 米油(3.6) 《ぎょうざ》 キャベツ ⑩豚肉 ⑦粒状大豆たん白 ●小麦粉 ●④⑦⑩調味料等	【きんぴらごぼう】 ごぼう(30) ⑩豚肉(15) こんにやく(10) にんじん(5) ⑦油揚げ(3) ④白ごま(1) ●⑦しょうゆ(3) 砂糖(1.5) 本みりん(1) ④ごま油(0.5)	【春雨サラダ】 きゅうり(20) ⑧チキンハム(10) もやし(10) とうもろこし(10) はるさめ(4) ●⑦しょうゆ(2) 米酢(1.5) 砂糖(1.5) ④ごま油(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.01)	【からふと ししやもフライ】 からふとししやも フライ 2尾(40) 米油(4) 《からふと ししやもフライ》 からふとししやも ●小麦粉 ●⑦パン粉
あえ物・果物		【もやしのナムル】 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)			【きゅうりの 塩昆布あえ】 きゅうり(25) にんじん(3) 塩昆布(1.2) 《塩昆布》 昆布 ●⑦調味料等
その他	【プルーン】 プルーン 1袋(20)		【野菜ふりかけ】 野菜ふりかけ 1袋(1.2)	【型抜きチーズ】 ◎型抜きチーズ 1個(15)	【バナナチップス】 バナナチップス 1袋(10) 《バナナチップス》 ⑨バナナ ⑮調味料等

() 内は純使用量 単位：グラム

日	5月17日(金)	5月20日(月)	5月21日(火)	5月22日(水)	5月23日(木)
主食	●ソフトめん	麦ごはん	ごはん	ごはん	◎●⑦ミルク ロールパン
牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳	◎牛乳
食缶	<p>【*ミートソース】</p> <p>たまねぎ(50)</p> <p>⑩豚肉(15)</p> <p>③牛肉(15)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>⑦大豆(10)</p> <p>マッシュルーム(10)</p> <p>トマト(20)</p> <p>グリーンピース(4)</p> <p>トマト</p> <p>ケチャップ(20)</p> <p>トマトルウ(13)</p> <p>ソース(3)</p> <p>砂糖(0.5)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>こしょう(0.02)</p> <p>《トマトルウ》</p> <p>●小麦粉</p> <p>●⑦⑩調味料等</p>	<p>【つみれ汁】</p> <p>つみれ(20)</p> <p>⑦豆腐(20)</p> <p>大根(20)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>ねぎ(10)</p> <p>しいたけ(1)</p> <p>●⑦しょうゆ(3)</p> <p>塩(0.15)</p> <p>むろ削り(3)</p>	<p>【えがおの カレーシチュー】</p> <p>たまねぎ(40)</p> <p>じゃがいも(35)</p> <p>⑩豚肉(15)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>マッシュルーム(5)</p> <p>にんにく(0.1)</p> <p>カレールウ</p> <p>[えがお](12)</p> <p>ソース(2.5)</p> <p>野菜ブイヨン(1)</p> <p>トマトケチャップ(2)</p> <p>●⑦しょうゆ(0.5)</p> <p>純カレー(0.1)</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粉末状植物たん白 調味料等</p>	<p>【さわにわん】</p> <p>⑩豚肉(20)</p> <p>⑫ながいも(15)</p> <p>かまぼこ(10)</p> <p>にんじん(10)</p> <p>たけのこ(10)</p> <p>ごぼう(10)</p> <p>小松菜(10)</p> <p>●⑦しょうゆ(4)</p> <p>塩(0.3)</p> <p>こしょう(0.02)</p> <p>むろ削り(3)</p>	<p>【大豆とチキンの トマト煮】</p> <p>たまねぎ(45)</p> <p>⑦大豆(35)</p> <p>じゃがいも(20)</p> <p>トマト(20)</p> <p>トマトジュース(20)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>⑧鶏肉(15)</p> <p>トマトケチャップ(7)</p> <p>とうもろこし(5)</p> <p>セロリ(2)</p> <p>ソース(2)</p> <p>砂糖(1)</p> <p>⑦⑩洋風だしの素(1)</p> <p>赤ワイン(1)</p> <p>にんにく(0.3)</p> <p>塩(0.4)</p> <p>こしょう(0.04)</p>
フライ缶	<p>【コーンサラダ】</p> <p>とうもろこし(20)</p> <p>キャベツ(15)</p> <p>まぐろ油漬(12)</p> <p>きゅうり(5)</p> <p>にんじん(3)</p> <p>●⑦しょうゆ(1.2)</p> <p>砂糖(1)</p> <p>ワインビネガー(0.8)</p> <p>サラダ油(0.5)</p> <p>塩(0.1)</p> <p>こしょう(0.02)</p>	<p>【*とりそぼろ】</p> <p>たまねぎ(25)</p> <p>⑧鶏肉(25)</p> <p>にんじん(15)</p> <p>グリーンピース(3)</p> <p>●⑦しょうゆ(3)</p> <p>砂糖(2)</p> <p>本みりん(0.5)</p> <p>酒(0.5)</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(15)</p> <p>アスパラガス(15)</p> <p>まぐろ油漬(10)</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>砂糖(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粉末状植物たん白 調味料等</p>	<p>【青じそ入り あじフライ】</p> <p>青じそ入り あじフライ 1個(40)</p> <p>米油(4)</p> <p>《青じそ入り あじフライ》</p> <p>めあじ</p> <p>●⑦パン粉</p>	<p>【キャベツとウインナーの ソテー】</p> <p>キャベツ(35)</p> <p>⑩ポーク ウインナー(25)</p> <p>にんじん(5)</p> <p>米油(0.5)</p> <p>塩(0.2)</p> <p>こしょう(0.02)</p>
あえ物・果物				<p>【もやしとひじきの 和え物】</p> <p>もやし(25)</p> <p>にんじん(3)</p> <p>味付けひじき(3)</p> <p>《味付けひじき》</p> <p>ひじき</p> <p>●⑦調味料等</p>	
その他		<p>【フローズン ヨーグルト】</p> <p>◎ヨーグルト 1個(60)</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</p> <p>⑦調味料等</p>	

() 内は純使用量 単位：グラム

日	5月24日(金)	5月27日(月)	5月28日(火)	5月29日(水)	5月30日(木)
主食	わかめごはん	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	<p>【肉じゃが】</p> <p>じゃがいも(90) たまねぎ(40) こんにやく(20) にんじん(20) ⑩豚肉(15) グリーンピース(4)</p> <p>●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>【豆乳汁】</p> <p>⑦豆腐(30) ⑦豆乳(25) じゃがいも(25) 大根(10) えのきたけ(10) ねぎ(10) にんじん(10) ⑦あわせみそ(9) 本みりん(0.5) むろ削り(4)</p>	<p>【ハッシュドポーク】</p> <p>たまねぎ(50) ⑩豚肉(30) にんじん(15) マッシュルーム(5) グリーンピース(4) にんにく(0.3) ハヤシルウ [えがお](12) トマトピューレ(10) デミグラスソース(6) トマトケチャップ(5) 赤ワイン(1) ⑦⑩洋風だしの素(0.5) 塩(0.3) 砂糖(0.2) こしょう(0.03)</p> <p>《デミグラスソース》 ●小麦粉 トマト ⑧⑩調味料等</p>	<p>【筑前煮】</p> <p>じゃがいも(40) ⑧鶏肉(20) にんじん(20) こんにやく(20) ごぼう(15) たけのこ(10) さやいんげん(10) ちくわ(8) しいたけ(1) ●⑦しょうゆ(4) 砂糖(2.8) 本みりん(1) むろ削り(1)</p>	<p>【*中華風スープ】</p> <p>たまねぎ(20) ⑦豆腐(20) ⑧鶏肉(10) ぶなしめじ(10) チンゲンサイ(10) とうもろこし(15) ●⑦うす口しょうゆ(2) ⑦⑧⑩⑬中華だしの素(1.7) 酒(1) 塩(0.13)</p>
	フライ缶	<p>【三色あえ】</p> <p>もやし(15) まぐろ油漬(12) ほうれん草(8) にんじん(7) 切り干し大根(2.8) ④白すりごま(2) ④白ねりごま(2) ●⑦しょうゆ(2.5) 砂糖(1)</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>【シャキシャキポテトサラダ】</p> <p>じゃがいも(35) きゅうり(10) とうもろこし(10) ⑧サラダチキン(8) 卵なしマヨネーズ(5) 米酢(0.5) 塩(0.1) こしょう(0.01)</p> <p>《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>【さば銀紙焼き】</p> <p>さば銀紙焼き 1個(50)</p> <p>《さば銀紙焼き》 ⑥さば ⑦調味料等</p>
あえ物・果物		<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>【冷凍パイナップル】</p> <p>パイナップル 1個(40)</p>	<p>【キャベツの即席漬】</p> <p>キャベツ(18) きゅうり漬(8) ④白ごま(0.3) 塩(0.1)</p> <p>《きゅうり漬》 きゅうり ●⑦調味料等</p>	
その他		<p>【手巻きのり】</p> <p>手巻きのり 1袋(2.5)</p>			<p>【きらず揚げ】</p> <p>きらず揚げ 1袋(10)</p> <p>《きらず揚げ》 ●小麦粉 ⑦おからパウダー 調味料等</p>

日	5月31日(金)
主食	◎●⑦サンドイッチ パンズパン
牛乳	◎牛乳
食 缶	【野菜たっぷり ポトフ】 キャベツ(40) じゃがいも(30) たまねぎ(30) トマト(15) にんじん(10) ⑦大豆(10) 小松菜(10) ⑩ポーク ウインナー(10) セロリ(1.5) ●⑦⑧チキン コンソメ(1.2) 白ワイン(1) 塩(0.4) こしょう(0.02)
フ ラ イ 缶	【チキンカツ】 三河赤鶏の チキンカツ 1個(50) 米油(5) 《三河赤鶏の チキンカツ》 ⑧鶏肉 ●パン粉 ●小麦粉 ⑦植物性たん白
あ え 物 ・ 果 物	【フレンチサラダ】 きゅうり(22) にんじん(3) フレンチ ドレッシング(2.5)
そ の 他	【小袋ソース】 ⑦⑬中濃ソース 1袋(8)

()内は純使用量 単位：グラム