

令和3年 5月分 鶏卵アレルギー対応食予定献立表

中学校

刈谷市学校給食センター

日 ／ 曜	献立名 主食 牛乳 主菜 副菜 その他の順	赤 主に体の組織をつくる食品		緑 主に体の調子を整える食品		黄 主にエネルギーになる食品	
		たんぱく質	無機質	ビタミ		炭水化物	脂質
		1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物・きのこ	5群 米・パン・めん 芋・砂糖	6群 油脂・種実類
6 木	金芽玄米ご飯	牛乳	飲用牛乳			金芽玄米ご飯	
	鶏肉とひよこ豆のカレー	鶏肉 ひよこ豆		トマト にんじん	玉ねぎ しょうが にんにく マッシュルーム		米油 カレールウ
	コロッケ				玉ねぎ	じゃか芋 小麦粉 パン粉	米油
	フルーツのいちごゼリーあえ				黄桃 パイナップル	いちごゼリー	
7 金	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
	焼きぎょうざ(3個)	鶏肉 豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	ぎょうざの皮	ごま油
	たっぷり野菜の中華煮	豚肉 いか		にんじん チンゲンサイ	たけのこ キャベツ 玉ねぎ 干ししいたけ	砂糖 でんぷん	ごま油
	切り干しで中華サラダ				切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま ごま油
10 月	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
	かれのいの南蛮漬け	かれい		ねぎ		砂糖 でんぷん	米油
	若竹汁	豆腐	わかめ	にんじん	たけのこ 玉ねぎ	焼きふ	
	青菜のいため物	豚肉		にんじん チンゲンサイ	キャベツ		米油
11 火	昆布と抹茶のふりかけ		ふりかけ				
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
	ハンバーグのきのこおろしかけ	豚肉 鶏肉			玉ねぎ 大根 えのきたけ しめじ	砂糖	米油
	じゃがいもと鶏肉のみそ汁	鶏肉 ミックスみそ		にんじん ねぎ	ごぼう 玉ねぎ	じゃか芋	
12 水	アスパラサラダ			グリーンアスパラガス トマト	キャベツ		ドレッシング
	乾燥小魚		小魚			砂糖	
	五目うどん (白玉うどん・五目うどんの汁)	豚肉 かまぼこ 油揚げ	飲用牛乳	にんじん 小松菜 ねぎ	玉ねぎ 干ししいたけ	白玉うどん でんぷん	
	若鶏のいそ辺フライ	鶏肉	あおさ			パン粉 小麦粉	米油
13 木	まめまめサラダ	大豆 ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆			キャベツ とうもろこし		ドレッシング
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
	あじの塩焼き	あじ					米油
	野菜と生揚げのうま煮	鶏肉 生揚げ		さやいんげん にんじん	こんにやく 玉ねぎ たけのこ	じゃか芋 砂糖	
14 金	キャベツのごま酢あえ			にんじん	キャベツ 大根	砂糖	ごま
	ビビンバ (ご飯・ビビンバの具)	豚肉	飲用牛乳			ご飯	
	にんじんしゅうまい(3個)	たら		小松菜	にんにく もやし 干ししいたけ	砂糖	ごま ごま油
	わかめスープ	豆腐 なたと巻	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ たけのこ とうもろこし	しゅうまいの皮	ごま油
17 月	プチアセロラゼリー					ゼリー	
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
	さんまのみそ煮	さんま 八丁みそ 白みそ				砂糖	
	新玉ねぎの玄米団子汁	かまぼこ		にんじん ねぎ	キャベツ 玉ねぎ	刈谷市産玄米団子	
18 火	きゅうりとわかめの三杯酢		わかめ		きゅうり	砂糖	
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
	さわらの西京焼き(厚焼き卵の代替)	さわら 白みそ					
	肉じゃが	豚肉		にんじん	こんにやく 玉ねぎ グリーンピース	じゃか芋 砂糖	
19 水	いそ香あえ		のり		キャベツ もやし	砂糖	
	クロロールパン	牛乳	飲用牛乳			クロロールパン	
	えびカツ	えび たら			玉ねぎ	パン粉 小麦粉	米油
	ミネストローネ	ベーコン		にんじん パセリ トマト	キャベツ 玉ねぎ	じゃか芋 砂糖	米油
20 木	きゅうりと枝豆のレモンサラダ				きゅうり 枝豆 とうもろこし レモン果汁 にんにく		ごま油
	角チーズ		チーズ				
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
	肉団子のもち米蒸し(2個)	豚肉 鶏肉			玉ねぎ ししいたけ	もち米	
21 金	豆腐の中華いため	豚肉 豆腐		にんじん チンゲンサイ	たけのこ 玉ねぎ にんにく	でんぷん 砂糖	ごま油
	キャベツとはるさめのサラダ				きゅうり キャベツ	はるさめ	ドレッシング
	鶏めし (麦ご飯・鶏めしの具)	鶏肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん	こんにやく たけのこ 干ししいたけ	麦ご飯 砂糖	
	サーモンフライ	さけ				パン粉 小麦粉	米油
【抹茶大福】	けんちん汁	豆腐 かまぼこ		ねぎ	ごぼう 大根 えのきたけ	里芋	ごま油
						抹茶大福	

鶏卵アレルギー対応食については太字で表記してあります。

食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。

[]は卓上容器に入った調味料です。

中学校

24 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯	
	かぼちゃひき肉フライ		豚肉		かぼちゃ		パン粉 小麦粉	米油
	豆腐とキャベツのみそ汁		豆腐 油揚げ 白みそ	わかめ	にんじん ねぎ	キャベツ えのきたけ		
	ごぼうサラダ				にんじん	ごぼう とうもろこし		ごま ドレッシング
25 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯	
	いわしの梅煮		いわし			梅肉		
	高野豆腐の卵とじ(卵を除去)		鶏肉 卵 高野豆腐		にんじん ねぎ	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖	
	さわやか3色サラダ			ひじき	にんじん	きゅうり キャベツ レモン果汁	砂糖	米油
26 水	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯	
	長崎ちゃんぽん (ラーメン・長崎ちゃんぽんの汁)		豚肉 なんと巻		にんじん ねぎ	キャベツ たけのこ しめじ しょうが にんにく	ラーメン	ごま油
	いかフリッター(3個)		いか	沖あみ あおさ			小麦粉	米油
	もやしのナムル					きゅうり もやし		ごま油
27 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯	
	さわらの西京焼き		さわら 白みそ					
	五目煮		鶏肉 大豆 生揚げ		さやいんげん にんじん	干しいたけ こんにやく	じゃが芋 生ふ 砂糖	
	キャベツのごまゆかり				赤じそ	キャベツ		ごま
28 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯	
	若鶏の照り焼き		鶏肉					
	豚汁		豚肉 豆腐 赤みそ	わかめ	にんじん ねぎ	こんにやく 大根 ごぼう	里芋	
	グリーンサラダ					キャベツ きゅうり 枝豆		ドレッシング
31 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			ご飯	
	まぐろとレバーのアーモンドがらめ		まぐろ 鶏レバー				でんぷん 米粉 砂糖	米油 アーモンド
	実だくさん汁		鶏肉 油揚げ 赤みそ 白みそ	わかめ	ねぎ	こんにやく 大根 玉ねぎ	じゃが芋	
	キャベツとウインナーのさっぱりいため		ポークウインナー			キャベツ とうもろこし		米油