

令和5年9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
4月	金芽玄米ご飯	牛乳	飲用牛乳			金芽玄米ご飯	
	夏野菜のキーマカレー	豚肉		にんじん トマト 赤パプリカ 黄パプリカ	玉ねぎ なす 切り干し大根 にんにく		カレールー
	かぼちゃコロッケ			かぼちゃ		小麦粉 パン粉	米油
	福神あえ				キャベツ 福神漬け		
5火	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
	ビビンバの具	豚肉		チンゲンサイ	もやし にんにく 干ししいたけ	砂糖	ごま ごま油
	にんじんしゅうまい(3個)	たらすり身		にんじん	玉ねぎ	しゅうまいの皮	
	わかめスープ	豆腐 かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ えのきたけ とうもろこし		ごま油
6水	豚肉とトマトのスパゲティー (ソフトめん・ソース)	牛乳	飲用牛乳	トマト にんじん 黄パプリカ	玉ねぎ えのきたけ	ソフトめん 砂糖	
	白身魚の香草焼き	ホキ		バジル			米油
	枝豆サラダ				キャベツ 枝豆 とうもろこし		ドレッシング
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
7木	さばのみりん焼き	さば					米油
	さつま芋と鶏肉のみそ汁	鶏肉 合わせみそ		小松菜	玉ねぎ えのきたけ	さつま芋	
	千草あえ	油揚げ	ひじき	にんじん	キャベツ もやし	砂糖	ごま油
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
8金	レバー入りつくね(3個)	鶏肉 鶏レバー			玉ねぎ しょうが		
	芋たき	鶏肉 油揚げ		にんじん ねぎ	こんにやく 大根 ごぼう	里芋 砂糖	
	菊花あえ				菊 キャベツ れんこん	砂糖	ねりごま
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
11月	鶏肉とレバーのケチャップあえ	鶏レバー 鶏肉			しょうが	でん粉 砂糖	米油
	チンゲンサイと生揚げの中華煮	豚肉 生揚げ		にんじん チンゲンサイ	白菜 たけのこ しめじ	でん粉	ごま油
	オレンジ				オレンジ		
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
12火	いわしの煮付け	いわし			しょうが		
	肉じゃが	豚肉		にんじん	こんにやく グリンピース 玉ねぎ	じゃが芋 砂糖	
	キャベツのごましそあえ			赤じそ	キャベツ		ごま
	黒ロールパン	牛乳	飲用牛乳			黒ロールパン	
13水	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
	豆乳野菜スープ	ベーコン 豆乳		にんじん パセリ	玉ねぎ キャベツ	じゃが芋	
	フルーツのぶどうゼリーあえ				パイナップル 黄桃	ぶどうゼリー	
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
14木	さばのみりん焼き(厚焼き卵の代替)	さば					米油
	豚汁	豚肉 豆腐 豆みそ		にんじん ねぎ	こんにやく ごぼう 大根		
	さつま芋のアーモンドあえ				枝豆	さつま芋 砂糖	アーモンド
	ご飯	牛乳	飲用牛乳			ご飯	
15金	なす入りマーボー豆腐	豚肉 豆腐 豆みそ		にんじん 黄パプリカ	玉ねぎ なす たけのこ にんにく	砂糖 でん粉	
	春巻き	豚肉		にんじん いら	キャベツ もやし エリンギ	春巻きの皮	米油
	切り干し中華サラダ				切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま ごま油

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。

