

# 令和8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	ビタミン		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
1 金	たけのご飯 (麦ご飯・具)	鶏肉	飲用牛乳	にんじん	枝豆 たけのご 干しいたけ	米 大麦 砂糖	米油
	あじのてん茶フライ	あじ		てん茶		パン粉 小麦粉	米油
	新じゃが芋とわかめのみそ汁	油揚げ 米みそ	わかめ	にんじん 小松菜	玉ねぎ	新じゃが芋	
	かしわもち					かしわもち	
7 木	ご飯		飲用牛乳			米	
	キムチ鍋	豚肉 豆腐 合わせみそ		にんじん チンゲンサイ	白菜 えのきたけ 白菜キムチ		
	えびしゅうまい(2個)	えび たら			玉ねぎ	しゅうまいの皮	
	もやしときゅうりのナムル				もやし きゅうり しょうが		ごま油
8 金	ご飯		飲用牛乳			米	
	切り干し大根のキーマカレー	豚肉	脱脂粉乳	にんじん トマト 赤パプリカ 黄パプリカ	玉ねぎ 切り干し大根 にんにく		カレールー
	コロッケ	豚肉 牛肉		にんじん パセリ	玉ねぎ	じゃが芋 マッシュポテト パン粉 小麦粉	米油
	フルーツのレモンゼリーあえ				黄桃 バイナップル	レモンゼリー	
11 月	ご飯		飲用牛乳			米	
	ビーンズマーボー	豚肉 大豆 豆腐 豆みそ		にんじん ねぎ	たけのこ 玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	ごま油
	焼きぎょうざ(3個)	豚肉 鶏肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	ぎょうざの皮	
	切り干し中華サラダ				切り干し大根 きゅうり	砂糖	ごま油
12 火	ご飯		飲用牛乳			米	
	かつおカツ	かつお			玉ねぎ しょうが	パン粉 小麦粉	米油
	鶏じゃが	鶏肉 ちくわ		さやいんげん にんじん	玉ねぎ 干しいたけ	じゃが芋 砂糖	
	たくあんあえ				キャベツ たくあん		ごま
13 水	黒ロールパン		飲用牛乳			黒ロールパン	
	ポークウインナー(2個)	ウインナー					
	かぼちゃのポターージュ	鶏肉	牛乳	かぼちゃ パセリ	玉ねぎ	じゃが芋	ベシヤメルソース
	コーンサラダ				きゅうり キャベツ とうもろこし		ドレッシング
14 木	ご飯		飲用牛乳			米	
	ハンバーグの玉ねぎソースかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	
	大根と鶏肉の煮物	鶏肉 生揚げ		にんじん 小松菜	こんにゃく 大根 しょうが	砂糖	
	キャベツのごま酢あえ			三つ葉	キャベツ	砂糖	ごま
15 金	ご飯		飲用牛乳			米	
	塩こうじのチキンカツ	鶏肉				パン粉 小麦粉	米油
	豚汁	豚肉 油揚げ 米みそ 豆みそ		にんじん 小松菜	こんにゃく 玉ねぎ	じゃが芋	
	ひじきのいため煮	はんぺん	ひじき	にんじん	枝豆 とうもろこし	砂糖	米油
18 月	ご飯		飲用牛乳			米	
	かつおのおかか煮	かつお かつお節			しょうが		
	高野豆腐の卵とじ(卵を除去)	鶏肉 <del>卵</del> 高野豆腐		にんじん ねぎ	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖	
	キャベツの赤じそあえ			赤じそ	キャベツ		
19 火	ツナとコーンのピラフ (麦ご飯・具)	まぐろ油漬け	飲用牛乳	にんじん パセリ	玉ねぎ とうもろこし しょうが	米 大麦	米油
	チーズミンチカツ	豚肉	チーズ		玉ねぎ	パン粉 小麦粉	米油
	豆乳野菜スープ	ベーコン 豆乳		にんじん	玉ねぎ キャベツ 枝豆	じゃが芋	

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

20 水	カレーうどん (白玉うどん・汁)	牛乳	鶏肉 油揚げ	飲用牛乳	にんじん さやいんげん	玉ねぎ	白玉うどん でん粉 砂糖	
	ちくわのいそ辺揚げ		ちくわ	青のり			小麦粉	米油
	大根ときゅうりの三杯酢					大根 きゅうり	砂糖	
	刈谷市産ミニトマト				刈谷市産ミニトマト			
21 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	いわしの八丁みそ煮		いわし 八丁みそ		ねぎ			
	じゃが芋のそぼろ煮		鶏肉 はんぺん		にんじん	玉ねぎ 枝豆	じゃが芋 砂糖	
	小松菜とキャベツのアーモンドあえ				にんじん 小松菜	キャベツ	砂糖	アーモンド
22 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	ピビンバの具		豚肉		小松菜	もやし にんにく 干しいたけ	砂糖	ごま ごま油
	にんじんしゅうまい(3個)		たら		にんじん	玉ねぎ	しゅうまいの皮	
	はるさめとわかめのスープ		生揚げ	わかめ	にんじん ねぎ	とうもろこし	はるさめ	ごま油
25 月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	野菜たっぷり豚塩ちゃんこ		豚肉 豆腐		チンゲンサイ にんじん	キャベツ にんにく えのきたけ		ごま
	かつおのおかか煮(厚焼き卵の代替)		かつお かつお節			しょうが		
	じゃが芋のきんぴら				にんじん	こんにゃく	じゃが芋 砂糖	ごま油
26 火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	さばのみそ煮		さば 八丁みそ					
	豚肉と野菜のしょうが煮		豚肉 ちくわ		にんじん 小松菜	こんにゃく 玉ねぎ しょうが	じゃが芋 砂糖	
	やみついきゅうり					きゅうり にんにく	砂糖	ごま油
27 水	スライスパン	牛乳		飲用牛乳			スライスパン	
	スラッピージョー		豚肉		赤パプリカ	玉ねぎ マッシュルーム	パン粉 砂糖	
	枝豆と白いんげん豆のクリームスープ		ベーコン	牛乳 脱脂粉乳	にんじん	玉ねぎ 枝豆	じゃが芋 白いんげん豆	バター ベシメルソース
	パイナップルのシロップ漬け					パイナップル		
28 木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	鶏肉とレバーの甘辛だれ		鶏肉 鶏レバー			しょうが	でん粉 砂糖	米油
	シャーレン豆腐		豚肉 えび 豆腐		にんじん チンゲンサイ ねぎ	玉ねぎ しょうが 干しいたけ	砂糖 でん粉	
	中華あえ					キャベツ きゅうり	砂糖	ごま ごま油
29 金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	いかフライのレモン煮		いか			レモン果汁	パン粉 小麦粉 砂糖	米油
	有機豆乳みそ汁		豆腐 有機豆乳 合わせみそ		小松菜	キャベツ 玉ねぎ	じゃが芋	
	ピーマンとにんじんのしらす入りきんぴら			しらす干し	ピーマン にんじん			ごま ごま油