

# 令和7年3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	
3月	五目ちらし寿司 (麦ご飯・具)	牛乳	油揚げ	飲用牛乳	にんじん	枝豆 れんこん 干しいたけ	米 大麦 砂糖	
	さけの塩焼き		さけ					
	かす汁		豆腐 合わせみそ		にんじん 小松菜	こんにゃく 大根 玉ねぎ えのきたけ		
	いがまんじゅう						いがまんじゅう	
4火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	キムチ鍋		豚肉 焼き豆腐 合わせみそ		にんじん	白ねぎ 玉ねぎ 白菜 えのきたけ 白菜キムチ		
	コーンしゅうまい (2個)		たら 豆腐			とうもろこし 玉ねぎ	しゅうまいの皮	
	チンゲンサイとわかめのサラダ			わかめ	チンゲンサイ	もやし		ごま
5水	小型ミルクロールパン	牛乳		飲用牛乳			小型ミルクロールパン	
	野菜たっぷり焼きそば		豚肉 ちくわ		チンゲンサイ にんじん	キャベツ 玉ねぎ	中華そば	米油
	肉団子の甘辛煮 (2個)		鶏肉			玉ねぎ		
	フルーツのりんごゼリーあえ					黄桃 パイナップル	りんごゼリー	
6木	赤飯	牛乳		飲用牛乳			米 あずき	
	若鶏の唐揚げ		鶏肉			しょうが	でん粉	米油
	三色すまし汁		豆腐		にんじん 三つ葉	大根	焼きふ	
	菜の花のあえ物		まぐろ油揚げ		菜花	キャベツ	砂糖	ごま
	【ケーキ】						ケーキ	
7金	<b>卒業式</b>							
10月	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	ポークビーンズ		豚肉 大豆	脱脂粉乳	にんじん パセリ トマト	玉ねぎ	じゃが芋 砂糖	米油
	鶏肉のカレー焼き		鶏肉			しょうが		
切り干し大根入りコールスロー				にんじん	切り干し大根 キャベツ とうもろこし		ドレッシング	
11火	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	子持ちししゃもフライ (3個)			子持ちししゃも			パン粉 でん粉 小麦粉	米油
	[ソース]							
	チンゲンサイのとろとろ煮		鶏肉 豆腐		チンゲンサイ にんじん	玉ねぎ とうもろこし しょうが	でん粉	
もやしときゅうりのナムル					もやし きゅうり		ごま油	
12水	ビーンズカレーソース (ソフトめん・ソース)	牛乳	豚肉 大豆	飲用牛乳 脱脂粉乳	にんじん	玉ねぎ 枝豆	ソフトめん	カレールウ
	肉団子の甘辛煮(2個)(菜の花とツナのオムレツの代替)		鶏肉			玉ねぎ		
	清見オレンジ					清見オレンジ		
13木	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	さわらの西京焼き		さわら みみそ					
	肉じゃが		豚肉		にんじん さやいんげん	こんにゃく 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			
14金	ご飯	牛乳		飲用牛乳			米	
	ハンバーグの照り焼きソースかけ		豚肉 鶏肉			玉ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	ごま油
	新じゃが芋とわかめのみそ汁		鶏肉 米みそ	わかめ	チンゲンサイ	玉ねぎ キャベツ	じゃが芋	
切り干し大根のいため煮		油揚げ ちくわ		にんじん	切り干し大根	砂糖	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。

